

## Załącznik nr 2 do SWZ

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na: [świadczanie usługi cateringowej dla 45 osób podczas dwudniowego spotkania Rektorów konsorcjum ENHANCE](#), numer referencyjny: ZP.U.MP.16.2022.

**Przedmiot zamówienia:** obsługa cateringowa wraz z obsługą kelnerską dla 45 osób podczas organizowanego na Politechnice Warszawskiej dwudniowego spotkania Rektorów oraz Komitetu Sterującego konsorcjum ENHANCE.

**Termin wykonania zamówienia:** 12.05.2022 r. i 13.05.2022 r.

**Harmonogram organizowanego wydarzenia:**

12.05.2022

w godz. 13.00-14.00 – przerwa na lunch

w godz. 15.00-15.30 – przerwa kawowa

13.05.2022

w godz. 9.00 -9.30 – kawa powitalna

w godz. 12.00-12.30 – przerwa kawowa

w godz. 13.30-15.30 – przerwa na lunch

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

Zamawiający udostępni Wykonawcom salę, 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.

**Rodzaj zamówienia:** usługa.

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

**Zakres usługi obejmuje:**

1. zapewnienie serwisu kawowego powitalnego odbywającego się zgodnie z harmonogramem wydarzenia w którego skład wchodzi:
  - kawa z ekspresu wysokociśnieniowego mielona na miejscu, świeżo parzona, wybór herbat czarnych i owocowych w torebkach, mleko/ śmietanka, cukier, cytryna – stały dostęp;
  - woda mineralna gazowana i niegazowana – stały dostęp;
  - 2 rodzaje soków owocowych (100% soku pomarańczowego i jabłkowego) – stały dostęp;
  - mini ciasteczka (podane w osobnych papilotach) – 3 rodzaje typu: babeczki lub muffiny, mini drożdżówki, mini eklerki co najmniej 1 szt każdego rodzaju na osobę, łącznie 135 szt.;
  - zestaw owocowy (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach) np.: winogrona bezpestkowe, ananas, truskawki, jabłka;
  - mini kanapeczki koktajlowe w opcji wegetariańskiej i mięsnej 2 rodzaje w każdej opcji - łącznie 120 szt. (po 60 szt. każdej opcji)
  - warpy i/lub tartaletki po 2 rodzaje w opcji wegetariańskiej i mięsnej - łącznie 120 szt.

2. zapewnienie serwisu kawowego odbywającego się zgodnie z harmonogramem wydarzenia, w którego skład wchodzi:
  - kawa z ekspresu wysokociśnieniowego mielona na miejscu, świeżo parzona, wybór herbat czarnych i owocowych w torebkach, mleko/ śmietanka, cukier, cytryna
  - woda mineralna gazowana i niegazowana
  - 2 rodzaje soków owocowych (100% soku pomarańczowego i jabłkowego)
  - mini ciasteczka (podane w osobnych papilotach) – 3 rodzaje typu: babeczki lub muffiny, mini drożdżówki, mini eklerki co najmniej 1 szt. każdego rodzaju na osobę łącznie 135 szt.;
  - zestaw owocowy (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach) np.: winogrona bezpestkowe, ananas, truskawki, jabłka.
3. zapewnienie gorącego serwisu obiadowego dla uczestników spotkania zgodnie z harmonogramem wydarzenia, podawanego w formie w bufetu szwedzkiego z wyborem potraw, w tym potraw w opcji wegetariańskiej i mięsnej składającego się z:
  - dwóch rodzajów zupy – 350 ml na osobę
  - trzech dań ciepłych w tym dwóch dań mięsnych i jednego dania wegetariańskiego
  - dwóch zestawów surówek do wyboru
  - dwóch rodzajów dodatków skrobiowych do wyboru
  - dwóch rodzajów deserów do wyboru .
4. zapewnienie serwisu gastronomicznego w trakcie świadczenia usługi w tym:
  - terminowe przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków (w tym gorących) zgodnie z harmonogramem wydarzenia
  - przygotowanie zaplecza cateringowego
  - dostarczenie 15 stołów coctailowych wraz z pokrowcami elastycznymi (stretch) w kolorze granatowym lub białym
  - dostarczenie stołów cateringowych (prostokątne) pod bufet w odpowiedniej ilości (min. 6 szt.) wraz z nakryciami, pokrowcami elastycznymi (stretch) w kolorze granatowym lub białym. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane, poplamione;
  - przygotowanie i aranżacja bufetów - zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępnych przez cały czas trwania spotkania (kolor granatowy lub biały), zapewnienie czystej, nie uszkodzonej porcelanowej zastawy, odpowiedniej do serwowanego posiłku w ilości adekwatnej do liczby uczestników oraz sztućców metalowych. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych.
  - obsługa kelnerska (ubiór elegancki, jednolity dla wszystkich kelnerów)
  - ekipa techniczna do montażu i demontażu (sala będzie dostępna od godziny 8:30 w dniach wykonania zamówienia)
  - utrzymanie porządku i estetyki w trakcie wydarzenia, posprzątanie po zakończeniu wydarzenia (doprowadzenie sali do stanu sprzed rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia).

#### **Postanowienia uzupełniające:**

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. na 5 dni przed realizacją zamówienia Wykonawca przedstawi co najmniej 2 propozycje przygotowywanego menu dla serwisu powitalnego, kawowego oraz obiadowego w celu jego ostatecznego wyboru przez Zamawiającego.
4. Wykonawca zgodnie z harmonogramem organizowanego wydarzenia przygotowuje, dostarczy i poda posiłki zachowując normy z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
5. Wykonawca przygotowuje, dostarczy i poda posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesie pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
6. 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.
7. 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 i ciepłe posiłki będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura. (zastosowanie podgrzewaczy).