

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla 330 osób podczas organizowanej w Politechnice Warszawskiej Konferencji Mentoringowej.

Termin realizacji zamówienia **25.05.2022 r**, godz. rozpoczęcia wydarzenia – **9³⁰**.

Miejsce realizacji – Duża Aula w Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej.

Rodzaj zamówienia: usługa.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): kod - 55520000-1, opis: usługi dostarczania posiłków.

Harmonogram organizowanego wydarzenia:

- od godz. 9:30 do godz. 10:00 kawa powitalna,
- od godz. 11:00 do godz. 11:15 przerwa kawowa,
- od godz. 12:20 do godz. 13:00 przerwa lunchowa.

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. dostarczenia 50 stołów cocktailowych wraz z pokrowcami elastycznymi (stretch) w kolorze granatowym lub czarnym;
2. dostarczenia stołów cateringowych (prostokątne) pod bufet w odpowiedniej ilości (min. 10 szt.) wraz z nakryciami, pokrowcami elastycznymi (stretch) w kolorze granatowym lub czarnym. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pomszywane, pocerowane;
3. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor żółty lub biały);
4. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek, talerzyków, metalowych widelczyków i łyżeczek w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu;
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
6. zapewnienia dekoracji części cateringowej:
 - a) dekoracja stołów bufetowych - kompozycje kwiatowe w tonacji żółtej / biało- żółtej lub białej na każdym ze stołów cateringowych, wstawionych w szklane bezbarwne wazony oraz inne elementy dekoracyjne mające na celu zadbanie o estetykę stołów bufetowych;
 - b) dekoracja stolików cocktailowych – tj. ustawienie małych wazoników z sezonowymi żółtymi kwiatami ciętymi na każdym stoliku cocktailowym (50 szt.);
7. Catering menu:

1) Kawa powitalna:

- kruche ciasteczka cocktailowe – minimum 3 rodzaje, co najmniej 5 szt. na osobę;
- mini ciasta (podane w osobnych papilotach) np. sernik, szarlotka, babeczka z owocami - minimum 3 rodzaje, co najmniej 2 szt. na osobę;
- woda mineralna z miętą i cytryną podawana z dyspenserów – stały dostęp;
- kawa podawana z ekspresów na kapsułki (mix smaków) lub z ekspresów

- przelewowych plus dodatki: śmietanka, cukier – stały dostęp;
- herbata w saszetkach (mix smaków) plus dodatki: cukier, cytryna - wrzątek z werników – stały dostęp;

2) Przerwa Kawowa:

- kruche ciasteczka cocktailowe – minimum 3 rodzaje, co najmniej 5 szt. na osobę;
- woda mineralna z miętą i cytryną podawana z dyspenserów – stały dostęp;
- kawa podawana z ekspresów na kapsułki (mix smaków) lub z ekspresów przelewowych plus dodatki: śmietanka, cukier – stały dostęp;
- herbata w saszetkach (mix smaków) plus dodatki: cukier, cytryna - wrzątek z werników – stały dostęp;

3) Przerwa lunchowa (bufet zimny w formie finger food):

- mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie:
 - 150 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rucolą i pesto bazyliowym;
 - 150 szt. z pastą z grillowanych warzyw i słonecznika, pomidorek koktajlowy (wegańskie);
 - 150 szt. z pasztetem z żurawiną;
 - 150 szt. z serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim;
- koreczki:
 - 120 szt. z serem camembert, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
 - 120 szt. melon w szynce parmeńskiej;
 - 120 szt. z grillowanym kurczakiem, burakiem pieczonym, mozzarellą i balsamico;
 - 120 szt. z cukinii z serem feta i orzechami;
- Wrapy (a'la sushi):
 - 120 szt. z wędzonym łososiem, serkiem śmietankowym z koperkiem, sałatą;
 - 120 szt. z hummusem sałatą i papryką marynowaną (wegańskie);
 - 120 szt. z pieczonym indykiem, serkiem śmietanowym, rukolą i suszonymi pomidorami;
- Roladki:
 - 100 szt. z boczku ze suszoną śliwką;
 - 100 szt. z cukinii z suszonymi pomidorami i mozzarellą,
 - 100 szt. z bakłażana z pastą orzechową i pomidorem,
- Paszteciki:
 - 100 szt. z ciasta francuskiego z pieczarkami i porem;
- sakiewki z ciasta filo z orientalną wieprzowiną na konfiturze z czerwonej cebuli (100 szt.);
- mini ciasta (podane w osobnych papilotach) np. sernik, szarlotka, babeczka z owocami, ciasto czekoladowe - minimum 3 rodzaje, co najmniej 2 szt. na osobę;
- mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach) np.: winogrona bezpestkowe, śliwki, jabłka, ananas);
- woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą, podawana z dyspenserów – stały dostęp,
- soki dobrej jakości (renomowanej firmy), jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy – podawane z dyspenserów,
- stały dostęp do napoi gorących:
 - kawa z ekspresów na kapsułki (mix smaków) lub z ekspresów przelewowych

plus dodatki: śmietanka, cukier – stały dostęp;

- herbata w saszetkach - mix smaków plus dodatki: cukier, cytryna - wrzątek z werników – stały dostęp.

8. przygotowania przed godz. 8³⁰ Dużej Auli w Gmachu Głównym PW oraz podcieni (ustawienie stołów, cateringowych, cocktailowych oraz dekoracji) w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
9. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu o godzinie 9⁰⁰;
10. zapewnienia podczas wydarzenia obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku minimum 8 osób (ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu - odpowiednio dla kobiet i mężczyzn, stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki). W skład ubioru muszą wchodzić:
 - a) mężczyźni: czarne spodnie, kamizelka, czarna muszka, biała koszula, czarne eleganckie buty;
 - b) kobiety: czarna spódnica, kamizelka, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;
11. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
12. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę i po zakończeniu spotkania uprzątnięcia pomieszczenia na własny koszt;