

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ

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

- **2.10.2023 r. Inauguracji roku akademickiego 2023/2024 dla 450 osób, godz. rozpoczęcia uroczystości 10<sup>00</sup>;**
- **4.10.2023 r. Promocji doktorskich i habilitacyjnych dla 500 osób, godz. rozpoczęcia uroczystości 14<sup>00</sup>.**

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:**

- w dniu 2.10.2023 r. - namiot ustawiony na drugim dziedzińcu przy Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej;
- w dniu 4.10.2023 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:**

1. dostarczenia trzydziestu pięciu (35 szt.) stołów coctailowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym. Dopuszcza się stretch na stołach coctailowych w kolorze czarnym;
2. 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 biało – czarnej). Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
3. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
4. 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;
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub tackach ze stali nierdzewnej;
6. dostarczenia dwóch kompozycji kwiatowych (kwiaty w kolorze białym), wstawionych w szklane bezbarwne, przezroczyste wazoniki wysokości minimum 70 cm ustawionych na stołach cateringowych;
7. dostarczenia 35 szt. małych kwiatów ciętych (np. czerwone róże) z wazonikami, do ustawienia na każdym stoliku coctailowym;
8. zapewnienia toastu powitalnego:
  - w dniu 2.10.2023 r. dla 450 osób;
  - w dniu 4.10.2023 r. dla 500 osób;wino półwytrawne, dobrej jakości w proporcjach 70% białe, 30% czerwone, lampka (nalane  $\frac{3}{4}$  pojemności kieliszka do wina) — gratis
9. **zapewnienia w dn. 2.10.2023 r. menu poczęstunku dla 450 osób:**
  - 1) 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;
  - 2) mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie 900 sztuk:
    - 180 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rukolą i pesto bazyliowym;
    - 180 szt. z wędzonym łososiem i maliną, sałatą karbowaną;
    - 180 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym, sałatą karbowaną;
    - 180 szt. z pieczoną piersią kurczaka, ogórkiem konserwowym, pomidorkiem koktajlowym, sałatą, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym;
    - 180 szt. z serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim i rukolą;
  - 3) wrapy (560 sztuk):
    - 140 szt. mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku;
    - 140 szt. mini wrapy z grillowanymi warzywami;
    - 140 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem, gęstym serkiem chrzanowym i koperkiem;
    - 140 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem, kapustą pekińską, pomidorem i kukurydzą;
  - 4) koreczki (360 sztuk):

- 180 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
- 180 szt. z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem;
- 5) roladki (320 sztuk);
  - 160 szt. z szynki parmeńskiej, rukolą i gruszką lub melonem;
  - 160 szt. z boczku z suszoną śliwką (pieczone);
- 6) ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):
  - 220 szt. babeczek z budyniem śmietankowym, masą kajmakową lub czekoladową ze świeżymi owocami (nie dopuszczalne są owoce kandyzowane);
  - 220 szt. mini babeczek z serem, oprószone cukrem-pudrem;
  - 220 szt. mini serniczeków;
  - 220 szt. mini ciast czekoladowych;
  - 220 szt. mini pączków;
- 7) mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
  - 18 kg winogron (9 kg jasne i 9 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe;
  - 7 szt. duży ananas (obrane, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
  - 12 szt. duży melon (świeży, pokrojony w plastry);
- 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. 4.10.2023 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 wędzonym łososiem, koperkiem, sałatą karbowaną, serkiem śmietanowym;
  - 240 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od pietruszki, serkiem śmietanowym i sałatą karbowaną;
  - 240 szt. z pieczoną piersią kurczaka, ogórkiem konserwowym, pomidorkiem koktajlowym, sałatą karbowaną, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym;
  - 240 szt. serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim i rukolą;
- 2) wrapy (645 sztuk):
  - 215 szt. mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku;
  - 215 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem, gęstym serkiem chrzanowym;
  - 215 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem, kapustą pekińską, pomidorem i kukurydzą;
- 3) koreczki (440 sztuk):
  - 220 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
  - 220 szt. z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem;
- 4) roladki (370 sztuk):
  - 185 szt. z szynki parmeńskiej, rukolą i suszonymi pomidorami;
  - 185 szt. z boczku z suszoną śliwką (pieczone);
- 5) ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):
  - 260 szt. babeczek z budyniem śmietankowym, masą kajmakową lub czekoladową ze świeżymi owocami (nie dopuszczalne są owoce kandyzowane);
  - 260 szt. mini serniczeków;
  - 260 szt. mini ciast czekoladowych;
  - 260 szt. mini pączków;
  - 260 szt. mini szarlotek;

- 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 (obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
  - 13 szt. duży melon (świeży, pokrojony w plastry);
- 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 werników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;
11. przygotowania miejsca realizacji zamówienia tzn. ustawienie stołów cateringowych, cocktailowych oraz dekoracji w sposób uzgodniony z Zamawiającym:
  - w dniu 2.10.2023, przed godz. 9<sup>00</sup> w namiocie (namiot ustawiony przez Zamawiającego), który będzie ustawiony na drugim dziedzińcu przy Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej;
  - w dniu 4.10.2023, przed godziną 12<sup>00</sup>, w Małej Auli w Gmachu Głównym oraz krużganków przy Małej Auli;
12. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu:
  - 2.10.2023 r. przed godziną 11<sup>00</sup>;
  - 4.10.2023 r. przed godziną 14<sup>00</sup>;
13. zapewnienia podczas realizacji zamówienia (2.10 i 4.10.2023 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 menedżera 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 menedżera 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;
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.