

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ

Przedmiot zamówienia: Świadczenie usługi cateringowej wraz z obsługą kelnerską w dniu 25.11.2023 r. podczas bankietu towarzyszącego Gali Złotej Kredy dla 220 osób

Termin wykonania zamówienia: 25.11.2023 r. godz. 16:00 - 22:00 (pełna gotowość na godzinę 14:30 - wystawienie posiłków i napoi na przygotowanych stołach);

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Mała Aula, Gmach Główny Politechniki Warszawskiej Plac Politechniki 1 00-661 Warszawa.

Liczba uczestników: 220.

Rodzaj zamówienia: usługa.

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

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. dostarczenia piętnastu (15) stołów coctailowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym lub czarnym;
2. dostarczenia odpowiedniej ilości (min. 6) stołów cateringowych pod bufet (prostokątne) wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: białe lub czarne, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
3. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek (do zimnych napoi typu long), filiżanek ze spodkiem do napoi ciepłych, talerzyków, metalowych sztuczków (widelczyków do deserów i łyżeczek) w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztuczków plastikowych.
4. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
6. przygotowania i aranżacji bufetu wyposażonego w bieliznę cateringową (obrus biały lub czarny);
7. dostarczenia pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos o pojemności równej bądź większej niż 400 ml – min. 10 sztuk. Pojemniki muszą być wykonane z tworzywa sztucznego;
8. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
9. przygotowania, dostarczenia i podania posiłków,
10. przygotowania zaplecza cateringowego, odpowiednio do zakresu świadczonej usługi,

11. zapewnienia w dn. 25.11.2023 r. menu poczęstunku:

11.1 mini kanapeczki (800 szt., min. 30g/szt.):

- 200 szt. z camembertem i żurawiną,
- 200 szt. z wędzonym łososiem,
- 200 szt. z mozzarellą i rukolą,
- 200 szt. z pieczoną pierśią kurczaka i suszonymi pomidorami,

11.2 półmiski z zakąskami zimnymi (600 szt., min. 30g/szt. zakąski):

- 100 szt. półmisek roladek drobiowych z nadzieniem,
- 100 szt. półmisek roladek szpinakowych z nadzieniem,
- 100 szt. kawałki kurczaka w panierce z płatków kukurydzianych,
- 100 szt. mini wrapy z nadzieniem drobiowym,
- 100 szt. mini wrapy z nadzieniem warzywnym,
- 100 szt. mini wrapy z nadzieniem łososiowym bądź serowo — rybnym.

11.3 ciasta - każde ciasto powinno być podane w oddzielnych papilotach [500 szt., min. 30g/kawałek (szt.)]:

- 100 szt. sernik wiedeński,
- 100 szt. jabłecznik z cynamonem,
- 100 szt. mini eklerki
- 100 szt. mini ptysie z bitą śmietaną
- 100 szt. mini drożdżówki,

11.4 mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):

- 4 kg winogron (2 kg jasne i 2 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe;
- 4 szt. duży ananas (obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
- 3 kg mandarynek (świeże, obrane);

11.5 stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;

11.6 soki owocowe 100 %, dobrej jakości, jabłkowy, pomarańczowy, w ilości odpowiedniej do liczby gości – podawane z dyspenserów;

11.7 stały dostęp do napoi gorących:

- kawa z ekspresów na kapsułki (mix smaków) lub 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;
- 11.8 Tort o wadze ok. **12 kg** (biszkopt przełożony kremem śmietanowym o smak czekoladowym lub truskawkowym z kawałkami owoców) wraz z wafelkami lub talerzykami i widelczykami do serwowania;
12. przygotowania miejsca realizacji zamówienia w dniu 25.11.2023r., przed godz. 14:30 do Małej Auli w Gmachu Głównym. tj. ustawienie stołów cateringowych i coctailowych oraz dekoracji w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
13. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 25.11.2023 r. o godzinie 14:30;
14. zapewnienia podczas realizacji zamówienia (25.11.2023r.):
- 14.1. obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku, **min. 3 osób, maks. 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:
 - 14.1.1. Mężczyźni: czarne spodnie, czarna muszka, biała koszula, czarne eleganckie buty;
 - 14.1.2. Kobiety: czarne spodnie, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;
 - 14.2. doświadczonego managera sali – 1 (jedna) osoba, która:
 - 14.2.1. jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - 14.2.2. podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami,
 - 14.2.3. Do zadań managera sali należeć będzie:
 - 14.2.3.1. bezpośredni nadzór nad:
 - przygotowaniem sali/pomieszczenia, w którym zrealizowane będzie przyjęcie
 - rozstawieniem i nakrywaniem stołów,
 - całością przyjęcia,
 - 14.2.3.2. zarządzanie organizacją pracy personelu kucharskiego, personelu pomocniczego oraz kelnerskiego,
 - 14.2.3.3. bezpośrednie kierowanie rozdawaniem posiłków przez kelnerów dla wszystkich osób uczestniczących w przyjęciu;
 - 14.3. **Dopuszcza się łączenie funkcji określonych w pkt 14.1 (kelnera) i pkt 14.2 (menagera sali) przez tę samą osobę.**
15. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
16. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
17. przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
18. wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
19. 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. kawa, herbata) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Napoje gorące będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura (zastosowanie podgrzewaczy);
20. zapewnienia usługi sprzątnięcia, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego. Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
21. Zamawiający, z uwagi na charakter uroczystości, zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników biorących udział w wydarzeniu o maksymalnie **10%**, (określić wartość) przy czym cena jednostkowa za osobę będzie nie wyższa niż wykazana przez Wykonawcę w Formularzu Oferty (FO). Informacja o powyższej zmianie liczby osób będzie przekazana Wykonawcy przez osobę przedstawiciela Zamawiającego, wskazaną w umowie, nie później niż 2 dni przed terminem rozpoczęcia wydarzenia.
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.
- 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.
23. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego (PPU) stanowiących załącznik do SWZ.