Znak sprawy: Mchtr.261.16.2023

Załącznik nr 7 do SWZ

Świadczenie cyklicznych usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Wydział Mechatroniki Politechniki Warszawskiej w Warszawie przez okres 2 lat od dnia zawarcia umowy.

1. Zamawiający przewiduje organizację:
   1. spotkań w formie konferencji związanych z realizację projektów prowadzonych na Wydziale Mechatroniki przy ul. Św. Andrzeja Boboli 8 w Warszawie.
   2. spotkań okolicznościowych z okazji np.:
2. Świąt Wielkanocnych,
3. Inauguracji roku akademickiego,
4. Pikniku Dziekana (w formie grilla),
5. Świat Bożego Narodzenia,
6. Spotkania Noworocznego.
7. Przewidywana liczba osób - około 200, z tym, że przewidywana liczba uczestników będzie nie mniejsza niż 10 osób.
8. Zamawiający zapłaci tylko za usługi faktycznie zrealizowane (zgodnie z potwierdzoną liczbą uczestników) według cen jednostkowych.
9. Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby uczestników lub nieskorzystaniu niektórych osób z usługi jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia ceny usługi w stosunku do ceny brutto w oparciu o faktyczną liczbę uczestników zajęć korzystających z serwisu kawowego, lunchu.
10. Menu będzie indywidualnie uzgadniane przez Zamawiającego przy każdej okazji.
11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poinformowania na 2 dni kalendarzowe przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania o zmianie daty wynikającej z uzasadnionej przyczyny.

**Wykonanie usługi cateringowej podczas:**

1. **Spotkań konferencyjnych** 
   1. Przygotowanie, dowóz i świadczenie usługi: w dniu i miejscu wskazanym przez Zamawiającego na 60 minut przed rozpoczęciem spotkania (w przypadku serwisu poczęstunkowego) oraz na 15 minut przed rozpoczęciem przerwy obiadowej/lunchu. W sali będzie można ustawić naczynia do serwowania poczęstunków dla uczestników spotkań,
   2. Poczęstunek powinien być usytuowany w sali szkoleniowej lub sali wskazanej przez Zamawiającego i winien być dostępny przez cały czas trwania spotkania, stąd Wykonawca winien zadbać w trakcie trwania zajęć by uczestnik spotkania mógł w każdym czasie napić się gorącego napoju (kawa, herbata) w tym celu sugeruje się wystawienie warników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem o pojemności odpowiedniej do liczby godzin spotkania. O dokładnych godzinach świadczenia usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed planowanym terminem rozpoczęcia każdego spotkania,
   3. O planowanym terminie i godzinach rozpoczęcia spotkania, Zamawiający poinformuje najpóźniej Wykonawcę na 3 dni kalendarzowe przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania,
   4. Uwzględnienie w jadłospisie produktów ze wszystkich grup produktów żywnościowych: produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków). Menu powinno także uwzględniać potrzeby osób z niestandardowymi preferencjami żywieniowymi takimi jak diety bezmięsne, nisko węglowodanowe, bezglutenowe itp.,
   5. Przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym surówek do zestawów obiadowych,
   6. Odpowiednie świadczenie usługi cateringowej: Wykonawca powinien świadczyć usługi cateringowe: na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych, stoły, na których będą serwowane posiłki powinny być nakryte obrusem (bielizna stołowa z tkaniny). Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji serwisu: w stoły, obrusy, serwetki papierowe, krzesła, naczynia, sztućce i inne niezbędne elementy, które służą należytemu wykonaniu zamówienia,
   7. Estetykę usługi cateringowej: Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz poczęstunków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 15 minut po zakończeniu jedzenia,
   8. Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzianej za obsługę kelnerską,
   9. Zasady higieny: Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu/podawaniu posiłków,
   10. Wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia: Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.).
   11. W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:

* serwis kawowy, który świadczony będzie w systemie ciągłym, w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco, w razie potrzeby dla uczestników korzystających z usługi). Serwis kawowy dostępny będzie w sali szkoleniowej lub w bezpośrednim jej sąsiedztwie lub w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu i obejmować będzie:
  + gorącą kawę, podaną w termosach lub ekspresach ciśnieniowych,
  + gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
  + herbatę w torebkach – minimum dwa rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej i jeden herbaty owocowej,
  + wodę gazowaną i niegazowaną podawaną w butelkach max. 0,5 l,
  + wybór ciastek kruchych – min. 2 rodzaje,
  + owoce,
  + dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy, cytryna.
* lunch w formie bufetu/bufetu szwedzkiego (w naczyniach typu podgrzewacze, utrzymujących temperaturę dań podawanych na ciepło), który składać się będzie, co najmniej z:
  + zupy – 200 ml/osobę,
  + dania głównego – 2 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne i rybne z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami,
  + uwaga: na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej, itp.)
  + dań uwzględniających gramaturę w odniesieniu do jednej porcji:

➢ danie mięsne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,

➢ danie rybne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,

➢ deseru – 2 rodzaje deserów do wyboru (wyroby cukiernicze),

➢ napojów zimnych, składających się z:

* wody niegazowanej podanej w dzbankach – bez ograniczeń,
* soków owocowych 100% - dwa smaki, podane w dzbankach – bez ograniczeń.
* lunch w formie grilla - który składać się będzie, co najmniej z:
* różnego rodzaju grillowany mięs (porcja 150 gr),
* grillowanych warzyw,
* różnego rodzaju sałatek,
* dodatków do dań (np. świeże warzywa, pieczywo, ketchup, musztarda itp.),
* zimnych napoi,
* piwa

1. **Spotkań okolicznościowych:** 
   1. Z okazji Świąt

Menu: 5 rodzajów przekąsek nawiązujących do polskich tradycji, świątecznych (np. pierogi wytrawne, pierogi słodkie, ryba na ciepło, potrawy wielkanocne) z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych (bez potraw zawierających wieprzowinę i pochodne); ciasta, zimne napoje oraz serwis kawowy,

* 1. Okolicznościowych

Menu: serwis kawowy, ciasta, kanapki, sałatki, zimne napoje, owoce,

* 1. Piknik Dziekana:

Menu: grillowane mięsa, warzywa, pieczywo, zimne napoje, piwo.

W przypadku niekorzystnej pogody Wykonawca rozstawi namioty (12m x 6m), w których będzie świadczona usługa cateringowa.

* 1. Inauguracja Roku Akademickiego

Menu: serwis kawowy, ciasta, kanapki, zimne napoje, owoce, wino