

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej wraz z obsługą kelnerską na „Wigilię Ogólnouczelnianą” dla studentów PW, numer referencyjny: ZP.U.MP.56.2023.

Termin wykonania zamówienia: 19.12.2023 r. Zamawiający wymaga, aby zamówienie było zrealizowane w terminie 19.12.2023 r. Podpisanie umowy po 15.12.2023 r. skutkować będzie przeniesieniem usługi cateringowej na styczeń 2024 r.

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

Liczba uczestników: 150.

Rodzaj zamówienia: usługa.

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

Catering menu dla 150 osób, lista potraw:

ZUPA (1 porcja na os.):

1. Barszcz czerwony/biały z uszkami lub pasztecikiem

DANIA GŁÓWNE (4 porcje na os.):

2. Pierogi z kapustą i grzybami
3. Rolady z pstrąga
4. Kapr z pieca z glazurą z miodu i piernika
5. Placki dyniowe
6. Kotlety z grochu ze szpinakiem

DODATKI:

7. Sałata zielona z winogretem
8. Ziemniaki pieczone z parmezanem i tymiankiem
9. Brokuły duszone na maśle z płatkami prażonych migdałów

BUFET ZIMNY (6 porcji na os.):

10. Śledź z cebulą w oleju lnianym
11. Ryba po grecku
12. Pstrąg łososiowy wędzony na zimno na kiszonych buraczkach rolowany z ziołowym camembertem
13. Roladki z cukinii z ricottą i suszonymi pomidorami na emulsji ze świeżego szpinaku i owoców nerkowca
14. Carpaccio z pieczonych buraków z mozzarellą i płatkami koziego sera na Pesto z greckiej bazylii
15. Jajka garniowane kawiozem na sałatce jarzynowej
16. Boczniak po Kaszubsku

SAŁATKI (1,4 porcji na os.):

17. Sałatka jarzynowa
18. Sałata lodowa z wędzonym tofu, słodka kukurydzą i papryką

SŁODKOŚCI (3 porcje na os.):

19. Rolada makowa
20. Piernik miodowy
21. Jabłecznik z szarej renety na kruchym spodzie
22. Brownie pistacjowe
23. Mini beziki z mascarpone

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. Dostarczenia piętnastu stołów cocktailowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym lub czarnym.
2. Dostarczenia nakryć 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), filiżanka ze spodkiem do napoi ciepłych, talerzyków, metalowych sztućców (widelczyków do deserów i łyżeczek) oraz w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych.
4. Zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały).
5. Przygotowania i aranżacja bufetu wyposażonego w bieliznę cateringową.
6. Przygotowania, dostarczenie i podanie posiłków.
7. Przygotowania zaplecza cateringowego, odpowiednio do zakresu świadczonej usługi.
8. Przygotowania miejsca realizacji zamówienia tj. ustawienie stołów cateringowych, cocktailowych oraz dekoracji w sposób uzgodniony z Zamawiającym w dniu 19.12.2023r., w Małej Auli w Gmachu Głównym.
9. Zapewnienia podczas realizacji zamówienia (19.12.2023 r.):
 - 9.1. obsługi kelnerskiej
 - 9.2. menagera sali – 1 (jedna) osoba, która:
 - jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami.Do zadań menagera sali należeć będzie:
 - a) bezpośredni nadzór nad:
 - przygotowaniem sali/pomieszczenia, w którym zrealizowane będzie przyjęcie,
 - rozstawieniem i nakrywaniem stołów,
 - całością przyjęcia,
 - b) zarządzanie organizacją pracy personelu kucharskiego, personelu pomocniczego oraz kelnerskiego,
 - c) bezpośrednio kierowanie rozdawaniem posiłków przez kelnerów dla wszystkich osób uczestniczących w przyjęciu;
 - 9.3. dopuszcza się łączenie funkcji określonych w pkt 9.1 (kelnera) i pkt 9.2 (menagera sali) przez tę samą osobę.

10. Terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku.
11. Dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności.
12. Przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie.
13. Wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.
14. Zapewnienia bezwzględnie świeżych posiłków przyrządzonych w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką 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).
15. 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.
16. **Zamawiający, z uwagi na charakter uroczystości, zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników biorących udział w wydarzeniu o maksymalnie 30%, (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.**
17. 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.