

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ

Przedmiot zamówienia: Świadczenie usługi cateringowej wraz z obsługą kelnerską podczas uroczystości „Wigilii Ogólnouczelnianej” dla studentów Politechniki Warszawskiej (PW)

Termin wykonania zamówienia: 20.12.2022 r. godz. 14:00 - 18:00 (pełna gotowość na godzinę 12:30 - wystawienie posiłków i napoi w formie bufetu na przygotowanych stołach)

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Mała Aula, Gmach Główny Politechniki Warszawskiej Plac Politechniki 1, 00-661 Warszawa. Dostępność pomieszczeń świadczenia usługi od godziny 10:00 w dniu wykonania wydarzenia.

Liczba uczestników: 210

Rodzaj zamówienia: usługa

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

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. dostarczenia dwudziestu pięciu stołów coctailowych wraz z pokrowcami elastycznymi (stretch) do stołów coctailowych w kolorze białym;
2. dostarczenia odpowiedniej ilości (min. 6) stołów cateringowych pod bufet (prostokątne) wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: białe, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
3. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek (do zimnych napoi typu long), filiżanek ze spodkami do napoi ciepłych, kubków do barszczu (o pojemności przynajmniej 400 ml), zastawy obiadowa (duże płytkie talerze do dań głównych, mniejsze płytkie talerze na sałatki), talerzyków deserowych, metalowych sztućców do dań obiadowych (widelców, noży i łyżek) oraz sztućców deserowych (widelczyki i łyżeczki do deserów) wykonanych ze stali nierdzewnej w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych;
4. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
6. przygotowania i aranżacja bufetu wyposażonego w bieliznę cateringową (biały obrus);
7. przygotowania świątecznych dekoracji na stoły oraz do udekorowania sali;
8. dostarczenia pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos o pojemności równej bądź większej niż 400 ml – min 10 sztuk. Pojemniki muszą być wykonane z tworzywa sztucznego;
9. przygotowania, dostarczenia i podania posiłków;
10. przygotowania zaplecza cateringowego;

11. zapewnienia w dn. 20.12.2022 r. menu poczęstunku:

- 1) mini kanapeczki (300 szt.):
 - 150 szt. z camembertem, orzechem włoskim i winogronem
 - 150 szt. z szynką parmeńską, rukolą i suszonymi pomidorami,
- 2) półmiski z zakąskami zimnymi (400 szt.):
 - 100 szt. półmisek roladek szpinakowych z nadzieniem (wegańskim)
 - 150 szt. koreczków śledziowych „po kaszubsku”
 - 150 szt. koreczków śledziowych z suszoną śliwką, mozzarellą, migdałami w płatkach i natką pietruszki,
- 3) półmiski z sałatkami (35kg):
 - 15 kg sałatki jarzynowej z pietruszką, marchewką, ogórkiem kiszonym, majonezem, ziemniakami, groszkiem, jabłkiem i musztardą
 - 20 kg sałatki śródziemnomorskiej z serem feta, oliwkami czarnymi, pomidorkami koktajlowymi, sałatą rzymską, świeżym ogórkiem, czerwoną cebulą, papryką i koprem,
- 4) pierogi na ciepło w podgrzewaczu (700 szt.):
 - 300 szt. pierogów z kapustą i grzybami
 - 200 szt. pierogów ruskich
 - 200 szt. uszek z kapustą (do barszczu),
- 5) dania na ciepło w podgrzewaczu:
 - 45 kg karpia smażonego na maśle (w porcjach po około 150g każda)
 - 20 kg łazanek z kapustą i grzybami (wersja wegetariańska),
- 6) ciasta - każde ciasto powinno być podane w oddzielnych papilotach (600 szt.):

- 150 szt. Sernika wiedeńskiego
 - 150 szt. makowca domowego
 - 150 szt. piernika świątecznego
 - 150 szt. szarlotki,
- 7) mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
- 6 kg winogron (3 kg jasne i 3 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe
 - 10 kg mandarynek (świeże)
 - 5 kg bananów (świeże, dojrzałe ale nie przejrzałe),
- 8) zupa - barszcz czerwony (200 ml na osobę) wydawany na ciepło z werników lub termosów,
- 9) wigilijny kompot z dobrej jakości suszonych owoców (jabłek, moreli, śliwek, gruszek) podawany na ciepło (150 ml na osobę),
- 10) pieczywo jasne oraz ciemne w ilości adekwatnej do liczby uczestników spotkania,
- 11) stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów,
- 12) stały dostęp do napoi gorących:
- kawa z ekspresów na kapsułki (mix smaków) lub ekspresów ciśnieniowych, plus dodatki – mleczko, cukier
 - herbata w saszetkach - mix smaków plus dodatki (cukier, cytryna), woda - wrzątek z werników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania,
12. przygotowania miejsca realizacji zamówienia tj. ustawienie stołów cateringowych, coctailowych oraz dekoracji w sposób uzgodniony z Zamawiającym w dniu 20.12.2022 r., przed godz. 12:30 do Małej Auli w Gmachu Głównym;
13. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 20.12.2022 r. o godzinie 12:30;
14. zapewnienia podczas realizacji zamówienia (20.12.2022 r.):
- 14.1. obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku, min. 6 osób posiadających wymagane przepisami prawa badania (ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu odpowiednio dla kobiet i mężczyzn, stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki);
W skład ubioru muszą wchodzić:
- a) Mężczyźni: czarne spodnie, czarna muszka, biała koszula, czarne eleganckie buty,
 - b) Kobiety: czarne spodnie, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;
- 14.2. **doświadczonego**¹ menadżera sali – 1 (jedna) osoba, która:
- 14.2.1. jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- 14.2.2. podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami;
- Do zadań menadżera sali należeć będzie:
- a) bezpośredni nadzór nad:
 - przygotowaniem sali/pomieszczenia, w którym zrealizowane będzie przyjęcie,
 - rozstawieniem i nakrywaniem stołów,
 - całością przyjęcia,
 - b) zarządzanie organizacją pracy personelu kucharskiego, personelu pomocniczego oraz kelnerskiego,
 - c) bezpośrednio kierowanie rozdawaniem posiłków przez kelnerów dla wszystkich osób uczestniczących w przyjęciu
15. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
16. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
17. przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;

¹ Zgodnie z pkt 15.1.2.2. SWZ: „Za doświadczonego menadżera sali Zamawiający uznaje osobę, która nadzorowała min. 3 krotnie usługi tj. przyjęcia o podobnym charakterze, co opisane w niniejszym OPZ, dla co najmniej 150 osób każde, podczas których wykonywał on bezpośredni i osobisty nadzór nad przygotowaniem sali, w której realizowane były przyjęcia i przebiegiem przyjęcia.

18. wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
19. zapewnienia bezwzględnie świeżych posiłków przyrządzonych w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (np. kawa, herbata) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Napoje gorące będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura (zastosowanie podgrzewaczy);
20. zapewnienia usługi sprzątnięcia, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego. Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
21. Zamawiający, z uwagi na charakter uroczystości, zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników biorących udział w wydarzeniu o maksymalnie 30% przy czym cena jednostkowa za osobę będzie nie wyższa niż wykazana przez Wykonawcę w Formularzu Oferty. Informacja o powyższej zmianie liczby osób będzie przekazana Wykonawcy przez osobę przedstawiciela Zamawiającego, wskazaną w umowie, nie później niż 2 dni przed terminem rozpoczęcia w dacie wydarzenia.
22. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego (PPU) stanowiących załącznik do SWZ.