



Politechnika Warszawska

Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT

Załącznik nr 2 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych w Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT”

1. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - 1.1. Przygotowania oraz obsługi poczęstunku w formie „szwedzkiego stołu” wraz z serwisem kawowym dla maksymalnie 30 uczestników w liczbie 15 spotkań. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
 - 1.2. Przygotowania oraz obsługi poczęstunku w formie „szwedzkiego stołu” wraz z serwisem kawowym dla maksymalnie 100 uczestników w liczbie 2 spotkań. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
 - 1.3. Przygotowania oraz obsługi obiadu wraz z serwisem kawowym dla maksymalnie 100 uczestników w liczbie 7 spotkań. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
 - 1.4. Przygotowania oraz obsługi obiadu wraz z serwisem kawowym dla maksymalnie 50 uczestników w liczbie 1 spotkanie. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
 - 1.5. Przygotowania oraz obsługi obiadu wraz z serwisem kawowym dla maksymalnie 30 uczestników w liczbie 1 spotkanie. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
 - 1.6. Przygotowania oraz obsługi obiadu wraz z serwisem kawowym dla maksymalnie 10 uczestników w liczbie 10 spotkań. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
 - 1.7. Przygotowania oraz dostarczenia poczęstunku w formie serwisu kawowego dla maksymalnie 65 uczestników w liczbie 14 spotkań. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
 - 1.8. Dowozu bufetów i poczęstunku oraz przygotowania stołów i zastawy minimum 30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, sali i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. Szczegółowy harmonogram wydarzenia zostanie przekazany Wykonawcy nie później niż 7 dni robocze przed wydarzeniem.



Politechnika Warszawska

Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT

- 1.9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania mniejszej niż zaplanowana liczby bufetów oraz liczby usług cateringowych. Podane w opisie ilości bufetów, uczestników i wydarzeń są ilościami maksymalnymi i nie stanowią zobowiązania do ich zrealizowania.
- 1.10. Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 1.11. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.),
- 1.12. Zapewnienia wariantów z gorącą wodą. Wykonawca może używać jedynie podgrzewaczy elektrycznych. Nie mogą być stosowane podgrzewacze świeczkowe, żelowe, alkoholowe oraz żadne inne wymagające otwartego ognia.
- 1.13. Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych lub materiałowych, obrusów materiałowych, szklanych dzbanów na soki i wodę.
- 1.14. Estetycznego podawania posiłków.
- 1.15. Dostarczenia posiłków pod adresem ul. Poleczki 19 w Warszawie w dniu i godzinie wyznaczonym przez Zamawiającego,
- 1.16. Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
4. Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z koordynatorem umowy lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi.



Politechnika Warszawska

Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT

5. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzenie naczyń.
6. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
7. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia obsługi kelnerskiej (co najmniej 1 kelner na 15 gości), których obowiązują jednolite uniformy, tj. strój o charakterze oficjalnym, dopasowany do rangi i charakteru spotkania. Strój dla kelnerów/kelnerki powinien składać się z: białej koszuli z długim rękawem, muchy, ciemnej kamizelki lub marynarki, ciemnych spodni garniturowych oraz ciemnych skórzanych sznurowanych pantofli (w przypadku kobiet czółenka). Wszyscy kelnerzy powinni mieć aktualne badania dopuszczające do pracy z żywnością, doświadczenie w zakresie realizacji usług kelnerskich, a także wykazywać się wysokim poziomem kultury osobistej. Do obowiązków serwisu należy rozstawienie i bieżąca wymiana naczyń, dbałość o estetykę miejsca, elegancki sposób podawania posiłków, a także bieżące usuwanie i utylizacja odpadków i śmieci w trakcie całego serwisu.
9. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
10. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
11. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
12. Wymiana któregośkolwiek z podwykonawców wskazanych przez Wykonawcę w ofercie, dopuszczalna jest jedynie w szczególnych okolicznościach, po uprzednim zatwierdzeniu zmiany przez Zamawiającego, przy czym doświadczenie i kwalifikacje nowej firmy muszą być nie niższe niż te, które posiadała firma, która jest wymieniana.



