

Załącznik nr 2 do SWZ.

Załącznik nr....do Umowy.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby szkoleń organizowanych przez Dział ds. Szkoleń Politechniki Warszawskiej.

II. Miejsce i termin świadczenia usług

1. Usługa będzie świadczona podczas szkoleń organizowanych w siedzibie Zamawiającego na terenie Politechniki Warszawskiej.
2. Zamówienie realizowane będzie od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2025 r. lub do momentu wyczerpania maksymalnej kwoty jaką zamawiający przeznaczył na realizację zadania.
3. Szkolenia organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godz. 8:30-15:30 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

III. Zakres świadczonych usług

1. Usługa cateringowa obejmuje: przygotowanie, dostarczenie, wydawanie posiłków wraz z obsługą kelnerską oraz usługi porządkowe w trakcie i po zakończeniu szkolenia.
2. Zamawiający będzie informował o terminie organizowanego szkolenia na min. 5 dni (kalendarzowych) przed wydarzeniem.
3. Zamawiający w zależności od potrzeb będzie łączył zestaw I lub II z lunchem bądź kanapkami. O wyborze połączenia zestawu Zamawiający będzie informował Wykonawcę min. 4 dni przed terminem wyznaczonym do realizacji.
4. Na min. 3 dni przed szkoleniem Wykonawca przedstawi Zamawiającemu (drogą elektroniczną) do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w ciągu 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.
5. Zamawiający będzie informował o odwołaniu zamówienia na 3 dni (kalendarzowe) przed wydarzeniem (nie dotyczy wypadków losowych)
6. Szczegółowy harmonogram (jak: godzina rozpoczęcia, godziny planowanych przerw) każdego ze szkoleń zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na 3 dni (kalendarzowe) przed planowanym szkoleniem.
7. Zamawiający zastrzega, iż wysokość zapłaty zależeć będzie od planowanej liczby uczestników podanej przez Zamawiającego (min. 15 osób, max. 40 osób).
8. Zamawiający przewiduje średnio 3 usługi cateringu w miesiącu.
9. Wykonawca będzie zobowiązany do wyznaczenia pracownika i linii telefonicznej do kontaktu z pracownikiem Zamawiającego w trakcie realizacji umowy.
10. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
 - 1) przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłków przez obsługę kelnerską w dni i godziny wskazane przez Zamawiającego w zleceniu – do miejsca i sali, w której będzie odbywało się szkolenie;
 - 2) obsługa kelnerska będzie wskazana w ciągu trwania szkolenia, żeby na bieżąco utrzymywać czystość miejsca, w którym znajduje się przygotowany catering oraz uprzątnięcia usługi po jej zakończeniu, do stanu sprzed jej rozpoczęcia.

- 3) dostarczenia wyłącznie świeżych produktów żywnościowych;
 - 4) dostarczenia posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem szkolenia, a w przypadku przerwy obiadowej najpóźniej na 30 min. przed jej rozpoczęciem. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań obiadowych. Wykonawca zobowiązany jest do zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu przerwy obiadowej.
 - 5) porcje obiadowe, które nie zostaną skonsumowane, Wykonawca zapakuje w pojemniki jednorazowe i przekaże opiekunowi szkolenia, pracownikowi Działu ds. Szkoleń.
 - 6) zapewnienia czystej, nieuszkodzonej (niewyszczerbionej itp.), jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej, sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek papierowych i obrusów materiałowych. Wszystkie naczynia i sztućce muszą być wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na zastawie papierowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko;
 - 7) zapewnienia czystego wyposażenia gastronomicznego oraz urządzeń grzewczych, zwłaszcza termosów gastronomicznych typu konferencyjnego, bemałów oraz czystej bielizny stołowej (obrusy, skirtingi), nieuszkodzonej i wyprasowanej, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie;
 - 8) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - 9) estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
 - 10) zapewnienia schludnego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską;
 - 11) zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze tj. elektryczne);
 - 12) utrzymanie porządku w pomieszczeniach, w których wydawanie posiłków dla uczestników szkoleń.
 - 13) Zapewni wydrukowany opisu menu, który umieści na szwedzkim stole w trakcie obiadu.
11. Podczas usług świadczonych w siedzibie Zamawiającego, Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do prądu i bieżącej wody.

