



Politechnika Warszawska

Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT

CEZAMAT/ZP37/2024

Załącznik nr 2 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

„Świadczenie usług restauracyjnych w ramach projektu ERA FABRIC dla Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT”

dot. organizacji kolacji dla delegacji 20-30 osób międzynarodowego projektu ERA_FABRIC w dniu 17 października 2024 r. (czwartek) w godzinach 19:00-22:00.

1. Opis menu:

- co najmniej 0,50 l wody mineralnej na osobę (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej), woda w butelkach
- tradycyjne zimne przystawki – co najmniej 6 do wyboru, 200 g na osobę
- dania główne na gorąco – min. 3 rodzaje po 150 g porcji każdego dania w tym 1 danie mięsne (czerwone mięso), 1 danie jarskie (ryba), 1 danie wegańskie (warzywa)
- wybór sałatek w ilości 100 g na osobę (min. 2 rodzaje), każda składająca się z minimum 3 składników, w tym dwie sałatki ze świeżych warzyw np. z białej kapusty
- zestaw dodatków – do wyboru np.: zapiekane ziemniaki, ryż sypki, kluseczki półfrancuskie, warzywa na ciepło (czerwona kapusta, marchew, brokuł, kalafior), pieczywo (w sumie co najmniej 300 g na osobę).
- do wyboru:
 - co najmniej jedną filiżankę świeżo parzonej kawy na osobę (min. 200 ml)
 - co najmniej jedną filiżankę herbaty na osobę (min. 200 ml, Wykonawca powinien zapewnić co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach do wyboru, np. czarna, owocowa, zielona – 1,5 - 2 g)
- deser: ciasta (np. sernik, szarlotka), 150 g na osobę
- wino gronowe białe i czerwone; wytrawne, półwytrawne – min 175 ml na osobę (do wyboru dwa rodzaje: polskie, hiszpańskie, włoskie, portugalskie, gruzińskie, węgierskie, austriackie, niemieckie)



Politechnika Warszawska

Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT

2. Miejsce świadczenia usług

Miejscem realizacji usług restauracyjnych będzie lokal wskazany w ofercie Wykonawcy oferujący dania kuchni polskiej, znajdujący się w następujących dzielnicach Miasta st. Warszawy: Śródmieście, Żoliborz, Mokotów (ograniczonej od południa ul. Dolina Służewiecka oraz Aleją Józefa Becka, a także ul. Czerniakowską od wschodu), Ochota (ograniczonej ul. Stefana Banacha oraz Bitwy Warszawskiej 1920 r. od południa), Wola (ograniczoną od zachodu przebiegiem trasy S7), Praga Północ (ograniczonej od północy ul. Stefana Starzyńskiego), Praga Południe (ograniczonej od południa Aleją Stanów Zjednoczonych oraz ul. Grochowską od północy).

Lokal Wykonawcy, w którym będą realizowane usługi restauracyjne musi posiadać salę konsumpcyjną dostosowaną do podawania posiłków, posiadającą odpowiednie zaplecze gastronomiczne i gwarantującą prawidłową realizację usługi, z co najmniej 30 miejscami siedzącymi przy stolikach zapewniających możliwość konsumpcji posiłku na miejscu. Lokal powinien umożliwić dostęp osób niepełnosprawnych. W lokalu powinna panować odpowiednia temperatura 22-25° C.

3. Warunki świadczenia restauracyjnych

Zapewnienie wyżywienia na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych i zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia w terminie i godzinach wskazanych przez Zamawiającego, a nadto: oferowane dania i dodatki powinny być podane w sposób estetyczny i elegancki, zgodnie ze sztuką kulinarną, oferowane dania powinny być przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (nie dopuszcza się stosowania gotowych dań rozmrażanych), produkty przetworzone muszą posiadać aktualny termin do spożycia.

Zapewnienie odpowiedniej temperatury dla potraw: min.+63°C ciepłych potraw, min. +80°C dla gorących napojów, max.+4°C dla dań zimnych.

Rozłożenie zastawy stołowej/ filiżanek kawowych (ceramicznej lub porcelanowej, w kolorze białym o jednolitym wzornictwie), sztućców ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, w ilości dostosowanej do liczby uczestników spotkania oraz do przewidzianego menu, zapewnienie serwetek (papierowych lub materiałowych, przygotowanie estetycznego nakrycia stołów, użycie własnych narzędzi i materiałów do wykonania zlecenia, zapewnienie odpowiedniej obsługi (ubranej jednolicie), dostosowanej do liczby uczestników w godzinach trwania danej usługi.

Zamawiający może żądać, aby lokal został zamknięty na czas konsumpcji lub by Wykonawca wydzielił strefę zapewniającą uczestnikom spotkania możliwość swobodnej rozmowy przy stole. Poprzez wydzielenie miejsca rozumie się: ustawienie stolików i krzesel w sposób ustalony z Zamawiającym oraz oddzielenie miejsca od innych gości lokalu np. poprzez ustawienie wysokich parawanów. Wydzielona strefa w lokalu nie może znajdować się w ciągu komunikacyjnym, w bezpośrednim sąsiedztwie toalet czy bezpośrednio przy wejściu.

Potwierdzeni liczby uczestników kolacji zostanie przekazane Wykonawcy maksymalnie w ciągu 10 dni roboczych przed planowanym terminem realizacji usługi.



Politechnika Warszawska

Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT

Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu ostatecznej propozycji menu nie później niż na 5 dni robocze przed planowaną datą realizacji usługi.

Wykonawca będzie zobowiązany do przestrzegania przepisów: sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOŻ oraz wytycznych Ministerstwa Rozwoju i Głównego Inspektoratu Sanitarnego dotyczących funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce.

Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki, zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. 2020r poz. 2021) oraz powinien posiadać aktualną zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydaną przez Sanepid.