Politechnika Warszawska

Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT

13. **Termin usługi:** termin usługi zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem wydarzenia, z wyjątkiem dużych spotkań powyżej 100 osób.
14. **Miejsce usługi:** Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT, ul. Poleczki 19 w Warszawie,



Politechnika Warszawska

Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT

Załącznik nr 1 do OPZ

Przykładowe menu

1. Stół Szwedzki

- pieczywo 50g/osobę (podane w miseczkach, konsumpcja na stojąco),
- 6szt./osobę kanapek bankietowych mięsnych i jarskich 75%/25% na pieczywie typu (bagietka, weka, chleb tostowy, żytni, razowy), z dodatkami (pasty serowe, jajeczne, wędliny, ryby, sery, itp.), uzupełnione o dodatki stanowiące element dekoracyjny (pomidor, ogórek, oliwki, papryka, pietruszka, koperek, cebula itp.), waga 1 kanapki to min.50g
- 2szt./osobę koperty z ciasta francuskiego przynajmniej 3 rodzaje do wyboru mięsne (33%) i jarskie np. szpinakowe, pieczarkowe waga 1 porcji to min.50g,
- sałatka przynajmniej 3 rodzaje do wyboru mięsne i jarskie (2 mięsne i jedna jarska) w ilości 150g na osobę,
- co najmniej 0,25 l wody mineralnej na osobę (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej), woda w butelkach,

2. Obiad

- co najmniej 0,25 l wody mineralnej na osobę (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej), woda w butelkach



Politechnika Warszawska

Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT

- co najmniej 0,25 l 100%-owego soku owocowego na osobę – min. 2 rodzaje, w tym sok pomarańczowy oraz z czarnej porzeczki
- zupa (np. krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym, krem z warzyw, zupa dyniowa) – 1 porcja min. 250 ml na osobę
- dania główne na gorąco – min. 3 rodzaje po 150 g porcji każdego dania, w tym 1 danie mięsne (czerwone mięso), 1 danie jarskie (ryba), 1 danie wegańskie (warzywa)
- wybór sałatek w ilości 100 g na osobę (min. 2 rodzaje), każda składająca się z minimum 3 składników, w tym dwie sałatki ze świeżych warzyw np. z białej kapusty
- zestaw dodatków – co najmniej 4 rodzaje m.in. zapiekane ziemniaki, ryż sypki, kluseczki półfrancuskie, warzywa na ciepło (czerwona kapusta, marchew, brokuł, kalafior), pieczywo (w sumie co najmniej 300 g na osobę).

3. Serwis kawowy

- co najmniej jedną filiżankę świeżo parzonej kawy na osobę (min. 200 ml)
- co najmniej jedną filiżankę herbaty na osobę (min. 200 ml, Wykonawca powinien zapewnić co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach do wyboru, np. czarna, owocowa, zielona – 1,5 - 2 g)
- dodatki do kawy i herbaty: cukier (10 g na osobę), cytrynę świeżą, pokrojoną w plastry, (co najmniej 1 plaster na osobę), mleko min. 1,5% (nie zabielać, nie śmietana w proszku), w ilości na co najmniej jedną filiżankę kawy dla każdego uczestnika, uzupełniane na bieżąco
- co najmniej 0,5 l wody mineralnej na osobę (gazowana, niegazowana)
- wybór ciastek koktajlowych – min. 2 rodzaje, np. babeczki z owocami, eklerki, w ilości min. 2 sztuki na osobę i ciast krojonych – min. 2 rodzaje, np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami sezonowymi, (100 g każdy)
- kompozycję owoców – min. 3 rodzaje, np. banany, winogrona (zielone lub różowe), mandarynki, inne owoce sezonowe, około 100 g dla każdego uczestnika. Owoce mają być umieszczone w specjalnie przygotowanych naczyniach dekoracyjnych.