

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU SZACOWANIA

1. Przedmiotem szacowania jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby wydarzeń (spotkań, szkoleń, warsztatów) organizowanych przez Zamawiającego od zawarcia umowy przez okres 6 miesięcy lub do wyczerpania środków przeznaczonych na ten cel, w zależności od tego, które z tych zdarzeń wystąpi pierwsze.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w jego siedzibie w Warszawie. Wykonawca będzie świadczył usługę sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo przez Zamawiającego zapotrzebowaniem na wskazane wydarzenie, którego termin, charakter i liczebność będzie przekazana przez Zamawiającego z ustalonym wyprzedzeniem.
3. Usługi cateringowe będą świadczone w siedzibie głównej Zamawiającego przy placu Politechniki w Warszawie, w jednostkach organizacyjnych Zamawiającego na terenie Warszawy oraz opcjonalnie innych lokalizacjach na terenie Warszawy, wskazanych przez Zamawiającego według potrzeb.
4. W ramach świadczenia usług cateringowych Wykonawca zapewni co najmniej jedną z grup usług:
 - 4.1. przerwy kawowe / przekąskowe,
 - 4.2. przerwy kawowe / przekąskowe oraz lunch bufetowy
 - 4.3. przerwy kawowe / przekąskowe oraz lunch bufetowy lub lunch zasiadany serwowany typu VIP
5. Przyjętym standardem dla świadczonych usług będzie poniższa specyfikacja, której szczegółowe ujęcie asortymentowe stanowi załącznik nr 1 (formularz szacowania):
 - 5.1. Przerwa kawowa / przekąskowa obejmować będzie poniższe rodzaje asortymentu:
 - napoje gorące: kawa naturalna, herbata wraz z dodatkami (mleko, cukier, cytryna)
 - napoje zimne: soki owocowe 100%, woda niegazowana i gazowana
 - owoce sezonowe
 - bufet słodki, w którego skład wejdzie wybrany asortyment spośród: ciasteczka drobne, ciasteczka bankietowe w papilotach, miniwypieki, monoporcje słodkie, ciasto „domowe” porcjowane
 - bufet wytrawny, w którego skład wejdzie wybrany asortyment spośród: kanapki koktajlowe, finger food (tartaletki, roladki/wrapy, koreczki), monoporcje wytrawne, sałatki z dodatkami, patera warzyw z dipami
 - 5.2. Lunch bufetowy obejmować będzie:
 - zupę w wybranych wariantach
 - danie główne z dodatkami w wybranych wariantach
 - asortyment przewidziany na przerwę kawową
 - 5.3. Lunch zasiadany serwowany typu VIP
 - zupę w wybranych wariantach
 - danie główne z dodatkami w wybranych wariantach
 - asortyment przewidziany na przerwę kawową
6. Wykonawca zapewni, aby w trakcie wszystkich przerw kawowych / przekąskowych oraz lunchu uczestnicy wydarzeń mieli zapewniony ciągły dostęp do napojów gorących i zimnych, a także wszystkich podawanych dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur.
7. Podane w załączniku 1 (formularz szacowania) przykładowe pozycje menu, służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez Wykonawcę ceny

oferty, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

8. Menu na poszczególne wydarzenia będzie ustalone każdorazowo na podstawie zapotrzebowania składanego przez Zamawiającego z umówionym wyprzedzeniem. Wykonawca, niezwłocznie po otrzymaniu zapotrzebowania, każdorazowo potwierdzi przyjęcie go do realizacji wraz ze szczegółowym menu na dane wydarzenie.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo określenia w każdorazowym zapotrzebowaniu na usługi cateringowe warunków szczegółowo doprecyzowanych na potrzeby konkretnego wydarzenia (np.: przerwa kawowa ciągła, lunch zasiadany z deserem, przerwa kawowa bez soków, lunch tylko z daniem głównym itp.) oraz uwzględniania okoliczności specjalnych np.: menu świąteczne, dodatkowe dekoracje, usługa świadczona w namiotach na zewnątrz itp.
10. Liczba uczestników wydarzenia i czas trwania wydarzenia będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe.
11. Wartość usługi za każde wydarzenie będzie iloczynem liczby uczestników (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z przyjętym cennikiem), powiększonym o ewentualne dodatkowo świadczone usługi skalkulowane oddzielnie.
12. W przesłanym szacowaniu (załącznik nr 1 formularz szacowania) Wykonawca powinien przedstawić Zamawiającemu propozycje menu, na podstawie którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania. W kolumnie 5 formularza Wykonawca poda minimalną ilość pozycji wyznaczoną w punktach.
13. Podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:
 - 13.1. przygotowywać, dowozić i podawać przygotowane posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu;
 - 13.2. stosować odpowiednie środki transportu umożliwiające dostarczanie do miejsca świadczenia usług świeżych produktów;
 - 13.3. dostarczać posiłki nie wcześniej niż na godzinę przed rozpoczęciem spotkania, jednocześnie zapewniając gotowość usług cateringowych, co najmniej 15 minut przed rozpoczęciem wydarzenia;
 - 13.4. przygotowywać posiłki z produktów naturalnych, metodą tradycyjną, w dniu świadczenia usługi cateringowej - Zamawiający nie dopuszcza stosowania produktów typu instant oraz produktów gotowych;
 - 13.5. estetycznie podawać posiłki;
 - 13.6. zapewnić liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego wydarzenia, w tym zebrania naczyń, nie później niż w ciągu 1 godziny od zakończenia wydarzenia;
 - 13.7. zapewnić we własnym zakresie wyposażenie i przedmioty niezbędne do wykonania usługi, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze, obrusy tekstylne, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztucce oraz papierowe serwetki, stoły bufetowe, stoliki koktajlowe w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników wydarzenia – przy tym niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku;
 - 13.8. świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - 13.9. przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2022.2132 t.j.)
 - 13.10. przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
 - 13.11. dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia.