

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **Świadczenie usług cateringowych dla uczestników studiów podyplomowych realizowanych przez Szkołę Biznesu Politechniki Warszawskiej w roku akademickim 2022-2023.**

Rodzaj zamówienia: usługa

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

Miejsce realizacji: Dwie lokalizacje w Warszawie (mogą być różne w zależności od terminu zjazdu):

- Budynek Szkoły Biznesu Politechniki Warszawskiej, ul. Koszykowa 79
- Budynek Centrum Zarządzania Innowacjami i Transferem Technologii Politechniki Warszawskiej, ul. Rektorska 4.

Informację o ostatecznej lokalizacji poszczególnych zjazdów/rozłożeniu zapotrzebowania w ramach poszczególnych zjazdów Zamawiający przekaze Wykonawcy nie później niż na 3 dni przed terminem zjazdu – będzie składał oddzielnie zlecenia („zlecenie”) dotyczące obsługi poszczególnych zjazdów.

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia bufetu kawowego, w ramach którego Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia niżej wskazanych produktów:

Kategoria produktu		Jednostka miary	Gramatura
A	kawa z ekspresu, mielona, rozpuszczalna, herbaty różnego rodzaju, ciastka kruche	1 osoba	ilość wystarczająca na cały dzień zajęciowy dla wszystkich uczestników, uzupełniana na bieżąco zgodnie z użyciem
B	woda mineralna, butelkowana, niegazowana	1 sztuka	0,5L
C	Kanapka pakowana osobno (bułki kajzerki, pieczywo wieloziarniste) (proporcje w ramach danego zlecenia: wersja mięsna z warzywami 70% wersja bezmięsna z warzywami 30%)	1 sztuka	kajzerka min 60g lub paluch min 100g

D	zestaw tartinek i mini ciast	1 osoba	1 szt. tartinki lub mini ciasta= 50g. W zestawie na 1 osobę 5 szt. tartinek i 3 szt. mini ciast
E	butelka soku owocowego	1 sztuka	0,3L
F	świeże owoce (pokrojone na małe cząstki)	1 osoba	100 g

Maksymalna liczba produktów danej kategorii produktu przez cały okres zamówienia

A	5343
B	855
C	1192
D	35
E	20
F	20

Termin realizacji zamówienia – zgodnie z harmonogramem:

Termin zjazdu	Kategoria potrzebnego produktu	Maksymalne zapotrzebowanie na weekend (ilość sztuk/osób)
18-20.11.2022	A	100
	D	20
	E	20
	B	60
	F	20

25- 27.11.2022	A	217
	C	40
2-4.12.2022	A	105
	C	64
	B	60
9- 11.12.2022	A	401
	C	80
	B	120
16- 18.12.2022	A	166
	C	64
7-8.01.2023	A	110
13- 15.01.2023	A	135
	C	64
20- 22.01.2023	A	180
	C	80
27- 29.01.2023	A	163
	D	4
3-5.02.2023	A	297
	C	80
10- 12.02.2023	A	320
	C	64
18- 19.02.2023	A	90
24- 26.02.2023	A	180
	C	64
3-5.03.2023	A	121
	C	80
10- 12.03.2023	A	270
	C	32
17- 19.03.2023	A	257
	C	80

31.03- 2.04.2023	A	360
	C	144
	B	120
14- 16.04.2023	A	251
	D	6
	B	120
5-7.05.2023	A	279
	C	64
12- 13.05.2023	A	26
19- 21.05.2023	A	336
	C	64
	B	135
26- 28.05.2023	A	80
2-4.06.2023	A	180
10- 11.06.2023	A	170
	B	240
16- 18.06.2023	A	256
	C	64
	D	5
23- 25.06.2023	A	149
30.06- 2.07.2023	A	75
	C	64
7-9.07.2023	A	69

Warunki realizacji usługi:

1. Ofertę może złożyć tylko Wykonawca, który posiada aktualną decyzję lub zaświadczenie właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzające spełnianie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

2. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
3. Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, dania będą przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych.
4. Dania muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną.
5. Wszystkie dania zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
6. Wszystkie dania, napoje gorące oraz dodatki (cukier, mleko, sól) podane zostaną w naczyniach ceramicznych, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztucze ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona, itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
7. Wykonawca zapewnia nakrycie stołów bufetowych białym, eleganckim materiałem, bez ozdób. Materiał musi być nieuszkodzony, wysterylizowany i wyprasowany, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
8. Każdy ze stołów przyozdobiony będzie dekoracją z kwiatów naturalnych (co najmniej jeden kwiat na jeden stół).
9. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewnić będzie Wykonawca we własnym zakresie.
10. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie przedmiotu usługi na miejsce jej świadczenia,
11. Rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 45 min. przed danym dniem szkoleniowym, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
12. Wykonawca dostarcza bufet kawowy na minimum 30 min. przed rozpoczęciem świadczenia usługi cateringowej i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury napojów gorących w trakcie jej trwania.
13. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną i kelnerską w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do obsługi każdego zlecenia, w szczególności dla grup od 10 osób wzwyż wykonawca zapewnia obsługę kelnerską przy stanowisku kawowym, w ciągu całego dnia szkoleniowego.
14. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu dnia szkoleniowego, nie później jednak niż w ciągu 2 godzin od zakończenia zajęć w danym dniu.
15. Miejsce, w którym będzie serwowany catering, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym. W przypadku gdy podłoga będzie widocznie zabrudzona reszkami jedzenia lub kawą/herbatą Wykonawca zapewnia jej sprzątnięcie.
16. Obsługa będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską będą ubrani w jednorodne ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie czysty, schludny, estetyczny.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu i obsługi kelnerskiej, w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo uzgodnienia z Wykonawcą szczegółowego menu na każdy zjazd.
19. Wyżej wskazany harmonogram, zawiera planowane daty i maksymalną liczbę produktów. Harmonogram służy m.in. obliczeniu ceny oferty. Dane w nim umieszczone

są orientacyjne, mają na celu zobrazowanie liczby i skali planowanych wydarzeń objętych przedmiotem zamówienia. Dane te nie mogą być przedmiotem roszczeń Wykonawcy. Zamawiający ma prawo do zmiany terminów i liczby produktów (informując Wykonawcę z trzydniowym wyprzedzeniem), przy czym jednocześnie Zamawiający gwarantuje Wykonawcy realizację zamówienia na poziomie minimum 60% wartości umowy.