IV. Opis zamawianych zestawów cateringowych.

1. Zestaw I

Serwis kawowy składający się ze stałego dostępu do:

- nielimitowanej kawy i gorącej wody w warkurku, wraz z zestawem herbat (min. 3 rodzaje) do wyboru, pokrojoną cytrynę, cukier, mleko 2%, mleko bez laktozy oba mleka podane w dzbankach,
- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (2 but. 0,5 l/os.) w proporcji 1:2,
- ciastka kruche min. 4 rodzaje - co najmniej 150 gram na osobę,
- ciasto domowe dwa rodzaje (typu sernik/szarlotka) – po jednym kawałku każdego rodzaju ciasta na osobę, co najmniej 100 g na osobę.

2. Zestaw II

Serwis kawowy składający się ze stałego dostępu do:

nielimitowanej kawy i gorącej wody w warniku, wraz z zestawem herbat (min. 3 rodzaje) do wyboru, pokrojoną cytrynę, cukier, mleko 2%, mleko bez laktozy oba mleka podane w dzbankach, w dzbanuszkach,

- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (2 but. 0,5 l/os.) w proporcji 1:2,
- ciastka kruche min. 4 rodzaje - co najmniej 150 gram na osobę,
- ciasto domowe dwa rodzaje (typu sernik/szarlotka) – po jednym kawałku każdego rodzaju ciasta na osobę, co najmniej 100 g na osobę,
- świeżych owoców sezonowych (np. jabłek, bananów, mandarynek, śliwek, itp. 1 sztuka na osobę lub 100 g na osobę w zależności od zaproponowanego rodzaju świeżego owocu).

3. Zestaw III

Składa się z zestawu I powiększonego o lunch - każdego dnia szkolenia serwowane będzie:

- zupa (co najmniej 300 ml na osobę),
- drugie danie do wyboru: mięsne i wegetariańskie (co najmniej 150 g na osobę):
 - danie główne, mięsne, np. mięso duszone lub pieczone, z sosem, z ciepłymi dodatkami, odpowiednio dobranymi do dania mięsnego, np. ziemniaki, ryż, kluski śląskie/kopytka, kasza lub porcja 6 pierogów z mięsem lub lasania klasyczna – ½ wszystkich porcji),
 - danie główne, wegetariańskie (np. kotlety wegetariańskie z soczewicy, jajeczne, faszerowana cukinia lub bakłażan z ciepłymi dodatkami, odpowiednio dobranymi do dania wegetariańskiego, np. ziemniaki, ryż, kluski śląskie/kopytka lub kasza - ½ wszystkich porcji),
- zestaw surówek lub warzywa gotowane (co najmniej 150 g na osobę),
- porcja ziemniaków/frytek/makaronu/ryżu/kaszy (co najmniej 200 g na osobę).

4. Zestaw IV

Składa się z zestawu II powiększonego o lunch - każdego dnia szkolenia serwowane będzie:

- zupa (co najmniej 300 ml na osobę),
- drugie danie do wyboru: mięsne i wegetariańskie (co najmniej 150 g na osobę):
 - danie główne, mięsne, np. mięso duszone lub pieczone, z sosem, z ciepłymi dodatkami, odpowiednio dobranymi do dania mięsnego, np. ziemniaki, ryż, kluski śląskie/kopytka, kasza lub porcja 6 pierogów z mięsem lub lasania klasyczna – ½ wszystkich porcji),
 - danie główne, wegetariańskie (np. kotlety wegetariańskie z soczewicy, jajeczne, faszerowana cukinia lub bakłażan z ciepłymi dodatkami, odpowiednio dobranymi do dania wegetariańskiego, np. ziemniaki, ryż, kluski śląskie/kopytka lub kasza - ½ wszystkich porcji),
- zestaw surówek lub warzywa gotowane (co najmniej 150 g na osobę),
- porcja ziemniaków/frytek/makaronu/ryżu/kaszy (co najmniej 200 g na osobę).

5. Zestaw V

Składa się z zestawu I powiększonego o kanapki - każdego dnia szkolenia serwowane będą:

- patery z małymi kanapeczkami typu „tartinki” (po min. 5 szt. na osobę, mix smaków, w tym jeden rodzaj wegetariański), na 2 rodzajach pieczywa (jasne i ciemne. Masa każdej kanapki nie powinna być mniejsza niż 90 gram.

Zamawiający wyklucza używanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku z wyjątkiem awaryjnych kubeczków jednorazowych w przypadku, gdy zabraknie czystej porcelany. Zastawa i naczynia (np. filiżanki i talerzyki do kanapek oraz ciasta) powinny być zapewnione w liczbie min. 2 razy większej niż liczba uczestników.

*elektroniczny podpis osoby/osób
uprawnionych do wystąpienia w imieniu Wykonawcy*