

Załącznik nr 2 do SWZ – Opis przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej na rzecz konferencji Compressed Baryonic Matter (CBM) która świadczona będzie w dniach **10.10.2022 – 14.10.2022r** w pomieszczeniach i budynkach wskazanych przez Zamawiającego na terenie Politechniki Warszawskiej (CZiTT, ul. Rektorska 4, Warszawa oraz Aula Gmachu Fizyki, ul. Koszykowa 75, Warszawa)
2. Termin: termin konferencji: 10 – 14 października 2022r (5 dni)
3. **Liczba uczestników:** spodziewana liczba uczestników dla której ma być świadczona usługa to **100 osób**, przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmniejszeniu bądź zwiększeniu o nie więcej niż 20 osób. **Liczba uczestników, dla których będzie świadczona usługa to minimum 80 osób, max.: 120 osób, przy czym dokładna liczba uczestników zostanie wskazana Wykonawcy przez Zamawiającego w terminie nie później niż 30.09.2022r**
4. Wszystkie koszty związane z realizacją zadania ponosi Wykonawca.
5. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za dokonywane przez Wykonawców zaliczkowanie, bądź ponoszenie innych kosztów związanych z planowaną realizacją zadania przed rozpoczęciem świadczenia usługi.
6. Wykonawca nie będzie pobierał od uczestników żadnych dodatkowych opłat związanych z realizacją usługi zgodnie z niniejszym OPZ.

2. Zakres zamówienia

W ramach usługi cateringowej Wykonawca świadczy usługi obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem kelnerskim oraz zapewnieniem zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

1. Zapewnienie wyżywienia w dniach 10.10.2022 – 14.10.2022 w godzinach 9:00 – 18:00 zgodnie z wymaganiami Zamawiającego:
 - a. przerwy kawowe – 2x dziennie w dniach 10.10.2022 – 14.10.2022 (łącznie 10 przerw kawowych); usługa świadczona w CZiTT, ul. Rektorska 4

- b. lunch w formie szwedzkiego stołu w dniach 10.10.2022 – 14.10.2022 (łącznie 5 lunchy); usługa świadczona w CZiTT, ul. Rektorska 4
 - c. bankiet w dniu 10.10.2022 w godzinach: 18:00-21:00; usługa świadczona w Aula Wydziału Fizyki, ul. Koszykowa 75
2. Przygotowanie i dostarczenie poczęstunków a także przygotowanie miejsca do poczęstunku, w tym:
- a. Dostarczenie produktów nie później niż na 30 minut przed rozpoczęciem wydawnia posiłków
 - b. Wypakowanie, rozłożenie i ustawienie przywiezionych produktów na paterach (przekąski, kanapki, owoce, ciasta), ustawienie samoobsługowych ekspresów do mielenia i parzenia kawy, przygotowanie ekspresów do kawy do samodzielnej obsługi oraz herbaty i dodatków (śmietanka, cukier, cytryna), rozlanie do dzbanków wody i soków
 - c. Ustawienia i uruchomienia podgrzewczy w warnikach
 - d. 30 minut po zakończeniu wydawania posiłków uporządkowanie miejsca, tj. zebranie zastawy oraz sztućców, usunięcie obrusów i dekoracji, zabranie nieskonsumowanego jedzenia i śmieci
3. Zapewnienie obsługi kelnerskiej, w tym: dokładanie na bieżąco brakujących składników (kawa, herbata, woda, posiłki), systematyczne zbieranie brudnych naczyń, porządkowanie stołów, usuwanie nieskonsumowanego jedzenia, wymiana brudnej zastawy na czysta w ramach każdego posiłku
4. Zapewnienie stolików koktajlowych i bufetowych w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników.
5. Zapewnienie niezbędnego wyposażenia, w tym: warniki, ekspresy do kawy, podgrzewacze do dań ciepłych, pater, serwetniki, zastawa porcelanowa i szklana, sztucze ze stali, dekoracje (obrusy, serwetki), a także dowieszenie i ustawienie stołów cateringowych w formie niezbędnej do organizacji spotkania w ilościach odpowiednich do ilości osób zgłoszonych na konferencję;
6. Przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Organizatorem spotkania, w tym: ustawienie stołów, nakrycie ich obrusami, ustawienie zastawy stołowej i rozłożenie serwetek;
7. Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzegania przepisów prawa polskiego w zakresie przechowywania, przygotowania oraz przewożenia artykułów spożywczych

8. Zapewnienia świeżych posiłków, które będą się charakteryzować wysoką jakością, w tym zapewnienia, aby ciepłe posiłki/napoje itp. podawane były odpowiednio ciepłe, a sałatki/zimne przekąski/zimne napoje odpowiednio chłodne
9. Zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości zapewniającej odpowiednią i sprawną obsługę spotkania
10. Przestrzeganie wysokich standardów estetycznych i jakościowych obsługi kelnerskiej, w tym: odpowiedni ubiór i prezentacja (estetyczne, jednolite i czyste stroje kelnerskie) oraz odpowiednie zachowanie (wysoka kultura osobista) i sprawność pracowników, tak aby w żadnym momencie spotkania nie tworzyły się kolejki i zatory, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na wysokim poziomie (użyta zastawa i obrusy będą czyste i nieuszkodzone);
11. Wykonawca przekaze Zamawiającemu niewykorzystaną a wciąż przydatną do spożycia żywność, zapakowaną w opakowania przeznaczone do jej przechowywania, niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia w każdym dniu konferencji.
12. Wywóz resztek i nieczystości po każdym dniu serwowania posiłków.

