

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest catering oraz kolacja podczas II Ogólnopolskiej Konferencji Szkół Doktorskich, numer referencyjny: ZP.U.MP.10.2024.

Termin wykonania zamówienia:

1. W dniach 21-22.03.2024r. godz. 9.30-17.45 przygotowanie przerw kawowych oraz lunchu podczas II Ogólnopolskiej Konferencji Szkół Doktorskich w Warszawie dla 120 osób.
2. W dniu 21.03.2024r. godz. 19.00-22.00 przygotowanie oraz podanie kolacji podczas II Ogólnopolskiej Konferencji Szkół Doktorskich w Warszawie dla 120 osób

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:

1. Miejsce świadczenia usługi cateringowej: gmach „Rektorska 4”, przy ulicy Rektorska 4, Warszawa, 00-614 Warszawa.
2. Miejsce świadczenia podania kolacji: gmach „Instytutu Techniki Ciepłej”, przy ulicy Nowowiejska 21/25, 00-646 Warszawa

Rodzaj zamówienia: usługa.

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

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian: **zmniejszenia lub zwiększenia** zakresu zamówienia stosownie do ostatecznej liczby uczestników spotkania **max. o +/-30%**, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem.
2. Forma realizacji usługi:
 - a) catering będzie miał formę bankietu stojącego ze stołem szwedzkim,
 - b) kolacja będzie miała formę kolacji zasiadanej przy stołach z przekąskami zimnymi na stołach oraz bufetowym rozłożeniu dań gorących w podgrzewaczach.
3. Świadczenie usługi przez Wykonawcę obejmować będzie:
 - a) **Usługę cateringową:**
 - usługę cateringową z dowozem na wskazane miejsce wraz z zastawą i sprzętem niezbędnym do wydawania posiłków
 - przygotowanie stołów;
 - obsługę kelnerską;
 - sprzątnięcie miejsca cateringu po zakończonym spotkaniu.
 - b) **Przygotowanie oraz podanie Uroczystej Kolacji:**
 - przygotowanie oraz dowóz na wskazane miejsce jedzenia oraz napoi,
 - dowóz na wskazane miejsce stołów, krzeseł, zastawy wraz z niezbędnym sprzętem do podania kolacji,
 - przygotowanie stołów,

- obsługę kelnerską,
 - sprzątnięcie miejsca kolacji po zakończeniu spotkania.
4. Catering oraz kolacja przygotowane będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, w szczególności:
 - a) potrawy przygotowane ze świeżych produktów,
 - b) potrawy powinny być przechowywane w odpowiedniej temperaturze,
 - c) potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. w pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd.
 5. Wykonawca musi zapewnić wszelkie naczynia i urządzenia oraz inne sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań, tj. w szczególności tace, patery, dzbanki, szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztućce i serwetki, w liczbie odpowiedniej do liczby gości.
 6. Wykonawca zapewnia stoły koktajlowe, bufetowe podczas cateringu oraz stoły i krzesła podczas kolacji w liczbie wystarczającej na spożywanie dań przez uczestników wydarzenia w tym samym czasie w ramach cateringu oraz kolacji.
 7. Wykonawca zapewnia nakrycie stołów bufetowych i koktajlowych oraz podczas kolacji. Stoły muszą być nakryte czystymi, jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru, koloru i faktury tkaniny obrusami.
 8. Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń oraz obrusów jednorazowych.
 9. Wykonawca ma dbać o czystość i estetykę w obrębie wyżywienia. Posiłki muszą być podawane w formie bufetu szwedzkiego z wyborem potraw, jako bufet ciągły - uzupełniany w miarę potrzeb.
 10. **Szczegóły przedmiotu zamówienia usługi cateringowej (120 osób):**
 - 1) W skład **przerw kawowych** wchodzi:
 - Kawa - min. 500 ml/osoba
 - Herbata (co najmniej 3 rodzaje w tym co najmniej jeden rodzaj czarnej herbaty, zielonej i owocowej) - min. 200 ml/osoba
 - Mleko w dzbankach - min. 100 ml/osoba
 - Cukier - min. 5 saszetek po dwa gramy na osobę
 - Ciasta – min. 3 rodzaje ciast pieczonych – min. 100g/osoba
 - Krucho ciastka - min. 3 rodzaje - min. 100g/osoba
 - Przekąski wytrwane na zimno – min. 3 rodzaje - 2 sztuki/osoba (typu: mini kanapeczki, mini wrapy, tartaletki)
 - Woda mineralna gazowana/niegazowana - min. 500 ml/osoba każdego rodzaju
 - Soki owocowe min. 3 rodzaje - min. 250 ml/osoba
 - Cytryna
 - 2) W skład **lunchu** wchodzi:
 - I danie - zupa (krem lub tradycyjna) - 350 ml/osoba
 - II danie - 2 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne i wegetariańskie w tym mięso/ryba min. 150g/os, dodatki skrobiowe – min. 200g/os (np. ziemniaki/kasza/ryż/kluski) i warzywno – min. 150g/os (np. surówka ze świeżych warzywa sezonowych lub warzywa gotowane) lub dania dwuskładnikowe - min. 300g/os (np. naleśniki ze szpinakiem/pierogi z nadzieniem, surówka ze świeżych warzyw sezonowych)
 - Soki owocowe min. 3 rodzaje - min. 250 ml/osoba
 - Woda mineralna gazowana/niegazowana - min. 500 ml/osoba każdego rodzaju

11. Szczegóły przedmiotu zamówienia **przygotowanie oraz podanie Uroczystej Kolacji (menu dla 120 osób)**:

- I danie – zupa 2 rodzaje do wyboru (zupa tradycyjna oraz wegetariańska) - 350 ml/osoba
- II danie - 3 rodzaje dania głównego do wyboru: 2 mięsne i 1 wegetariańskie w tym mięso/ryba/wegetariański zamiennik min. 150g/os, dodatki skrobiowe – min. 200g/os (np. ziemniaki/kasza/ryż/kluski śląskie/kopytka) i warzywne – min. 150g/os (np. surówka ze świeżych warzywa sezonowych lub warzywa gotowane)
- Przekąski: deska wędlin i mięs pieczonych (min. 30g/os), deska serów (min. 30g/os), przystawki koktajlowe (typu roladki, tortille, grzanki, tarty) – min. 3 rodzaje w tym część przygotowana w sposób wegetariański – 2 szt/os
- Sałatki – min. 3 rodzaje w tym 2 wegetariańskie i 1 mięsna – 150 g/os
- Deser – min. 3 rodzaje ciast w tym min. 2 rodzaje ciast pieczonych (np. szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe) i/lub babeczki – 150 g/os
- Owoce na paterze: min. 4 kg winogron (w tym 2 kg jasnych i 2 kg ciemnych), min. 4 kg świeżych mandarynek, 3 szt. dużego świeżego ananasa (obrane, pokrojony w plastry/ćwiartki)
- Kawa - min. 500 ml/osoba
- Herbata (co najmniej 3 rodzaje w tym co najmniej jeden rodzaj czarnej herbaty, zielonej i owocowej) - min. 200 ml/osoba
- Mleko w dzbankach - min. 100 ml/osoba
- Cukier - min. 8 saszetek po dwa gramy na osobę
- Soki owocowe min. 3 rodzaje - min. 400 ml/osoba
- Woda mineralna gazowana/niegazowana - min. 500 ml/osoba każdego rodzaju

12. Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie, np. papilotki przy deserach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być zwiędnięta, naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione itp. kanapki i ciasta nie mogą być układane jedno na drugim. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych, aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami.

13. Obsługa kelnerska:

- a) Wykonawca zapewni sprawną obsługę kelnerską całego cateringu poprzez zapewnienie liczby kelnerów/kelnerek niezbędnych do sprawnej obsługi gości,
- b) Wykonawca zapewni stosowny ubiór kelnerów/kelnerek podczas świadczenia usługi,
- c) w trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco zbiera zużyte naczynia, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy,
- d) Wykonawca po zakończonej uroczystości sprząta miejsce organizacji cateringu oraz kolacji pozostawiając pomieszczenia w stanie zgodnym z zastanym przed rozpoczęciem przygotowania cateringu oraz kolacji.

14. Przed przystąpieniem do realizacji umowy, Wykonawca zobowiązany jest podpisać oświadczenia dotyczące bezpieczeństwa na terenie świadczenia usługi, stanowiące załączniki nr 1 i 2 do OPZ.

15. 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 wnioskująca 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 niewygody 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
	Szkodliwe czynniki biologiczne wybrane z grupy 3 zagrożenia: - Mycobacterium tuberculosis - Wirus SARS – CoV-2
18	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 metylenu, kwasem azotowym, kwasem siarkowym, materiałami wysokoenergetycznymi,

	izopropanolem, proszkami, (mika, tlenek tytanu, cynku, glinokrzemiany, tlenki żelaza, pigmenty nieorganiczne, barwniki monoazowe), glikolem polietylenowym (PEG), pyłami tlenku glinu (III) [Al ₂ O ₃], tlenku cyrkonu (IV) [ZrO ₂] – frakcja wydychana
19	Promieniowanie elektromagnetyczne
20	Promieniowanie optyczne
21	Porażenie prądem elektrycznym o napięciu powyżej 1 kV
22	Promieniowanie jonizujące
23	Hałas

Opracowano, dnia 16.10.2020 r. Inspektorat BHP PW

Załącznik nr 2 do OPZ

Załącznik nr 7 do zarządzenia nr 163/2020 Rektora PW

Warszawa, dnia

OŚWIADCZENIE

Firma: **Siedziba:**

..... **Reprezentowana przez:**

.....

Oświadczamy, że ponosimy pełną odpowiedzialność za spełnienie wszelkich wymogów i zasad wynikających z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz prawidłową organizację stanowisk pracy podczas świadczonych usług na terenie Warszawa, ul.

Poza tym oświadczamy, że dopuszczamy do pracy wyłącznie pracowników, oraz podwykonawców, którzy posiadają:

- a) aktualne badania lekarskie, stwierdzające zdolność do pracy na zajmowanym stanowisku pracy;
- b) aktualne szkolenie bhp;
- c) przeszkolenie instruktazowo-stanowiskowe na danym stanowisku pracy;
- d) pełne wyposażenie w ochrony osobiste wymagane na danym stanowisku pracy;
- e) zapoznanie pracowników z oceną ryzyka zawodowego.

Oświadczamy, że zabezpieczymy stały dozór i nadzór techniczny nad pracownikami. Jednocześnie, zobowiązujemy się używać w procesach pracy narzędzia, maszyny i urządzenia oraz inne środki wyłącznie pełnosprawne, posiadające wymagane prawem przeglądy oraz certyfikaty.

.....