

Usługa cateringu świadczona w związku ze spotkaniem wielkanocnym pracowników Instytutu Systemów Elektronicznych

Załącznik nr 1 do SWZ/OPZ

Tom III
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Przedmiot zamówienia:	Usługa cateringu świadczona w związku ze spotkaniem wielkanocnym pracowników Instytutu Systemów Elektronicznych
CPV	55520000-1 usługi dostarczania posiłków
Termin wykonania zamówienia:	06.04.2023 r.
Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:	Wydział Elektroniki i Technik Informatycznych, Instytut Systemów Elektronicznych ul. Nowowiejska 15/19 00-665 Warszawa, Sala 230 godz. 14:00 – 16:30 dla 60 osób. Dostępność pomieszczeń świadczenia usługi od godziny 12:00 w dniu wykonania zamówienia.
Liczba uczestników:	60 osób
Forma usługi:	Bufet szwedzki
Osoba kontaktowa:	Dariusz Wójcik, tel. 22 234 77 26

Zakres usługi:

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

- przygotowania, dostarczenia i ustawienia posiłków w formie szwedzkiego stołu z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
- wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
- zapewnienia bezwzględnie świeżych posiłków przyrządzonych w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (np. kawa, herbata) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Napoje gorące będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura (zastosowanie podgrzewaczy);
- zapewnienia usługi sprzątnięcia, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego. Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
- dostarczenia nakrycia i aranżacji stołów w kolorze białym; nakrycia na stoły to: białe, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane. Do dyspozycji usługodawcy przekazane zostaną stoły stanowiące wyposażenie udostępnianych sal;
- zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek (do zimnych napoi typu long), filiżanek ze spodkami do napoi ciepłych, kubków do żurku (o pojemności przynajmniej 400 ml), zastawy obiadowej (mniejsze płytkie talerze na sałatki), talerzyków deserowych, metalowych sztućców do dań obiadowych (widelców, noży i łyżek) oraz sztućców deserowych (widelczyki i łyżeczki do deserów) wykonanych ze stali nierdzewnej w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw (oddzielne do serwowanych dań: na zimno, na ciepło i ciast), rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych;

8. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
9. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
10. dostarczenia pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos o pojemności równej bądź większej niż 400 ml – min 20 sztuk. Pojemniki muszą być wykonane z tworzywa sztucznego;
11. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
12. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 06.04.2023 r.

o godz. 14:00 ul. Nowowiejska 15/19 w Warszawie, sala 230, dla 60 osób

13. zapewnienia w dn. 06.04.2023 r. menu poczęstunku:

dania ciepłe:

- 60 porcji tradycyjny żurek wielkanocny z krajanką jajeczną i chrzanem 330ml
- 60 porcji pieczona biała kiełbasa z cebulką 150g
- 60 porcji pierogi z kaczką 300g
- 60 porcji pierogi z ziemniakami i serem białym 200g

dania z zakąskami zimnymi:

- 180 szt. mini kanapeczek wielkanocnych z camembertem, orzechem włoskim i winogronem (55g);
- 60 szt. połówka jajka z musem chrzanowym 45g
- 120 szt. połówka jajka faszerowana pieczarkami i łososiem 45g
- 120 szt. połówka jajka faszerowana pastą chrzanową z szynką 45g;
- 120 szt. schab ze śliwką podany na bagietce 45g
- 120 szt. Vol-au-venty z łososiem i kaparami 35g;
- 120 szt. pasztet drobiowo-wieprzowy z musem wiśniowym 50g;
- 60 szt. koreczki z pomidorków koktajlowych i sera mozzarella ze świeżą bazylią 35g;
- 180 szt. suszona śliwka zawijana w boczek 35g;
- 60 porcji sałatka jarzynowa z jajkiem garniowanym szynką 120g;
- 60 porcji sałatka ziemniaczana z chrzanem i boczkiem 120g;

ciasta:

- 60 porcji (ok. 100 g na osobę) babka świąteczna;
- 60 porcji (ok. 100 g na osobę) mazurek wielkanocny;

mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):

- 4 kg winogron (2 kg jasne i 2 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe
- 4 kg mandarynek (świeże)

napoje:

- stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;
- soki 100% : pomarańczowy i jabłkowy w opakowaniach litrowych;
- stały dostęp do napoi gorących;
- kawa z ekspresów na kapsułki (mix smaków) lub ekspresów ciśnieniowych, plus dodatki – mleczko, cukier;
- herbata w saszetkach - mix smaków plus dodatki (cukier, cytryna), woda - wrzątek z werników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;

dodatkowo:

- 60 porcji (ok. 100 g na osobę) pieczywa jasnego oraz ciemnego.