

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ

Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa, realizowana podczas organizowanych w Politechnice Warszawskiej uroczystości ogólnouczelnianych w dniach:

- **1.10.2024 r. Inauguracji roku akademickiego 2024/2025 dla 500 osób, godz. rozpoczęcia uroczystości 10⁰⁰;**
- **4.10.2024 r. Promocji doktorskich i habilitacyjnych dla 500 osób, godz. rozpoczęcia uroczystości 12⁰⁰.**

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:

- w dniu 1.10.2024 r. - namiot ustawiony na drugim dziedzińcu przy Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej;
- w dniu 4.10.2024 r. - Mała Aula w Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej.

Rodzaj zamówienia: usługa.

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

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

- dostarczenia trzydziestu pięciu (35 szt.) stołów coctailowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym. Dopuszcza się stretch na stołach coctailowych w kolorze czarnym;
- 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 białe – czarnej). Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
- zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
- 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;
- serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub tackach ze stali nierdzewnej;
- dostarczenia dwóch kompozycji kwiatowych (kwiaty w kolorze białym), wstawionych w szklane bezbarwne, przezroczyste wazoniki wysokości minimum 70 cm ustawionych na stołach cateringowych;
- dostarczenia 35 szt. małych kwiatów ciętych (np. czerwone róże) z wazonikami, do ustawienia na każdym stoliku coctailowym;
- zapewnienia toastu powitalnego:
 - w dniu 1.10.2024 r. dla 500 osób;
 - w dniu 4.10.2024 r. dla 500 osób;wino półwytrawne, dobrej jakości w proporcjach 70% białe, 30% czerwone, lampka (nalane $\frac{3}{4}$ pojemności kieliszka do wina) — gratis
- zapewnienia w dn. 1.10.2024 r. menu poczęstunku dla 500 osób:**
 - zupa krem z groszku z grzankami (200 ml na osobę) serwowana przez obsługę, temperatura dania podawanego na ciepło nie powinna być niższa niż 75 °C;
 - mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie 1000 sztuk:
 - 200 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rukolą i pesto bazyliowym;
 - 200 szt. z polędwicą wołową pieczoną w zielonym pieprzu z rukolą, pomidorkami koktajlowymi i sosem bazyliowym z parmezanem;
 - 200 szt. z pieczoną pierśią kurczaka, serem brie, sałatą karbowaną, żurawiną, natką pietruszki, majonezem;
 - 200 szt. mini tacos z tuńczykiem, kukurydzą, pomidorkami, czerwoną cebulą, kolendrą i guacamole;
 - 200 szt. z serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim i rukolą;
 - wrapy (640 sztuk):
 - 160 szt. mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku;
 - 160 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem gyros i warzywami;
 - 160 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem, gęstym serkiem chrzanowym i koperkiem;
 - 160 szt. mini wrapy (tortille) z szynką dojrzewającą, serkiem kremowym, suszonymi pomidorami i rukolą;
 - koreczki (440 sztuk):

- 220 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
- 220 szt. z serem feta, papryką konserwową, świeżym ogórkiem, czarną oliwką, świeżą bazylią;
- 5) roladki (360 sztuk);
 - 180 szt. z szynki parmeńskiej, jajek, rukoli, z kiełkami rzodkiewki z odrobiną oliwy z oliwek;
 - 180 szt. z boczku z suszoną śliwką, pieczone z miodem i sezamem;
- 6) ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):
 - 200 szt. mini brownie z orzechami i karmelem;
 - 200 szt. mini deser pudding chia z prażonymi jabłkami, miodem i migdałami;
 - 200 szt. mini serniczek;
 - 200 szt. mini ciast czekoladowych;
 - 200 szt. mini deser leśny mech z granatem;
 - 200 szt. mini deser truskawkowy z bitą śmietaną, mascarpone i bezami;
- 7) mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
 - 20 kg winogron (10 kg jasne i 10 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe;
 - 7 szt. duży ananas (obrane, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
 - 20 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 w dn. 4.10.2024 r. menu poczęstunku dla 500 osób:

- 1) mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie (1200 sztuk):
 - 240 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rukolą i pesto bazyliowym;
 - 240 szt. z polędwicą wołową pieczoną w zielonym pieprzu z rukolą, pomidorkami koktajlowymi i sosem bazyliowym z parmezanem;
 - 240 szt. z pieczoną pierśią kurczaka, serem brie, sałatą karbowaną, żurawiną, natką pietruszki, majonezem;
 - 240 szt. mini tacos z tuńczykiem, kukurydzą, pomidorkami, czerwoną cebulą, kolendrą i guacamole;
 - 240 szt. z serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim i rukolą;
- 2) wrapy (640 sztuk):
 - 160 szt. mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku;
 - 160 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem gyros i warzywami;
 - 160 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem, gęstym serkiem chrzanowym i koperkiem;
 - 160 szt. mini wrapy (tortille) z szynką dojrzewającą, serkiem kremowym, suszonymi pomidorami i rukolą
- 3) koreczki (440 sztuk):
 - 220 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
 - 220 szt. z serem feta, papryką konserwową, świeżym ogórkiem, czarną oliwką, świeżą bazylią;
- 4) roladki (360 sztuk):
 - 180 szt. z szynki parmeńskiej, jajek, rukoli, z kiełkami rzodkiewki z odrobiną oliwy z oliwek;
 - 180 szt. z boczku z suszoną śliwką, pieczone z miodem i sezamem;
- 5) ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):
 - 200 szt. mini brownie z orzechami i karmelem;
 - 200 szt. mini deser pudding chia z prażonymi jabłkami, miodem i migdałami;
 - 200 szt. mini serniczek;
 - 200 szt. mini ciast czekoladowych;

- 200 szt. mini deser leśny mech z granatem;
- 200 szt. mini deser truskawkowy z bitą śmietaną, mascarpone i bezami;
- 6) mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
 - 20 kg winogron (10 kg jasne i 10 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe;
 - 7 szt. duży ananas (obrane, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
 - 20 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 warników 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:
 - w dniu 1.10.2024, przed godz. 9⁰⁰ w namiocie (namiot ustawiony przez Zamawiającego), który będzie ustawiony na drugim dziedzińcu przy Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej;
 - w dniu 4.10.2024, przed godziną 11⁰⁰, w Małej Auli w Gmachu Głównym;
- 12. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu:
 - 1.10.2024 r. przed godziną 11⁰⁰;
 - 4.10.2024 r. przed godziną 13⁰⁰;
- 13. zapewnienia podczas realizacji zamówienia (1.10 i 4.10.2024 r.):
 - 13.1. obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku, **8 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 na i określoną godzinę transportem przystosowanym do przewożenia żywności
- 15. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem każdego z wydarzeń;
- 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.