

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ

Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa, realizowana podczas organizowanych w Politechnice Warszawskiej uroczystości obchodów święta Dnia Politechniki Warszawskiej w dniu 15.11.2024 r.

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Gmach Główny Politechniki Warszawskiej:

- około godz. 11:00 - Duża Aula,
- około godz. 19:00 - krużganki przed Małą Aulą

Rodzaj zamówienia: usługa.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): kod - 55520000-1 - usługi dostarczania posiłków, kod - 55310000-6 – obsługa kelnerska.

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. dostarczenia trzydziestu (30 szt.) stołów coctailowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym. Dopuszcza się stretch na stołach coctailowych w kolorze czarnym;
2. dostarczenia odpowiedniej ilości stołów cateringowych pod bufet (prostokątne plus jeden okrągły) wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: białe, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy (dopuszcza się obrusy w kolorystyce biało – czarnej). Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
3. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
4. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym:
szklanek, talerzyków, wysokiej jakości sztućców (widelczyków i łyżeczek) wykonanych ze stali nierdzewnej w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu;
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub tackach ze stali nierdzewnej;
6. dostarczenia dwóch kompozycji kwiatowych (kwiaty w kolorze białym), wstawionych w szklane bezbarwne, przezroczyste wazonysy wysokości minimum 70 cm ustawionych na stołach cateringowych;
7. dostarczenia 30 szt. małych kwiatów ciętych (np. czerwone róże) z wazonikami, do ustawienia na każdym stoliku coctailowym;
8. zapewnienia toastu powitalnego:
– około godziny 11:00 dla 400 osób,
– około godziny 19:00 dla 100 osób,
wino półwytrawne, dobrej jakości w proporcjach 70% białe, 30% czerwone, lampka (nalane $\frac{3}{4}$ pojemności kieliszka do wina) — **gratis**;
9. **zapewnienia o godzinie 11:00 menu poczęstunku dla 400 osób:**
 - 1) mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie 950 sztuk:
 - 190 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rukolą i pesto bazyliowym;
 - 190 szt. z wędzonym łososiem i maliną, sałatą karbowaną;
 - 190 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym, sałatą karbowaną;
 - 190 szt. z pieczoną pierśią kurczaka, ogórkiem konserwowym, pomidorkiem koktajlowym, sałatą, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym;
 - 190 szt. z serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim i rukolą;
 - 2) wrapy (500 sztuk):
 - 125 szt. mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku;
 - 125 szt. mini wrapy z grillowanymi warzywami;
 - 125 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem, gęstym serkiem chrzanowym i koperkiem;
 - 125 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem, kapustą pekińską, pomidorem i kukurydzą;
 - 3) koreczki (350 sztuk):
 - 175 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
 - 175 szt. z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem;
 - 5) roladki (300 sztuk):
 - 150 szt. z szynki parmeńskiej, rukolą i gruszką lub melonem;

- 150 szt. z boczku z suszoną śliwką (pieczone);
- 6) ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):
 - 160 szt. babeczek z budyniem śmietankowym, masą kajmakową lub czekoladową ze świeżymi owocami (nie dopuszczalne są owoce kandyzowane);
 - 160 szt. mini babeczek z serem, oprószone cukrem-pudrem;
 - 160 szt. mini serniczków;
 - 160 szt. mini ciast czekoladowych;
 - 160 szt. mini pączków;
- 7) mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
 - 16 kg winogron (8 kg jasne i 8 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe;
 - 6 szt. duży ananas (obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
 - 16 kg mandarynek;
- 8) stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;
- 9) soki owocowe 100 %, dobrej jakości, jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, w ilości odpowiedniej do liczby gości – podawane z dyspenserów;
- 10) stały dostęp do napoi gorących:
 - kawa z ekspresów na kapsułki (mix smaków) lub ekspresów ciśnieniowych, plus dodatki – mleczko, cukier. Niedopuszczalne jest zastosowanie ekspresów przelewowych;
 - herbata w saszetkach - mix smaków plus dodatki (cukier, cytryna), woda - wrzątek z werników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;

10. zapewnienia o godzinie 19:00 menu poczęstunku dla 100 osób:

- 1) mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie (250 sztuk):
 - 50 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rukolą i pesto bazyliowym;
 - 50 szt. z wędzonym łososiem, koperkiem, sałatą karbowaną, serkiem śmietanowym;
 - 50 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od pietruszki, serkiem śmietanowym i sałatą karbowaną;
 - 50 szt. z pieczoną pierśią kurczaka, ogórkiem konserwowym, pomidorkiem koktajlowym, sałatą karbowaną, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym;
 - 50 szt. serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim i rukolą;
- 2) wrapy (135 sztuk):
 - 45 szt. mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku;
 - 45 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem, gęstym serkiem chrzanowym;
 - 45 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem, kapustą pekińską, pomidorem i kukurydzą;
- 3) koreczki (100 sztuk):
 - 50 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
 - 50 szt. z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem;
- 4) roladki (80 sztuk):
 - 40 szt. z szynki parmeńskiej, rukolą i suszonymi pomidorami;
 - 40 szt. z boczku z suszoną śliwką (pieczone);
- 5) ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):
 - 50 szt. babeczek z budyniem śmietankowym, masą kajmakową lub czekoladową ze świeżymi owocami (nie dopuszczalne są owoce kandyzowane);
 - 50 szt. mini serniczków;
 - 50 szt. mini ciast czekoladowych;
 - 50 szt. mini pączków;
 - 50 szt. mini szarlotek;
- 6) mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
 - 4 kg winogron (2 kg jasne i 2 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe;
 - 2 szt. duży ananas (obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
 - 4 kg mandarynek;
- 7) stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;

- 8) soki owocowe 100 %, dobrej jakości, jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, w ilości odpowiedniej do liczby gości – podawane z dyspenserów;
- 9) stały dostęp do napoi gorących:
 - kawa z ekspresów na kapsułki (mix smaków) lub ekspresów ciśnieniowych, plus dodatki – mleczko, cukier. Niedopuszczalne jest zastosowanie ekspresów przelewowych.
 - 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 tzn. ustawienie stołów cateringowych, coctailowych oraz dekoracji w sposób uzgodniony z Zamawiającym:
 - przed godz. 9:00 Małej Auli w Gmachu Głównym, dla 400 osób;
 - przed godziną 17:00, krużganków przy Małej Auli dla 100 osób;
12. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu realizacji:
 - około godz. 11:00, po Uroczystym Senacie;
 - około godz. 19:00, po uroczystości Gali Złotej Księgi;
13. zapewnienia podczas realizacji zamówienia:
 - 13.1. obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku, **6 osób** (ubiór osób obsługujących 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:
 - a) Mężczyźni: czarne spodnie, kamizelka, czarna muszka, biała koszula, czarne eleganckie buty;
 - b) Kobiety: czarna spódnica, kamizelka, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;
 - 13.2. doświadczonego managera sali – 1 (jedna) osoba, która:
 - 13.2.1. jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - 13.2.2. podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami.
 - 13.2.3. Do zadań managera sali należeć będzie:
 - a) bezpośredni nadzór nad:
 - przygotowaniem sali/pomieszczenia, w którym zrealizowane będzie przyjęcie,
 - rozstawieniem i nakrywaniem stołów,
 - przebiegiem/realizacją przyjęcia,
 - b) zarządzanie organizacją pracy personelu kucharskiego oraz pomocniczego;
 - c) bezpośrednie kierowanie serwowaniem poczęstunku przez kelnerów uczestnikom przyjęcia;
 - 13.3. UWAGA: dopuszcza się łączenie funkcji określonych w pkt 13.1. (kelnera) i pkt 13.2. (managera sali) przez tę samą osobę.
14. dostarczenia przygotowanego zamówienia do wskazanego przez Zamawiającego miejsca i na określonej godzinie transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
15. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem przebiegu wydarzenia;
16. zbierania na bieżąco naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas posiłku;
17. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 17.1. wykonania zamówienia zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
 - 17.2. przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
 - 17.3. zapewnienia przygotowania posiłków pełnowartościowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych z ważnymi terminami przydatności do spożycia a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych;
 - 17.4. zapewnienia bezwzględnie świeżych posiłków przyrządzanych w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (np. kawa, herbata, soki) 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 (np. zastosowanie podgrzewaczy);

- 17.5. po zakończeniu uroczystości do uprzątnięcia pomieszczenia na własny koszt (zapewnienia usługi sprzątnięcia, 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).
18. Wykonawca odpowiada za utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
19. 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.
Uzasadnienie:
Jednostka PW wnioskująca o udzielenie przedmiotowego zamówienia nie określa wymagań w tym zakresie, pomimo, że przedmiot zamówienia jest rodzajowo zakwalifikowany jako usługa. Przedmiotowa usługa jest krótkoterminowa.
20. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego (PPU) stanowiących załącznik do SWZ.