

## Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia o nr postępowania: ZP\_6\_2022\_WMT\_WMT prowadzonego przez Wydział Mechaniczny Technologiczny Politechniki Warszawskiej na koszt i ryzyko Wykonawcy jest świadczenie cyklicznych usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Wydział Mechaniczny Technologiczny Politechniki Warszawskiej w Warszawie.

1. Zamawiający przewiduje organizację:
  - 1) spotkań w formie konferencji związanych z realizacją projektów prowadzonych na Wydziale Mechanicznym Technologicznym przy ul. Narbutta 85 i Narbutta 86 oraz przy ul. Konwiktorskiej 2 lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Warszawy.
  - 2) spotkań okolicznościowych z okazji:
    - a) Świąt Wielkanocnych.
    - b) Spotkań okolicznościowych w ciągu roku.
    - c) Świąt Bożego Narodzenia.
    - d) Spotkania Noworocznego.
2. Przewidywana liczba osób w ciągu roku - około 250, z tym, że przewidywana liczba uczestników będzie nie mniejsza niż 10 osób.
3. Zamawiający zapłaci tylko za usługi faktycznie zrealizowane (zgodnie z potwierdzoną liczbą uczestników) według cen jednostkowych wskazanych w Formularzu Oferty, stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
4. Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby uczestników lub nieskorzystaniu niektórych osób z usługi jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia ceny usługi w stosunku do ceny brutto w oparciu o faktyczną liczbę uczestników zajęć korzystających z serwisu kawowego, lunchu.
5. Menu będzie indywidualnie uzgadniane przez Zamawiającego przy każdej okazji.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poinformowania na **2 dni kalendarzowe** przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania o zmianie daty wynikającej z uzasadnionej przyczyny.

### **Wykonanie usługi cateringowej podczas:**

1. **Spotkań konferencyjnych**
  - 1) **Przygotowanie, dowóz i świadczenie usługi:** w dniu i miejscu wskazanym przez Zamawiającego na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania (w przypadku serwisu poczęstunkowego) oraz na 15 minut przed rozpoczęciem przerwy obiadowej/lunchu. W sali będzie można ustawić naczynia do serwowania poczęstunków dla uczestników spotkań,

- 2) **Poczęstunek powinien być usytuowany** w sali szkoleniowej lub sali wskazanej przez Zamawiającego i winien być dostępny przez cały czas trwania spotkania, stąd Wykonawca winien zadbać w trakcie trwania zajęć by uczestnik spotkania mógł w każdym czasie napić się gorącego napoju (kawa, herbata) w tym celu sugeruje się wystawienie werników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem o pojemności odpowiedniej do liczby godzin spotkania. O dokładnych godzinach świadczenia usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed planowanym terminem rozpoczęcia każdego spotkania,
- 3) **O planowanym terminie i godzinach rozpoczęcia spotkania**, Zamawiający poinformuje najpóźniej Wykonawcę na 3 dni kalendarzowe przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania,
- 4) **Uwzględnienie w jadłospisie produktów ze wszystkich grup produktów żywnościowych**: produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków). Menu powinno także uwzględniać potrzeby osób z niestandardowymi preferencjami żywieniowymi takimi jak diety bezmięsne, nisko węglowodanowe, bezglutenowe itp.,
- 5) **Przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku**: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym surówek do zestawów obiadowych,
- 6) **Odpowiednie świadczenie usługi cateringowej**: Wykonawca powinien świadczyć usługi cateringowe: na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztucców platerowanych, serwetek papierowych, stoły, na których będą serwowane posiłki powinny być nakryte obrusem (bielizna stołowa z tkaniny). Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji serwisu: w stoły, obrusy, serwetki papierowe, krzesła, naczynia, sztucce i inne niezbędne elementy, które służą należytemu wykonaniu zamówienia,
- 7) **Estetykę usługi cateringowej**: Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz poczęstunków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 15 minut po zakończeniu jedzenia,
- 8) **Zapewnienia profesjonalnej obsługi**, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzialnej za obsługę kelnerską,
- 9) **Zasady higieny**: Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu/podawaniu posiłków,
- 10) **Wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia**: Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.).
- 11) **W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni**:

a) **serwis kawowy**, który świadczony będzie w systemie ciągłym, w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco, w razie potrzeby dla uczestników korzystających z usługi). Serwis kawowy dostępny będzie w sali szkoleniowej lub w bezpośrednim jej sąsiedztwie lub w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu i obejmować będzie:

- gorącą kawę, podaną w termosach lub ekspresach ciśnieniowych,
- gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- herbatę w torebkach – minimum dwa rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej i jeden herbaty owocowej,
- wodę gazowaną i niegazowaną podawaną w butelkach max. 0,5 l,
- wybór ciastek kruchych – min. 2 rodzaje,
- owoce,
- dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy, cytryna.

b) **lunch w formie bufetu/bufetu szwedzkiego (w naczyniach typu podgrzewacze, utrzymujących temperaturę dań podawanych na ciepło)**, który składać się będzie, co najmniej z:

- zupy – 200 ml/osobę,
  - dania głównego – 2 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne i rybne z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami,
  - uwaga: na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej, itp.)
  - dań uwzględniających gramaturę w odniesieniu do jednej porcji:
- danie mięsne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
- danie rybne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
- deseru – 2 rodzaje deserów do wyboru (wyroby cukiernicze),
- napojów zimnych, składających się z:
- wody niegazowanej podanej w dzbankach – bez ograniczeń,
  - soków owocowych 100% - dwa smaki, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

## 2. **spotkań okolicznościowych:**

1) Z okazji Świąt Wielkanocnych.

Menu: 5 rodzajów przekąsek nawiązujących do polskiej tradycji wielkanocnych, z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych (bez potraw zawierających wieprzowinę i pochodne); ciasta, zimne napoje oraz serwis kawowy,

2) Okolicznościowych:

Menu: serwis kawowy, ciasta, kanapki, sałatki, zimne napoje, owoce,

3) Z okazji Świąt Bożonarodzeniowych .

Menu: pierogi wytrawne, pierogi słodkie, ryba na ciepło, 5 rodzajów przekąsek nawiązujących do polskiej tradycji bożonarodzeniowych, z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych (bez potraw zawierających wieprzowinę i pochodne); ciasta, napoje oraz serwis kawowy;

4) Noworoczne:

Menu: serwis kawowy, ciasta, zimne napoje.