

Załącznik nr 2 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla organizowanych na Politechnice Warszawskiej dwóch wydarzeń w ramach cyklu „Absolwenci w branży”, każde dla 120 osób.

Termin realizacji zamówienia:

Usługa będzie świadczona w dniach:

1. Pierwsze wydarzenie: 29.10.2024 r, godz. rozpoczęcia wydarzenia – 12:00.
2. Drugie wydarzenie: 21.11.2024 r., godz. rozpoczęcia wydarzenia – 10:00.

Czas trwania serwisu cateringowego 4,5 godziny.

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:

Miejsce świadczenia usługi cateringowej:

1. Pierwsze wydarzenie: 29.10.2024 r, ul. Rektorska 4, 00-614 Warszawa,
2. Drugie wydarzenie: 21.11.2024 r., Wydział Inżynierii Materiałowej, ul. Wołoska 141, 02-507 Warszawa.

Liczba uczestników: 120 osób w każdym wydarzeniu

Wspólny Słownik Zamówień Publicznych (CPV):

55000000-0 - opis: usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego,

55520000-1 - opis – usługi dostarczania posiłków

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do zapewniania na każde wydarzenie:

1. Dostarczenia 10 stołów coctailowych wraz z pokrowcami (czystymi, nieuszkodzonymi) elastycznymi (stretch);
2. Zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania;
3. Zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w ilości adekwatnej do liczby uczestników;
4. Zapewnienia kawy podawanej z trzech ekspresów ciśnieniowych lub dwóch ekspresów ciśnieniowych i dwóch na kapsułki;
5. Zapewnienia herbaty w saszetkach (mix smaków) plus dodatki: cukier, cytryna - wrzątek z werników – stały dostęp;
6. Dostarczenia soków dobrej jakości, w których udział masowy soku owocowego wynosi nie mniej niż 85% składu surowego (renomowanej firmy), jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, w ilości odpowiedniej do liczby gości, w razie potrzeby uzupełniany;
7. Dostarczenia wody mineralnej niegazowanej;
8. Zapewnienie przekąsek wytrawnych (waga minimalna 40 g):



- 8.1. kanapeczek na razowym chlebie z pasztetem i żurawiną 80 szt., wrapów (a'la sushi) z hummusem i papryką 80 szt., pasztecików z pieczarkami i serem 80 szt. (istnieje możliwość zamiany składników przekąsek wytrawnych w uzgodnieniu z zamawiającym);
- 8.2. ciastek (waga minimalna 40 g podanych w osobnych papilotach): sernik 80 szt., szarlotka 80 szt., ciasto czekoladowe 80 szt.;
9. Wymagana gotowość do świadczenia usługi cateringowej do serwowania napojów na 45 min. przed godziną rozpoczęcia wydarzenia.
10. Wyznaczona godzina gotowości do serwowania przekąsek w trakcie wydarzenia po uzgodnieniu z Zamawiającym;
11. Po zakończeniu wydarzenia uprzątnięcie pomieszczenia na własny koszt.
12. Przed przystąpieniem do realizacji umowy, Wykonawca zobowiązany jest podpisać oświadczenia dotyczące bezpieczeństwa na terenie świadczenia usługi, stanowiące załączniki nr 1 i 2 do OPZ.
13. Zapewnienia podczas realizacji zamówienia doświadczonego managera sali – 1 (jedna) osoba, która:
 - 13.1. jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
 - 13.2. podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami;
 - 13.3. Do zadań managera sali należeć będzie bezpośredni nadzór nad: przygotowaniem sali/pomieszczenia, w którym zrealizowane będzie przyjęcie, rozstawieniem i nakrywaniem stołów, przebiegiem/realizacją przyjęcia,
14. 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 wnosząca o udzielenie przedmiotowego zamówienia nie określa wymagań w tym zakresie, pomimo, że przedmiot zamówienia jest rodzajowo zakwalifikowany jako usługa. Przedmiotowa usługa jest krótkoterminowa.

Załączniki do SOPZ:

Załącznik nr 1 Oświadczenie o zagrożeniach dla bezpieczeństwa i zdrowia podczas pracy na terenie Zamawiającego.

