

## Załącznik nr 2 do SWZ – Opis przedmiotu Zamówienia

### 1. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników letnich wielodyscyplinarnych warsztatów olimpijskich organizowanych w ramach projektu MatFizChemPW – podnoszenie kompetencji matematyczno-przyrodniczych oraz ICT u młodzieży szkolnej POWR.03.01.00-00-T163/18 dla Wydziału Fizyki Politechniki Warszawskiej
2. W **jednym turnusie, trwającym 12 dni**, weźmie udział w charakterze uczestników nie więcej niż **90 osób**.
3. Usługa cateringowa obejmuje dwa turnusy.
4. Termin pierwszego turnusu to 18.07.2022 - 29.07.2022r.
5. Termin drugiego turnusu to 01.08.2022 - 12.08.2022r.
6. Wszystkie koszty związane z realizacją zadania ponosi Wykonawca.
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za dokonywane przez Wykonawców zaliczkowanie, bądź ponoszenie innych kosztów związanych z planowaną realizacją zadania przed rozpoczęciem wypoczynku.
8. Wykonawca nie będzie pobierał od uczestników żadnych dodatkowych opłat związanych z realizacją usługi zgodnie z niniejszym OPZ.

### 2. Zakres zamówienia

1. Zapewnienie wyżywienia (obiady i kolacje), przerw kawowych (2x dziennie) oraz nieograniczonego dostępu do wody niegazowanej w godzinach 12:00 – 20:00 dla 180 osób (90 osób na turnus x 2 turnusy).
2. Przygotowanie i dostarczenie poczęstunków (przerwy kawowe, obiady, kolacje, napoje) a także przygotowanie miejsca do poczęstunku
3. Zapewnienie obsługi kelnerskiej.
4. Zapewnienie stolików koktajlowych i bufetowych w liczbie odpowiedniej do ilości uczestników.
5. Wywóz resztek i nieczystości po każdym dniu serwowania posiłków.

### 3. Termin, miejsce i liczba uczestników

1. Termin: I turnus: 18.07.2022 - 29.07.2022r. oraz II turnus: 01.08.2022 - 12.08.2022r.
2. Miejsce serwowania posiłków: Aula Gmachu Fizyki, ul. Koszykowa 75, Warszawa.
3. Przewidywana liczba uczestników w ramach jednego turnusu: 90. Liczba turnusów: 2. Łącznie: 180 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na mniejszą liczbę osób, Minimalna gwarantowana liczba uczestników, za których Zamawiający zapłaci, wynosi średnio 80 osób w ramach jednego turnusu, czyli minimalnie 160 osób łącznie (na dwa turnusy).  
**Ostateczną liczbę osób Zamawiający potwierdzi na 10 dni przed świadczeniem usługi.**

### 4. Obowiązki wykonawcy

1. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obiady, kolacje i przerwy kawowe wg ustalonego harmonogramu/planu dnia uzgodnionego z Zamawiającym oraz nieograniczony dostęp do wody niegazowanej w godzinach 12:00 – 20:00 dla każdego uczestnika oraz obsługę kelnerską w ilości właściwej do liczebności uczestników.
2. Ostateczne menu zostanie ustalone z Zamawiającym w terminie najpóźniej na 2 dni przed terminem organizowanej usługi, zgodnie z wymaganiami określonymi w pkt 6.
3. Wszystkie posiłki będą podane w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w formie stołu szwedzkiego z szeroką gamą produktów spożywczych do wyboru na zimno i gorąco.
4. Pierwszym świadczeniem wyżywienia jest obiad pierwszego dnia (tj. 18.07.2022 dla turnusu I oraz 01.08.2022 dla turnusu II), ostatnim kolacja ostatniego dnia pobytu (tj. 29.07.2022 dla turnusu I oraz 12.08.2022 dla turnusu II).
5. Wykonawca uwzględni wymagania dotyczące konkretnej diety (bezglutenowej, bezlaktosowej, wegetariańskiej, wegańskiej itp.), o ile zostanie ona zgłoszona 10 dni przed rozpoczęciem obozu.
6. W zakres wyżywienia wchodzi:
  - 1) obiady w formie stołu szwedzkiego (18.07.2022 - 29.07.2022r. oraz 01.08.2022 - 12.08.2022r. ) w ilości odpowiedniej do liczby uczestników, muszą uwzględniać minimum: (a) zupeł; (b) minimum 2 dania na ciepło do wyboru (mięsne lub rybne; mączne typu: pierogi, naleśniki, lasagne itp.); (c) dodatki (warzywa grillowane i/lub gotowane i/lub ryż i/lub makaron i/lub ziemniaki pieczone i/lub gotowane i/lub kapusta zasmażana), surówki i/lub świeże warzywa (krojone warzywa i/lub colesław

- i/lub mizeria i/lub sałatka grecka itp.), 3 rodzaje soków oraz kawę i herbatę wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko do kawy),
- 2) kolacje w formie stołu szwedzkiego (18.07.2022 - 29.07.2022r. oraz 01.08.2022 - 12.08.2022r. ) w ilości odpowiedniej do liczby uczestników, muszą uwzględnić: minimum 1 danie na ciepło (tortilla i/lub frankfurterki i/lub penne i/lub cukinia zapiekana i/lub pulpety i/lub kluski leniwe itp.), przekąski zimne (warzywa świeże, sery, wędliny i/lub mięsa pieczone, pieczywo różne rodzaje, masło i/lub hummus i/lub guacamole itp.), 3 rodzaje soków oraz kawę i herbatę wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko do kawy);
  - 3) przerwy kawowe w formie stołu szwedzkiego (18.07.2022 - 29.07.2022r. oraz 01.08.2022 - 12.08.2022r ) w ilości odpowiedniej do liczby uczestników muszą uwzględnić: (a) napoje obejmujące wybór herbat (minimum 3 rodzaje: czarna, zielona owocowa), soki owocowe, kawa; (b) dodatki: cukier, mleko, cytryna w plasterkach; (c) owoce świeże; (d) drobne ciasteczka (50g/osobę) i/lub ciasta w kawałkach.

## 5. Dodatkowe informacje dla Wykonawcy

1. Wykonawca wskaże 1 osobę koordynującą realizację usługi do kontaktu – opiekuna, biegłego w kwestiach techniczno-organizacyjnych, dostępnego według potrzeb, z którym Zamawiający będzie współpracował podczas całego okresu świadczenia usługi.
2. Zamawiający wskaże osobę do kontaktu w zakresie obsługi kwestii techniczno-organizacyjnych, dostępnego według potrzeb, z którym wykonawca będzie współpracował podczas całego okresu świadczenia usługi.
3. Zamawiający potwierdzi ostateczną liczbę uczestników szkolenia najpóźniej na 10 dni przed planowanym terminem, tj. do dnia 08.07.2022r. w przypadku pierwszego turnusu oraz do dnia 21.07.2022r. w przypadku drugiego turnusu.
4. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podawany na ciepło na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych i serwetek
5. Kawa i herbata powinny być serwowane w szklankach i/lub kubkach i/lub filiżankach ceramicznych.
6. Napoje zimne, w tym woda niegazowana mogą być serwowane w kubkach jednorazowych papierowych.
7. Świadczenie usługi żywienia zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020, poz. 2021 z późn. zm.).

8. Godziny serwowania posiłków (obiady i kolacje) oraz przerw kawowych ustalone zostaną z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed terminem organizowanej usługi.
9. Wstępny harmonogram:
  - a. Przerwy kawowe: ok. godz. 11:00-11:45 oraz 16:30-17:00
  - b. Obiad: ok. 13:30 – 14.30
  - c. Kolacja 18:30 – 19:30