**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługę cateringową wraz z wyposażeniem cateringowym (stoły, kelnerzy, namioty) podczas 15 edycji International Conference for Nubian Studies

2. Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie, podawanie posiłków z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnego personelu oraz własnych urządzeń , sprzętu , naczyń , produktów, stolików, stołów oraz namiotów cateringowych.

Wykonawca zobowiązany jest również do usuwaniu naczyń oraz odpadów pokonsumpcyjnych w trakcie jak i po zakończeniu Konferencji.

3. Konferencja odbędzie się w dniach 29 sierpnia – 2 września 2022

4. Usługę Wykonawca będzie realizował w formie :

1. Koktajlu powitalnego w dniu 29.08.2022r. w Muzeum Narodowym ( holl główny) w godz. 18:00 – 20:30
2. Bufetu kawowego w dniach 29.08.2022r. – 02.09.2022r. ( dwa razy dziennie ) w miejscu odbywania konferencji czyli na Kampusie Uniwersyteckim na Krakowskim Przedmieściu ( Budynek Wydziału Nauk Politycznych i Studiów Międzynarodowych.
3. Uroczystej kolacji w dniu 02.09.2022r. w ogrodach BUW w miejscu wskazanym przez administrację ogrodów, konieczna instalacja hali namiotowej z podłogą ( brak możliwości wbijania elementów montażowych w ziemię)

5. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:

1) przygotowania posiłków ze świeżych produktów wysokiej jakości, przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;

2) niestosowania przy przygotowywaniu posiłków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych środków chemicznych wpływających na zmianę smaku, zapachu oraz konsystencji posiłków;

3) podania posiłków o właściwej temperaturze ich serwowania;

4) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu, serwowaniu, pakowaniu i przewożeniu posiłków oraz zapewnienia zgodności świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia;

5) przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie wykonywania przedmiotu umowy;

6) świadczenia usług z wyłącznym udziałem osób posiadających badania sanitarno-epidemiologiczne;

7) dbania o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usług, a także posprzątania po zakończeniu wykonywania przedmiotu umowy;

8) przygotowania dań w sposób elegancki i wykwintny;

9) zapewnienia pełnego sprzętu i wyposażenia niezbędnego do przygotowania i zaserwowania przygotowanych posiłków;

10) montażu i demontażu sprzętu niezbędnego do wykonania Umowy

11) kompleksowej obsługi przez odpowiednią liczbę osób

6. Usługa świadczona będzie zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia oraz zawartej Umowie z zachowaniem najwyższych standardów świadczenia usług.

7. Na tydzień przed terminem Konferencji Zamawiający określi liczbę osób, które będą uczestniczyć w Konferencji. Zamawiający przewiduje, że w Konferencji weźmie udział do 350 osób.

8. W jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów gotowych typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp. Dania i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami (wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku).

9. Zamawiający udostępni przestrzenie, w których ma być realizowana obsługa Konferencji w terminie uzgodnionym z Wykonawcą, jednak nie później niż na dwie godziny przed terminami, o których mowa w ust. 4, przy czym:

a) bufet kawowy odbywać się będzie na korytarzach w.w. budynków

b) na każdym poziomie poza stanowiskiem głównym powinny znaleźć się przynajmniej dwa niezależne (aby uniknąć tłoku) stanowiska z napojami,

c) dodatkowo Wykonawca dostarczy i rozstawi na każdym poziomie przynajmniej po sześć stolików koktajlowych.

d) koktajl powitalny będzie odbywać się w gmachu Muzeum Narodowego ( holl główny) Ilość stolików koktajlowych : 25 szt + krzesła ) uroczysta kolacja będzie odbywać się w Ogrodach BUW . Wykonawca zapewni montaż w dniu poprzedzającym wydarzenie , demontaż w dniu następującym po wydarzeniu hali namiotowej z drewnianą podłogą o wymiarach 15 m x 30 m ( 450m2 powierzchni użytkowej) Przewidziana ilość stołów 15 szt stołów cateringowych oraz 60 krzeseł:

10. Przez cały czas obsługi, tj. co najmniej w terminach i godzinach określonych w ust. 4, Wykonawca zapewni do obsługi Konferencji odpowiednią liczbę osób ubranych w jednolite stroje firmowe, przy czym:

1) będzie to odpowiednia liczba osób w stosunku do podanej wcześniej przez Zamawiającego liczby gości z zastrzeżeniem, że liczba i podział na stanowiska powinien zapewnić niezakłóconą dostępność bufetu kawowego w trakcie Konferencji;

2) każda z tych osób posiada znajomość języka angielskiego na poziomie umożliwiającym swobodną obsługę w gastronomii (obsługę kelnerską);

3) Wykonawca powinien uwzględnić liczbę osób odpowiednią do czasu wymaganej realizacji obsługi w godzinach wskazanych w ust. 4, tj. bez uchybiania prawom pracowniczym, czy np. do konieczności wcześniejszego przygotowania koktajlu powitalnego bez uszczerbku dla dostępności bufetu kawowego.

11. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest zapewnić dowóz jedzenia zgodnie z normami systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punków Kontroli) oraz wnieść go do wskazanego przez Zamawiającego pomieszczenia. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do odbioru w dniu realizacji usługi pozostawionych naczyń niezwłocznie po realizacji usługi. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłego przestrzegania przepisów sanitarnych odnoszących się do przygotowywania, magazynowania, przewożenia i wydawania posiłków.

12. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić estetyczną zastawę, termosy, naczynia porcelanowe, sztućce, obrusy z materiału, skirtingi, serwetki, stoły cateringowe lub stoły koktajlowe oraz urządzenia do podgrzewania, schładzania etc. niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do liczby osób wskazanych w zamówieniu.

13. Stoły, przy których spożywane będą posiłki muszą być nakryte estetycznymi i wyprasowanymi obrusami. Wykonawca nie może używać obrusów jednorazowych i cerat. Wykonawca zobowiązany jest także do usunięcia obrusów zalanych lub zabrudzonych i zastąpienia ich nowymi.

14. Po zakończeniu realizacji Wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia sprzętu, mebli itd., a także od zebrania i wywiezienia resztek jedzenia.

15. Każdy posiłek oraz napój będzie opisany w języku angielski. Opis powinien zawierać 1 alergeny, 2 czy potrawa jest wegetariańska, czy jest wegańska.

16. Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków. Wykonawca zapewni odpowiednią ilość talerzyków i sztućców.

17. Zamawiający nie uwzględnia możliwości podania posiłków w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie, chyba że ze względów organizacyjnych Zamawiający zadecyduje inaczej.