Załącznik nr 2 Oświadczenie o spełnieniu wymogów bezpieczeństwa.



Załącznik nr 1 do OPZ

Załącznik nr 6 do zarządzenia nr 163/2020 Rektora PW

Warszawa, dnia.....

OŚWIADCZENIE

Pan(i)

.....

urodzony(a) w dniu w.....

Ja niżej podpisany(a) oświadczam, że zostałem(am) zapoznany(a) z zagrożeniami dla bezpieczeństwa i zdrowia podczas pracy na terenie

.....

Warszawa, ul.....

Karta informacji o zagrożeniach z dnia r.

.....

(podpis)



WYKAZ ZAGROZEŃ DLA ZDROWIA I ŻYCIA WYSTĘPUJĄCYCH NA TERENIE POLITECHNIKI WARSZAWSKIEJ

Lp.	Zagrożenie
1	Upadek na tym samym poziomie (potknięcie się, poślizgnięcie się)
2	Upadek na niższy poziom (upadek z wysokości)
3	Uderzenie, przygniecenie przez czynniki materialne transportowane mechanicznie lub ręcznie
4	Zetknięcie z ostrymi nieruchomymi czynnikami materialnymi
5	Innego rodzaju kontakt z czynnikiem materialnym
6	Uderzenie człowieka o nieruchome czynniki materialne
7	Innego rodzaju kontakt z czynnikami materialnymi
8	Skaleczenia igłami i narzędziami, o szorstkie powierzchnie
9	Gorące powierzchnie i narzędzia, gorąca para wodna pod ciśnieniem
10	Porażenie prądem elektrycznym o napięciu do 1 kV
11	Zagrożenia psychofizyczne (obciążenie psychiczne i fizyczne)
12	Niedostateczne oświetlenie- przeciążenie narządu wzroku, odczucie niewygodny widzenia- trudności rozróżniania szczegółów i wykonywania czynności
13	Awarie i inne niesprawności czynnika materialnego
14	Nagłe przypadki medyczne (np. .zawał, udar mózgu)
15	Pożar, wybuch
16	Zagrożenie terrorystyczne
17	Szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do grupy 2 zagrożenia
18	Szkodliwe czynniki biologiczne wybrane z grupy 3 zagrożenia: - Mycobacterium tuberculosis - Wirus SARS – CoV-2
19	Zetknięcie z niebezpiecznymi i szkodliwymi substancjami chemicznymi między innymi: acetonem, etanolem, pyłem frakcji wdychalnej, ozonem, metalami ciężkimi (kobalt), chlorowodorem, wodorotlenkiem potasu, dichlorometanem, heksanem, toluenem, amoniakiem, tlenkami azotu, ditlenkiem azotu, siarkowodorem, solami nieorganicznymi oraz parami rozpuszczalników organicznych, octanem etylu, chloroformem, benzenem, alkoholem etylowym, acetonitrylem, dimetyloformaldehydem, dimetylosulfotlenkiem, kwasem octowym, bezwodnikiem octowym, kwasem chlorowodorowym, aldehydem aromatycznym, N-acetyloglicyną, wodorotlenkiem sodu, węglanem sodu, węglanem potasu, akryloamidem, dichlorometanem, metanolem, eterem dietylowym, heksanem, tetrahydrofuranem, cykloheksanem, chlorkiem

	<p>metylenu, kwasem azotowym, kwasem siarkowym, materiałami wysokoenergetycznymi, izopropanolem, proszkami, (mika, tlenek tytanu, cynku, glinokrzemiany, tlenki żelaza, pigmenty nieorganiczne, barwniki</p> <p>monoazowe), glikolem polietylenowym (PEG), pyłami tlenku glinu (III) [Al₂O₃], tlenku cyrkonu (IV) [ZrO₂] – frakcja wydychana</p>
20	Promieniowanie elektromagnetyczne
21	Promieniowanie optyczne
22	Porażenie prądem elektrycznym o napięciu powyżej 1 kV
23	Promieniowanie jonizujące
24	Hałas

Opracowano, dnia 16.10.2020 r. Inspektorat BHP PW