

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej na dwudniowym szkoleniu dla pracowników uczelni organizowanym przez Dział ds. Szkoleń Politechniki Warszawskiej; numer referencyjny: ZP.U.MP.7.2023.

Poprzez świadczenie usługi cateringowej zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i zaserwowanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W ramach świadczonej usługi Wykonawca dostarczy catering każdego dnia szkolenia, zgodnie ze zgłaszanym zapotrzebowaniem przez Zamawiającego

Rodzaj zamówienia: usługa.

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

Termin i miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:

- termin szkolenia 28.02-1.03.2023 r.,
- miejsce szkolenia na terenie Politechniki Warszawskiej w Warszawie, Gmach Główny Politechniki Warszawskiej,
- szacowana liczba uczestników – 35 osób,
- czas trwania jednego dnia szkoleniowego – 9:00-15:30.

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

Usługa cateringowa będzie świadczona.

1. W ramach świadczenia usługi wykonawca zapewni:
 - a) całodzienny dostęp do kawy i gorącej wody w warku, zestaw herbat (min. 3 rodzaje) do wyboru, pokrojoną cytrynę, cukier, mleko w dzbanuszkach,
 - b) patery z małymi kanapczkami typu „tartinki” (po min. 3 kanapeczki na osobę, mix smaków, w tym jeden rodzaj wegetariański), na 2 rodzajach pieczywa (jasne i ciemne), podane w przerwie obiadowej około godziny 12:00 każdego dnia.
 - c) ciastka kruche minimum 3 rodzaje (na każdą osobę powinny przypadać po 3 ciastka każdego rodzaju),
 - d) ciasto typu sernik/szarlotka - po jednym kawałku każdego rodzaju ciasta na osobę,
 - e) woda w 0,5 l w butelkach, gazowana i niegazowana min.1 butelka na osobę plus 30 % w proporcji 1:2.
2. Na jednego uczestnika spotkania powinno przypadać min.:
 - a) 3 filiżanki kawy,
 - b) 2 filiżanki herbaty (do wyboru czarna, owocowa, zielona),
 - c) min. 1 butelka wody (niegazowana i gazowana, podawaną w butelkach o pojemności nie większej niż 500 ml,
 - d) min. 3 kanapki na 2 rodzajach pieczywa (jasne i ciemne) – łącznie co najmniej 280 g,
 - e) wybór ciastek deserowych, min. 3 rodzaje (co najmniej 200 g na osobę, plus 4 serwetki),
 - f) ciasto typu sernik/szarlotka (2 rodzaje) - po jednym kawałku każdego rodzaju ciasta na osobę.

3. Catering przygotowany będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych :
 - a) potrawy przygotowane ze świeżych produktów,
 - b) potrawy przed dostarczeniem powinny być przechowywane w odpowiedniej temperaturze; (zwłaszcza ciasta, przekąski zawierające mięso, rybę),
 - c) potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. w pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd),
 - d) przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132);
 - e) przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bhp i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
 - f) w ramach realizacji usługi Wykonawca zapewni posiłki ustawione w postaci tzw. „szwedzkiego stołu”,
 - g) kanapki będą dostarczone każdego dnia szkolenia około godziny 11:45 i rozstawiona estetycznie na tzw. „szwedzkim stole”, zgodnie z zamówieniem.
4. Wykonawca zapewni przygotowanie, rozstawienie usługi cateringowej. Wykonawca dostarczy sztucce, kubki, filiżanki, szklanki, talerzyki, obrusy, serwetki, pojemniki na odpadki. Zamawiający wyklucza naczynia i sztucce jednorazowego użytku (z wyjątkiem awaryjnych kubeczków jednorazowych w przypadku, gdy zabraknie czystej porcelany). Zastawa i naczynia powinny być w liczbie 2 razy większej niż liczba uczestników.
5. Na 5 dni przed szkoleniem Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji projekt menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.
6. Usługa cateringowa zostanie dostarczona i będzie gotowa do użytku najpóźniej o godz. 8:40 każdego dnia szkolenia oraz uprzątnięta w godz. 15:30-16:00. Miejsce po zakończeniu usługi każdego dnia powinno być pozostawione doprowadzone do stanu czystości sprzed momentu rozpoczęcia usługi.
7. Zamawiający zastrzega, iż liczba 35 osób może ulec zmianie zwiększeniu lub zmniejszeniu o +/- 5 osób (Wykonawca składając ofertę musi wziąć to pod uwagę).