18. Na stół mogą być podane jedynie dania i produkty zaakceptowane przez Zamawiającego.

Opis szczegółowy, menu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | ilość | gramatura |
| **przerwa kawowa ( Kampus UW )** | 10 |  |
| W każda z 10 przerw kawowych zawiera serwis dla 350 osób wg poniższego zestawienia w ilości na 1 osobę : |  |  |
| ekspres ciśnieniowy z selekcją kaw |  | 300 ml |
|  |  |  |
| ekspres ciśnieniowy kawa bezkofeinowa |  | 300 ml |
|  |  |  |
| herbata: Ceylon,Earl Grey, Czerwona owocowa , Miętowa, Rumiankowa |  | 300 ml |
|  |  |  |
| Woda Mineralna ze świeżym ogórkiem, miętą i pomarańczą 200 ml |  | 1 L |
|  |  |  |
| Soki Owocowe |  | 200 ml |
|  |  |  |
| Woda gazowana (0,33l) |  | 200 ml |
|  |  |  |
| Kruche Ciasteczka Migdałowe |  | 30 g |
|  |  |  |
| Kruche Ciasteczka Maślane |  | 30 g |
|  |  |  |
| Owoce |  | 60 g |
|  |  |  |
| stoliki koktajlowe |  | 10 szt |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Coctail ( Muzeum Narodowe)** |  |  |
| na słono dla 350 osób - 9 szt na osobę | 1 |  |
|  |  |  |
| Kostka łososia w kremie z chrzanem 70 g |  | 70 g |
|  |  |  |
| Crostini orzechowe z hummusem z buraka, królik z salsą z natki pietruszki |  | 50 g |
|  |  |  |
| Mini sałatka z piersią z indyka, awokado, baby mozzarellą, pomidorkami cherry, tymiankowym winegret |  | 60 g |
|  |  |  |
| Samosa warzywna, salsa z papryki, awokado i kolendry |  | 50 g |
|  |  |  |
| Płaty krewetkowe z konfitowaną wieprzowiną rzodkiew arbuzowa |  | 50 g |
|  |  |  |
| Krewetki z salsą z mango i awokado |  | 50 g |
|  |  |  |
| Kanapeczki z musem z sera koziego, wstążkami ogórka, puder z buraka |  | 50 g |
|  |  |  |
| Mini pączki z belgijską czekoladą |  | 50 g |
|  |  |  |
| Mini ptysie z kremem pistacjowym |  | 50 g |
|  |  |  |
| wino ( 2 kieliszki na osobę) : |  |  |
|  |  |  |
| - Wino Białe |  | 1 x 150ml |
|  |  |  |
| - Wino Czerwone |  | 1 x 150ml |
|  |  |  |
| woda mineralna: na osobę |  | 1 L |
|  |  |  |
| Soki owocowe: na osobę |  | 1 L |
|  |  |  |
| stoliki koktajlowe i krzesła |  | 25 szt |
|  |  |  |
| serwis kelnerski |  |  |
|  |  |  |
| **Przyjęcie pożegnalne ( Ogrody BUW)** |  |  |
|  |  |  |
| dania na zimno ( fingerfoods) dla 350 osób - 6 szt. na osobę: |  |  |
|  |  |  |
| Mini gofr, liście sałat, bób, płaty kurczaka wędzonego |  | 50 g |
|  |  |  |
| Mini sąłatka z wędzonym łososiem, serem brie, szparagami, winegret koperkowy |  | 50 g |
|  |  |  |
| Mini tatar wołowy |  | 50 g |
|  |  |  |
| Mini tortilla z ricottą z buraka, czerwona kapusta coleslaw, orzeszki pinii, awokado |  | 50 g |
|  |  |  |
| Crostini z szarpaną mozzarellą, figą, rukola |  | 50 g |
|  |  |  |
| Crostini z parfait z wątróbki, granat |  | 60 g |
|  |  |  |
| dania na ciepło dla 350 osób - ( 600 g na osobę) |  |  |
|  |  |  |
| Dorsz z imbirem, liście pak choy, trawa cytrynowa 90 g |  | 90 g |
|  |  |  |
| Policzki wołowe wolno pieczone 90 g |  | 90 g |
|  |  |  |
| Gniocchi buraczane z sosem serowym, rukola 80 g |  | 80 g |
|  |  |  |
| Ziemniaki francuskie z koperkiem 70 g |  | 70 g |
|  |  |  |
| Warzywne Stir-Fry 70 g |  | 70 g |
|  |  |  |
| na słodko |  |  |
|  |  |  |
| Churros z limonkowym kremem mascarpone 50 g ( 2 sztuki na osobę) |  | 50 g |
|  |  |  |
| Creme brulle (duża forma) 50 g 1 sztuka na osobę |  | 50 g |
|  |  |  |
| Sernik z białą czekoladą 50 g 1 sztuka na osobą |  | 50 g |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Open Bar ( nielimitowany dostęp dla 350 osób ) |  |  |
|  |  |  |
| Wino Białe - dla 350 osób x 3 kieliszki po 150 ml każdy |  |  |
|  |  |  |
| Wino Czerwone - dla 350 osób x 3 kieliszki po 150 ml każdy |  |  |
|  |  |  |
| Woda mineralna - dla 350 osób po 0,5l/osoba |  |  |
|  |  |  |
| Soki owocowe - dla 350 osobę po 0,5l/osoba |  |  |
|  |  |  |
| Selekcja kaw- dla 350 osób po 2 kawy na osobę |  |  |
|  |  |  |
| Selekcja herbat - dla 350 osób po 1 herbacie na osobą |  |  |
|  |  |  |
| stoły |  | 15 szt |
|  |  |  |
| krzesła |  | 60szt |
|  |  |  |
| serwis kelnerski |  |  |
|  |  |  |
| Transport |  |  |
| **transport, montaż i demontaż hali namiotowej z podłogą w ogrodach BUW w Warszawie** |  |  |
|  |  |  |
| dach - białe PCV, ściany białe lub transparentne PCV |  |  |
|  |  |  |
| wymiary hali: 15m x 30m , 450 m2 |  |  |
|  |  |  |
| podział hali namiotowej: 15m x 25m oraz 15m x 5 m ( zaplecze cateringu) |  |  |
|  |  |  |
| brak możliwości bezpośredniego podjazdu samochodem ciężarowym TIR i brak możliwości skorzystania z ładowarki/wózka, konieczność skorzystania z samochodu HDS oraz ręczne przenoszenie sprzętu na miejsce montażu |  |  |
|  |  |  |
| ze względu na dużą różnicę w poziomie terenu konieczne jest poziomowanie podkładami |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |