Załącznik nr 2 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa cateringowa wraz z obsługą kelnerską podczas bankietu towarzyszącemu Gali Złotej Kredy; numer referencyjny ZP.U.MP.35.2021.

Termin wykonania zamówienia: 23.10.2021 w godzinach 16:00 - 22:00 (pełna gotowość na godzinę 16:30 - wystawienie posiłków i napoi na przygotowanych stołach).

Miejsce wykonania zamówienia: Mała Aula, Gmach Główny, Plac Politechniki 1, 00-661 Warszawa.

Zamawiający udostępni Wykonawcom sale, przewidzianą na bankiet w celu przeprowadzenia wizji lokalnej umożliwiającej Wykonawcy rozplanowanie rozstawienia stołów i stanowisk związanych z obsługą cateringową. Terminy oględzin sali powinny być uzgodnione z osobami odpowiedzialnymi za realizację zamówienia po stronie Zamawiającego: Maria Muszyńska (tel. 669432811).

Opis: wyżywienie dla 440 osób, podawane jako ciągły bufet szwedzki z wyborem potraw, w tym:

1. Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków.
2. Przygotowanie zaplecza cateringowego.
3. Przygotowanie i aranżacja bufetu wyposażonego w bieliznę cateringową (biały obrus).
4. Zapewnienie wystawienia obok bufetu na stole: dzbany z wodą, dzbany z sokiem, szklanka do napoju typu long, serweta flizelinowa w kolorze złotym - 900 szt,.
5. Przygotowanie i aranżacja bufetów (stoły, obrusy materiałowe białe, serwetki, szkło - szklanki, sztućce metalowe, porcelana - filiżanki). Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych. Obrusy z tkaniny muszą być czyste i bez jakichkolwiek plam. Zapewnienie zastawy stołowej w ilości:
6. Talerz do przekąsek, deserów - min. 500 szt,
7. Szkło do napoi zimnych (typu long) - min. 500 szt,
8. Filiżanka ze spodkiem do napoi ciepłych - min. 500 szt,
9. Widelec do deserów - min. 500 szt,
10. Sztućce serwisowe zgodne z ilością dań zimnych.
11. Obsługa: kelnerzy: 4 osoby (Ubiór elegancki, jednolity dla wszystkich kelnerów);

Ekipa techniczna do montażu i demontażu (sala będzie dostępna od godziny 12:00 w dniu wykonania zamówienia).

1. Zapewnienie 8 szt. białych materiałowych obrusów na prostokątne stoły 6 - osobowe (stoły będą zapewnione przez zamawiającego);
2. Bufet zimny z zastawą stołową - kanapki dekoracyjne (700 sztuk każdego rodzaju):
3. Z camembertem i żurawiną,
4. Z wędzonym łososiem,
5. Z mozzarellą i rukolą,
6. Z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami,
7. Z salami,
8. Deser (łącznie 1000 sztuk ciast):
9. Mix ciast podawanych w papilotkach (sernik wiedeński, czekoladowe ciasto z orzechami, jabłecznik z cynamonem),
10. Mini ekierki,
11. Mini ptysie z bitą śmietaną,
12. Mini drożdżówki,
13. Rogaliki francuskie,
14. Szaszłyki owocowe,
15. Bufet zimny z zastawą stołową - półmiski z zakąskami zimnymi (łącznie 2000 kawałków):
16. Półmisek roladek drobiowych z nadzieniem,
17. Półmisek roladek łososiowych z nadzieniem,
18. Półmisek roladek szpinakowych z nadzieniem,
19. Kawałki kurczaka w panierce z płatków kukurydzianych,
20. Tortilla z nadzieniem drobiowym,
21. Tortilla z nadzieniem warzywnym,
22. Tortilla z nadzieniem łososiowym bądź serowo - rybnym.
23. Napoje nielimitowane: zimne (woda niegazowana, sok pomarańczowy i jabłkowy), gorące (herbata w termosach, kawa w termosach).
24. Utrzymanie porządku i estetyki w trakcie wydarzenia, posprzątanie po zakończeniu wydarzenia (doprowadzenie sali do stanu sprzed rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia).

Obostrzenia dotyczące przygotowywania posiłków: zakaz używania urządzeń elektrycznych i gazowych służących do termicznej obróbki dań. Potrawy muszą być dowożone, gdyż nie ma możliwości, ani zaplecza, by wykonywane były na miejscu.

Postanowienia ogólne:

1. Zamówienie obejmuje transport na miejsce wykonania zamówienia i z powrotem, na koszt i ryzyko Wykonawcy, a także montaż i demontaż sprzętu niezbędnego do wykonania zamówienia oraz rozładunek i załadunek na środki transportu Wykonawcy.
2. Dostarczenie przedmiotu zamówienia nastąpi transportem przystosowanym do przewożenia żywności na koszt i ryzyko Wykonawcy.
3. Wykonawca przygotuje, dostarczy i poda posiłki zachowując normy z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwa żywności i żywienia.
4. Wykonawca przygotuje, dostarczy i poda posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesie pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
5. Wykonawca zapewni wykonanie usługi, zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa w celu zapewnienia właściwych warunków w zakresie: higieny żywności, bezpieczeństwa żywności, jakości zdrowotnej żywności.
6. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
7. Wykonawca w ramach realizacji umowy dostarczy niezbędne wyposażenie: stoły, naczynia, sztućce, obrusy - wszystko czyste, estetyczne i nieuszkodzone.

Wykonawca może dostarczyć dodatkowe (nieobowiązkowe) usługi będące kryteriami oceny oferty, tj.

dostarczenie:

1. pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos,
2. dodatkowych kanapek,
3. tortu.

Szczegółowa ocena punktowa jest zawarta rozdziale 14 SWZ.