4. Opis szczegółowy usługi cateringowej i wymagania dotyczące minimalnego menu

1. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić przerwy kawowe, lunche oraz bankiet wg ustalonego harmonogramu/planu dnia uzgodnionego z Zamawiającym dla każdego uczestnika oraz obsługę kelnerską w ilości właściwej do liczebności uczestników.
2. Wykonawca świadczy usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków wraz z serwisem kelnerskim oraz zapewnieniu zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia. Usługi obejmują w szczególności:
 - 1) W pierwszy dzień: dwie przerwy kawowe, jeden lunch, jeden bankiet
 - 2) W drugim do piątego dnia (włącznie): dwie przerwy kawowe, jeden lunch
3. Ostateczne menu zostanie ustalone z Zamawiającym w terminie najpóźniej na 2 dni przed terminem organizowanej usługi. Zamawiający zastrzega, że menu w zakresie lunchy musi być każdego dnia inne.
4. Wszystkie posiłki będą podane w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w formie stołu szwedzkiego z szeroką gamą produktów spożywczych do wyboru na zimno i gorąco.
5. W zakres wyżywienia wchodzi:
 - 1) Przerwa kawowa
 - kawa 100% arabica z samoobsługowych ekspresów do kawy (bez ograniczeń) z możliwością wyboru różnych rodzajów kawy (espresso,

ameracano, cappuchino, latte) wraz z dodatkami: śmietanka lub mleku (również w wersji bez laktozy), cukier biały i brązowy

- herbata min. 3 rodzaje, w tym czarna, owocowa i zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały i brązowy, świeża cytryna plasterkach)
- napoje zimne (woda gazowana, niegazowana, soki – minimum 2 rodzaje)
- ciasteczka kruche – minimum 3 rodzaje
- ciasto minimum 2 rodzaje, pokrojone w kawałki
- owoce sezonowe – minimum 3 rodzaje
- kanapki składające się z min. 4 składników (np. pieczywo, zielenina typu kielki, sałata, wędlina/ser/ryba/warzywo) wkład kanapek w wersji mięsnej z warzywami i wegetariańskiej w proporcji 50/50
- tartinki, mini tortille w tym część wegańskich i wegetariańskich

Na jednego uczestnika powinno przypadać min: 1 litr napojów zimnych; min. 4 sztuki kanapki, min. po 2 sztuki tartinek, mini tortilli; min. 50g ciasteczek kruchych, min. 50g ciasta; min. 100g owoców

2) lunch

- zupy, 2 rodzaje do wyboru
- min. 2 dania mięsne na ciepło do wyboru
- min. 1 danie wegetariańskie na ciepło
- dodatki typu: warzywa grillowane i/lub gotowane; ryż i/lub makaron i/lub kasza, ziemniaki pieczone i/lub gotowane)
- Min. 2 rodzaje sałatki i/lub surówki i/lub świeże warzywa (krojone warzywa i/lub colesław i/lub mizeria i/lub sałatka grecka itp.),
- Deser porcjowany, min. 1 rodzaj
- Napoje zimne
- kawę i herbatę wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko do kawy)

Na jednego uczestnika powinno przypadać: zupa 300ml/porcja; danie główne 200g/porcja; surówki i sałatki: po 150g; dodatki typu ryż, makaron, ziemniaki, kasza 100g; deser porcjowany 150g/porcja, min. 1 l napojów zimnych

3) bankiet w formie stołu szwedzkiego, w trakcie którego będą serwowane:

- przystawki wytrawne, min. 3 rodzaje (np. babeczki, tartinki, koreczki, roladki)
- przekąski min. 3 rodzaje, m.in. deska serów, deska wędlin szlachetnych, surowe warzywa krojone w słupki

- sałatki, minimum 2 rodzaje
- surówki ze świeżych warzyw, minimum 2 rodzaje
- 2 dania główne na ciepło mięsne i/lub rybne
- 1 danie główne wegetariańskie na ciepło
- Owoce sezonowe w całości i filetowane, 3 rodzaje
- Desery w formie słodkiego stołu (np. mini deser panna cotta, mini deser tiramisu, mini ptysie, mini drożdżówki nadziewane)
- Napoje zimne bezalkoholowe
- Piwo jasne podawane w butelkach lub puszkach
- Wino białe i czerwone półwytrawne
- kawa i herbata (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko do kawy);

Na jednego uczestnika powinno przypadać min.: 1 l napojów zimnych, przystawki wytrwane min. 5 sztuk; przekąski min. 20g/osobę każdej przekąski; sałatki min. 150g/osobę; surówki min.150g/osobę; danie główne mięsne i/lub rybne, wegetariańskie min. 200g/porcja; dodatki min. 100g/osobę; owoce min. 150g/osobę; piwo 400ml/osobę; wino białe/czerwone min. 400ml/osobę.

6. Na zgłoszenie Zamawiającego Wykonawca przygotowuje posiłki dla osób ze specjalną dietą żywieniową (bezglutenowa, bezlaktozowa, inne wykluczenia)
7. Zamawiający szczegółowo określi harmonogram z godzinami poszczególnych posiłków i bankietu
8. W koszt usługi wliczone jest przygotowanie menu zgodnie z potrzebami Organizatora, obsługa kelnerska, aranżacja bufetów szwedzkich, dostarczenie i przygotowanie stolików cocktailowych dla zaproszonych gości, zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy z porcelany, szklanek, filiżanek, kieliszków, obrusów, serwetek oraz ich transport, a także inne koszty, które okażą się niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.

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. Świadczenie usługi wyżywienia musi być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020, poz. 2021 z późn. zm.).

4. Godziny serwowania posiłków (obiady i kolacje) ustalone zostaną z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed terminem organizowanej usługi.