

Załącznik nr 2 do SWZ – Opis przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników letnich wielodyscyplinarnych warsztatów olimpijskich organizowanych w ramach projektu MatFizChemPW – podnoszenie kompetencji matematyczno-przyrodniczych oraz ICT u młodzieży szkolnej POWR.03.01.00-00-T163/18 dla Wydziału Fizyki Politechniki Warszawskiej
2. W **jednym turnusie, trwającym 12 dni**, weźmie udział w charakterze uczestników nie więcej niż **90 osób**.
3. Usługa cateringowa obejmuje dwa turnusy.
4. Termin pierwszego turnusu to 18.07.2022 - 29.07.2022r.
5. Termin drugiego turnusu to 01.08.2022 - 12.08.2022r.
6. Wszystkie koszty związane z realizacją zadania ponosi Wykonawca.
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za dokonywane przez Wykonawców zaliczkowanie, bądź ponoszenie innych kosztów związanych z planowaną realizacją zadania przed rozpoczęciem wypoczynku.
8. Wykonawca nie będzie pobierał od uczestników żadnych dodatkowych opłat związanych z realizacją usługi zgodnie z niniejszym OPZ.

2. Zakres zamówienia

1. Zapewnienie wyżywienia (obiady i kolacje) oraz nieograniczonego dostępu do wody niegazowanej w godzinach 12:00 – 20:00 dla 180 osób (90 osób na turnus x 2 turnusy).
2. Przygotowanie i dostarczenie poczęstunków (obiady, kolacje, napoje) a także przygotowanie miejsca do poczęstunku
3. Zapewnienie obsługi kelnerskiej.
4. Zapewnienie stolików koktajlowych i bufetowych w liczbie odpowiedniej do ilości uczestników.
5. Wywóz resztek i nieczystości po każdym dniu serwowania posiłków.

3. Termin, miejsce i liczba uczestników

1. Termin: I turnus: 18.07.2022 - 29.07.2022r. oraz II turnus: 01.08.2022 - 12.08.2022r.
2. Miejsce serwowania posiłków: Aula Gmachu Fizyki, ul. Koszykowa 75, Warszawa.
3. Przewidywana liczba uczestników w ramach jednego turnusu: 90. Liczba turnusów: 2. Łącznie: 180 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na mniejszą liczbę osób, Minimalna gwarantowana liczba uczestników, za których Zamawiający zapłaci, wynosi średnio 80 osób w ramach jednego turnusu, czyli minimalnie 160 osób łącznie (na dwa turnusy).
Ostateczną liczbę osób Zamawiający potwierdzi na 10 dni przed świadczeniem usługi.

4. Obowiązki wykonawcy

1. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obiady, kolacje wg ustalonego harmonogramu/planu dnia uzgodnionego z Zamawiającym oraz nieograniczony dostęp do wody niegazowanej w godzinach 12:00 – 20:00 dla każdego uczestnika oraz obsługę kelnerską w ilości właściwej do liczebności uczestników.
2. Ostateczne menu zostanie ustalone z Zamawiającym w terminie najpóźniej na 2 dni przed terminem organizowanej usługi, zgodnie z wymaganiami określonymi w pkt 6.
3. Wszystkie posiłki będą podane w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w formie stołu szwedzkiego z szeroką gamą produktów spożywczych do wyboru na zimno i gorąco.
4. Pierwszym świadczeniem wyżywienia jest obiad pierwszego dnia (tj. 18.07.2022 dla turnusu I oraz 01.08.2022 dla turnusu II), ostatnim kolacja ostatniego dnia pobytu (tj. 29.07.2022 dla turnusu I oraz 12.08.2022 dla turnusu II).
5. Wykonawca uwzględni wymagania dotyczące konkretnej diety (bezglutenowej, bezlaktosowej, wegetariańskiej, wegańskiej itp.), o ile zostanie ona zgłoszona 10 dni przed rozpoczęciem obozu.
6. W zakres wyżywienia wchodzi:
 - 1) obiady w formie stołu szwedzkiego (18.07.2022 - 29.07.2022r. oraz 01.08.2022 - 12.08.2022r.) w ilości odpowiedniej do liczby uczestników, muszą uwzględniać minimum: (a) zupełny; (b) minimum 2 dania na ciepło do wyboru (mięsne lub rybne; mączne typu: pierogi, naleśniki, lasagne itp.); (c) dodatki (warzywa grillowane i/lub gotowane i/lub ryż i/lub makaron i/lub ziemniaki pieczone i/lub gotowane i/lub kapusta zasmażana), surówki i/lub świeże warzywa (krojone warzywa i/lub colesław

- i/lub mizeria i/lub sałatka grecka itp.), 3 rodzaje soków oraz kawę i herbatę wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko do kawy),
- 2) kolacje w formie stołu szwedzkiego (18.07.2022 - 29.07.2022r. oraz 01.08.2022 - 12.08.2022r.) w ilości odpowiedniej do liczby uczestników, muszą uwzględniać: minimum 1 danie na ciepło (tortilla i/lub frankfurterki i/lub penne i/lub cukinia zapiekana i/lub pulpety i/lub kluski leniwe itp.), przekąski zimne (warzywa świeże, sery, wędliny i/lub mięsa pieczone, pieczywo różne rodzaje, masło i/lub hummus i/lub guacamole itp.), 3 rodzaje soków oraz kawę i herbatę wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko do kawy);
 - 3) dostęp do wody niegazowanej: nieograniczony przez cały dzień, tj. w godzinach 9-20

5. Dodatkowe informacje dla Wykonawcy

1. Wykonawca wskaże 1 osobę koordynującą realizację usługi do kontaktu – opiekuna, biegłego w kwestiach techniczno-organizacyjnych, dostępnego według potrzeb, z którym Zamawiający będzie współpracował podczas całego okresu świadczenia usługi.
2. Zamawiający wskaże osobę do kontaktu w zakresie obsługi kwestii techniczno-organizacyjnych, dostępnego według potrzeb, z którym wykonawca będzie współpracował podczas całego okresu świadczenia usługi.
3. Zamawiający potwierdzi ostateczną liczbę uczestników szkolenia najpóźniej na 5 dni przed planowanym terminem, tj. do dnia 13.07.2022r. w przypadku pierwszego turnusu oraz do dnia 26.07.2022r. w przypadku drugiego turnusu.
4. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podawany na ciepło na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych i serwetek
5. Kawa i herbata powinny być serwowane w szklankach i/lub kubkach i/lub filiżankach ceramicznych.
6. Napoje zimne, w tym woda niegazowana mogą być serwowane w kubkach jednorazowych papierowych.
7. Świadczenie usługi żywienia zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020, poz. 2021 z późn. zm.).
8. Godziny serwowania posiłków (obiady i kolacje) ustalone zostaną z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed terminem organizowanej usługi.
9. Wstępny harmonogram:
 - a. Obiad: ok. 13:30 – 14.30



b. Kolacja 18:30 – 19:30