



Funded by the European Union

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101035806.

Załącznik nr 1 do SWZ/umowy

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ

Przedmiot zamówienia: Świadczenie usługi cateringowej w dniach 6-7.05.2024 r. dla 25 osób

Termin wykonania zamówienia:

- 1) 6.05.2024 r. godz. 10:00 - 17:30 (pełna gotowość na godzinę 9:30 - wystawienie posiłków i napoi na przygotowanych stołach);
- 2) 7.05.2024 r. godz. 14:00 - 15:00 (pełna gotowość na godzinę 13:45 - wystawienie posiłków i napoi na przygotowanych stołach).

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: korytarz (szczegółowe informacje dotyczące piętra Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym wydarzeniem), budynek Rektorska4 Politechnika Warszawska ul. Rektorska, 4 00-614 Warszawa.

Liczba uczestników: 25.

Rodzaj zamówienia: usługa.

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

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. dostarczenia sześciu (6) stołów coctailowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym lub czarnym;
2. dostarczenia odpowiedniej ilości (min. 3) stołów cateringowych pod bufet (prostokątne) wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: białe lub czarne, bezwzględnie czyste, wyprasowane obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane, pogniecione;
3. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej ceramicznej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek (do zimnych napoi typu long), filiżanek ze spodkami do napoi gorących, talerzyków, metalowych sztućców (widelczyków do deserów i łyżeczek) w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców z tworzywa sztucznego;
4. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub tackach ze stali nierdzewnej;
6. przygotowania i aranżacji bufetu wyposażonego w bieliznę cateringową (obrus jednolity kolorystycznie z nakryciem stołów coctailowych);
7. przygotowania, dostarczenia i podania posiłków;
8. przygotowania zaplecza cateringowego, odpowiednio do zakresu świadczonej usługi;
9. **zapewnienia w dn. 6.05.2024 r. w godz. 10:00-17:30 poczęstunku zgodnie z harmonogramem spotkania o następującym menu:**
 - 9.1. **serwisu kawowego – stale dostępnego dla uczestników w godz. 9:30-17:30, w skład którego wchodzi:**
 - 9.1.1. mini kanapeczki (3 szt./osobę, min. 30g/szt.):
 - 20 szt. z camembertem i żurawiną,
 - 15 szt. z wędzonym łososiem, serkiem śmietankowym, świeżym ogórkiem, koperkiem,
 - 20 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od pietruszki,
 - 20 szt. z szynką, pomidorkiem koktajlowym, sałatą karbowaną;



Funded by the European Union

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101035806.

- 9.1.2. mini ciastka bankietowe - każde ciasto powinno być podane w oddzielnych papilotach [3 szt./osobę, min. 30g/szt.]:
 - 15 szt. mini serniczek,
 - 15 szt. mini szarlotka,
 - 15 szt. rogaliki nadziewane,
 - 15 szt. babeczki/muffiny,
 - 15 szt. mini drożdżówki;
- 9.1.3. filetowe, świeże owoce: 3 rodzaje - np. pomarańcza, kiwi, melon, ananas, arbuż, jabłko, winogrona lub owoce sezonowe (borówki, maliny, truskawki, czereśnie) podawane na paterach - min. 100 g./osobę;
- 9.1.4. woda mineralna gazowana i niegazowana w szklanych butelkach o pojemności 0,33 l;
- 9.1.5. [soki owocowe 100 %](#), [jabłkowy](#), [pomarańczowy](#), w ilości odpowiedniej do liczby gości – podawane z dyspenserów;
- 9.1.6. stały dostęp do napoi gorących:
 - kawa z ekspresów ciśnieniowych, plus dodatki – mleczko, cukier,
 - herbata w saszetkach - mix smaków plus dodatki (cukier, cytryna), woda - wrzątek z werników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;
- 9.2. **lunch'u – godz. 13:00-14:00, w którego skład wchodzi:**
 - 9.2.1. zupa – co najmniej 300 ml na osobę;
 - 9.2.2. danie główne do wyboru: mięsne i wegetariańskie – co najmniej 250 g na osobę;
 - 9.2.3. zestaw surówek lub warzywa gotowane – co najmniej 150 g na osobę;
 - 9.2.4. porcja ziemniaków/frytek/makaronu/ryżu/kaszy 2 rodzaje do wyboru – co najmniej 200g na osobę;
10. **zapewnienia w dn. 7.05.2024 r. w godz. 14:00-15:00 poczęstunku zgodnie z harmonogramem spotkania o następującym menu:**
 - 10.1. **lunch – godz. 14:00-15:00, w którego skład wchodzi:**
 - 10.1.1. zupa – co najmniej 300 ml na osobę;
 - 10.1.2. danie główne do wyboru: mięsne i wegetariańskie – co najmniej 250 g na osobę;
 - 10.1.3. zestaw surówek lub warzywa gotowane – co najmniej 150 g na osobę;
 - 10.1.4. porcja ziemniaków/frytek/makaronu/ryżu/kaszy 2 rodzaje do wyboru – co najmniej 200 g na osobę;
 - 10.1.5. woda mineralna gazowana i niegazowana w szklanych butelkach o pojemności 0,33 l;
 - 10.1.6. [soki owocowe 100 %](#), [jabłkowy](#), [pomarańczowy](#), w ilości odpowiedniej do liczby gości – podawane z dyspenserów;
 - 10.1.7. stały dostęp do napoi gorących:
 - kawa z ekspresów ciśnieniowych, plus dodatki – mleczko, cukier,
 - herbata w saszetkach - mix smaków plus dodatki (cukier, cytryna), woda - wrzątek z werników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;
11. przygotowania miejsca realizacji zamówienia tj. ustawienie stołów cateringowych, coctailowych oraz dekoracji w sposób uzgodniony z Zamawiającym:
 - 11.1. w dniu 6.05.2024 r., przed godz. 9:30 oraz
 - 11.2. w dniu 7.05.2024 r., przed godz. 13:45



Funded by the European Union

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101035806.

- na korytarzu (szczegółowe informacje dotyczące piętra Zamawiający przekazuje Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym wydarzeniem), w budynku Rektorska4;
12. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu
 - 12.1. w dniu 6.05.2024 r. o godz. 9:30 oraz
 - 12.2. w dniu 7.05.2024 r. o godz. 13:45;
 13. zapewnienia podczas realizacji zamówienia w dniach 6-7.05.2024 r. **obsługi kelnerskiej**, tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku **1 osoby** (ubiór osoby obsługującej 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:
 - 13.1. Mężczyźni: czarne spodnie, kamizelka, czarna muszka, biała koszula, czarne eleganckie buty;
 - 13.2. Kobiety: czarna spódnica, kamizelka, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;
 14. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
 15. dostarczenia przygotowanego zamówienia do wskazanego przez Zamawiającego miejsca na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
 16. przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
 17. wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
 18. zapewnienia bezwzględnie świeżych posiłków przyrządzonych w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (np. woda mineralna, soki owocowe, kawa, herbata) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Gorące napoje i posiłki będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymana była ich stała, odpowiednio wysoka, temperatura (zastosowanie podgrzewaczy);
 19. zapewnienia usługi sprzątnięcia na własny koszt, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego, w tym usunięcie resztek pokonsumpcyjnych i śmieci;
 20. Wykonawca odpowiada za utylizację odpadów pokonsumpcyjnych i śmieci;
 21. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego (PPU) stanowiących załącznik do SWZ.
 22. Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp nie wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane wyżej czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy.