

Załącznik nr 2 do SWZ.

Załącznik nr...do Umowy.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

1. Świadczenie usług cateringowych na potrzeby szkoleń organizowanych przez Dział ds. Szkoleń dla pracowników Politechniki Warszawskiej.

II. Miejsce i termin świadczenia usług

1. Usługi będą świadczone podczas szkoleń organizowanych w siedzibie Zamawiającego.
2. Zamówienie realizowane będzie od dnia podpisania umowy do końca czerwca 2024 r.
3. Szkolenia organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godz. 9:00-15:30 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

III. Zakres świadczonych usług

1. Usługa cateringowa obejmuje: przygotowanie, dostarczenie, wydawanie posiłków wraz z obsługą kelnerską oraz usługi porządkowe w trakcie i po zakończeniu szkolenia.
2. Zamawiający będzie informował o terminie organizowanego szkolenia na 5 dni (kalendarzowe) przed wydarzeniem.
3. Zamawiający będzie informował o odwołaniu zamówienia na 3 dni (kalendarzowe) przed wydarzeniem.
4. Szczegółowy harmonogram (jak: godzina rozpoczęcia, godziny planowanych przerw) każdego ze szkoleń zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na 3 dni kalendarzowe przed planowanym szkoleniem.
5. Zamawiający zastrzega, iż wysokość zapłaty za daną usługę cateringową zależeć będzie od planowanej liczby uczestników podanej przez Zamawiającego (min. 15 osób, max. 40 osób) .
6. Zamawiający przewiduje średnio 3 usługi cateringu w miesiącu.
7. Wykonawca najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego szkolenia przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail) proponowane menu (jeśli dotyczy).
8. Wykonawca będzie zobowiązany do wyznaczenia pracownika i linii telefonicznej do kontaktu z pracownikiem Zamawiającego w trakcie realizacji umowy.
9. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
 - 1) przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłków przez obsługę kelnerską w dni i godziny wskazane przez Zamawiającego w zleceniu – do miejsca i sali, w której będzie odbywało się szkolenie;
 - 2) obsługa kelnerska będzie wskazana w ciągu trwania szkolenia jedynie w przypadku Zestawu II podczas zaserwowania lunchu i bieżącego utrzymania czystości. W pozostałych przypadkach usługa dotyczyć będzie jedynie przygotowania, dostarczenia i ustawienia przerwy kawowej na początku szkolenia oraz uprzątnięcia usługi po jej zakończeniu, do stanu sprzed jej rozpoczęcia. W trakcie serwowania Zestawu I i III całodzienna obecność nie jest wymagana a jedynie jej ewentualny nadzór;
 - 3) dostarczenia wyłącznie świeżych produktów żywnościowych;
 - 4) dostarczenia posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem szkolenia, a w przypadku przerwy obiadowej najpóźniej na 30 min. przed

- jej rozpoczęciem i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu przerwy obiadowej. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań obiadowych;
- 5) zapewnienia czystej, nieuszkodzonej (niewyszczerbionej itp.), jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej, sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek papierowych i obrusów materiałowych. Wszystkie naczynia i sztućce muszą być wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na zastawie papierowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko;
 - 6) zapewnienia czystego wyposażenia gastronomicznego oraz urządzeń grzewczych, zwłaszcza termosów gastronomicznych typu konferencyjnego, bemarów oraz czystej bielizny stołowej (obrusy, skirtingi), nieuszkodzonej i wyprasowanej, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie;
 - 7) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - 8) estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
 - 9) zapewnienia schludnego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską;
 - 10) zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze tj. elektryczne);
 - 11) utrzymanie porządku w pomieszczeniach, w których wydawanie posiłków dla uczestników szkoleń.
10. Podczas usług świadczonych w siedzibie Zamawiającego, Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do prądu i bieżącej wody.

IV. Opis zamawianych zestawów cateringowych.

1. Zestaw I

Serwis kawowy składający się ze stałego dostępu do:

- nielimitowanej kawy i gorącej wody w warkurze wraz z zestawem herbat (min. 3 rodzaje) do wyboru, pokrojoną cytrynę, cukier, mleko w dzbanuszkach;
- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (2 but. 0,5 l/os.) w proporcji 1:2,
- ciastka kruche min. 3 rodzaje – co najmniej 150 gram na osobę;
- ciastka (typu sernik/szarlotka) – min. jeden kawałek ciasta na osobę, co najmniej 120 gram na osobę.

2. Zestaw II

Składa się z Zestawu I powiększony o Lunch - każdego dnia szkolenia serwowane będzie:

- zupa – co najmniej 300 ml na osobę,
- drugie danie do wyboru: mięsne i wegetariańskie – co najmniej 250 g na osobę:
 - zestaw surówek lub warzywa gotowane – co najmniej 150 g na osobę,
 - porcja ziemniaków/frytek/makaronu/ryżu/kaszy – co najmniej 200 g na osobę.

3. Zestaw III

Składa się z Zestawu I powiększonego o kanapki - każdego dnia szkolenia serwowane będą:

- patery z małymi kanapeczkami typu „tartinki” (po min. 5 szt. na osobę, mix smaków, w tym jeden rodzaj wegetariański), na 2 rodzajach pieczywa (jasne i ciemne). Masa każdej kanapki nie powinna być mniejsza niż 90 gram.

Zamawiający wyklucza używanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku z wyjątkiem awaryjnych kubeczków jednorazowych w przypadku, gdy zabraknie czystej porcelany. Zastawa i naczynia (np. filiżanki i talerzyki do kanapek oraz ciasta) powinny być zapewnione w liczbie min. 2 razy większej niż liczba uczestników.

*elektroniczny podpis osoby/osób
uprawnionych do wystąpienia w imieniu Wykonawcy*