



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu.

1. Zamawiający przewiduje organizację:
  - 1) spotkań w formie konferencji związanych z realizacją projektów prowadzonych na Wydziale Chemicznym Politechniki Warszawskiej przy ul. Noakowskiego 3 lub Koszykowej 75 w Warszawie;
  - 2) olimpiad przedmiotowych, konkursów, targów;
  - 3) spotkań okolicznościowych z okazji:
    - a) inauguracji roku akademickiego,
    - b) rozdania dyplomów.
2. Szacunkowa maksymalna liczba osób w zamówieniu podstawowym, które mogą uczestniczyć w wydarzeniu - 200 z tym, że przewidywana liczba uczestników będzie jednorazowo nie mniejsza niż 5 osób.
3. Zamawiający zapłaci tylko za usługi faktycznie zrealizowane (zgodnie z potwierdzoną liczbą uczestników) według cen jednostkowych.
4. Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby uczestników lub nieskorzystaniu niektórych osób z usługi jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia ceny usługi w stosunku do ceny brutto w oparciu o faktyczną liczbę uczestników zajęć korzystających z serwisu kawowego, lunchu.
5. Menu będzie indywidualnie uzgadniane przez Zamawiającego przy każdej okazji.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poinformowania na 2 dni robocze przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania o zmianie daty wynikającej z uzasadnionej przyczyny.
7. Przedstawione ceny zawarte w ofercie uwzględniać będą wszystkie elementy związane m. in. z kosztami dojazdu, obsługą kelnerską, produktami spożywczymi oraz jednorazowymi pojemnikami przeznaczonymi na spakowanie niewykorzystanego jedzenia.

Szczegółowy opis wykonania usługi cateringowej podczas:

1. Spotkań konferencyjnych
  - 1) Przygotowanie, dowóz i świadczenie usługi: w dniu i miejscu wskazanym przez Zamawiającego nie później niż na 60 minut przed rozpoczęciem spotkania (w przypadku serwisu poczęstunkowego) oraz na 15 minut przed rozpoczęciem przerwy obiadowej/lunchu. W sali będzie można ustawić naczynia do serwowania poczęstunków dla uczestników spotkań,
  - 2) Poczęstunek powinien być usytuowany w sali spotkań lub sali wskazanej przez Zamawiającego i winien być dostępny przez cały czas trwania spotkania, stąd Wykonawca winien zadbać w trakcie trwania spotkania by uczestnik spotkania mógł w każdym czasie napić się gorącego napoju (kawa, herbata) w tym celu sugeruje się wystawienie werników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem o pojemności odpowiedniej do liczby godzin spotkania. O dokładnych godzinach świadczenia usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 2 dni robocze przed planowanym terminem rozpoczęcia każdego spotkania,
  - 3) W jadłospisie powinny być uwzględnione produkty ze wszystkich grup produktów żywnościowych: produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków). Menu powinno także uwzględniać potrzeby osób z niestandardowymi preferencjami żywieniowymi takimi jak diety: wegańska, wegetariańska, bezglutenowe, z nietolerancją produktów mlecznych, itp.,



# Politechnika Warszawska

## Wydział Chemiczny

- 4) Menu zaoferowane dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi powinno być podane na osobnych, odpowiednio oznaczonych talerzach/półmiskach, np. oddzielna strefa dla tych potraw -nie mieszająca się z pozostałymi posiłkami zawierającymi np. gluten.
- 5) Przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym składników surówek do zestawów obiadowych,
- 6) Odpowiednie świadczenie usługi cateringowej: Wykonawca powinien świadczyć usługi cateringowe: na zastawie ceramicznej lub porcelanowej jednolitej, stanowiącej komplet, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych. Stoły, na których będą serwowane posiłki powinny być nakryte obrusem (bielizna stołowa z tkaniny). Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji serwisu: w stoły, obrusy, serwetki papierowe, krzesła, naczynia, sztućce i inne niezbędne elementy, które służą należytemu wykonaniu zamówienia,
- 7) Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach będących produktami reklamowymi, naczynia nie mogą posiadać logo, tekstów, znaków firmowych reklamujących
- 8) Estetykę usługi cateringowej: Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz poczęstunków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 15 minut po zakończeniu jedzenia,
- 9) Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzialnej za obsługę kelnerską,
- 10) Zasady higieny: Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu/podawaniu posiłków,
- 11) Wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia: Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.).
- 12) W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:
  - a) serwis kawowy, który świadczony będzie w systemie ciągłym, w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco, w razie potrzeby dla uczestników korzystających z usługi). Serwis kawowy dostępny będzie w sali spotkania lub w bezpośrednim jej sąsiedztwie lub w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu i obejmować będzie:
    - ✓ gorącą kawę, podaną w termosach lub ekspresach ciśnieniowych(zamawiający nie dopuszcza kawy rozpuszczalnej),
    - ✓ gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
    - ✓ herbatę w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty: czarnej, zielonej i owocowej,
    - ✓ wodę gazowaną i niegazowaną podawaną w butelkach max. 0,5 l,
    - ✓ słodkie przekąski (np. ciastka kruche, delicje, korzenne, pierniczki) – min. 2 rodzaje,
    - ✓ owoce (minimum 3 rodzaje),
    - ✓ dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy (Wykonawca każdorazowo przy zleceniu zabezpieczy mleko roślinne oraz bez laktozy), cytryna, słodzik (jeden ze wskazanych: ksylitol lub erytrytol) Cukier/słodzik powinien być podany w jednorazowych saszetkach/paluszkach.
  - b) lunch w formie bufetu/bufetu szwedzkiego (w naczyniach typu podgrzewacze, utrzymujących temperaturę dań podawanych na ciepło), który składać się będzie, co najmniej z:
    - ✓ zupy na bazie świeżego bulionu (niedopuszczalny bulion w kostkach ) – 200 ml/osobę,
    - ✓ dania głównego – 2 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne i rybne z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami,



# Politechnika Warszawska

## Wydział Chemiczny

- ✓ dań uwzględniających gramaturę w odniesieniu do jednej porcji:
  - danie mięsne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
  - danie rybne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
  - deseru – 2 rodzaje deserów do wyboru (wyroby cukiernicze),
  - napojów zimnych, składających się z:
    - wody niegazowanej podanej w dzbankach – bez ograniczeń,
    - soków owocowych 100% - min. dwa smaki, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

uwaga: na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej, itp.)

### 2. Olimpiad przedmiotowych, konkursów, targów

a) serwis kawowy, który świadczony będzie w systemie ciągłym, w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco, w razie potrzeby dla uczestników korzystających z usługi). Serwis kawowy dostępny będzie w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu i obejmować będzie:

- gorącą kawę, podaną w termosach lub ekspresach ciśnieniowych (zamawiający nie dopuszcza kawy rozpuszczalnej)
- gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- herbatę w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty: czarnej, zielonej i owocowej,
- wodę gazowaną i niegazowaną podawaną w butelkach max. 0,5 l,
- owoce (minimum 3 rodzaje, porcja na osobę min. 100g),
- dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy (Wykonawca każdorazowo przy zleceniu zabezpieczy mleko roślinne oraz bez laktozy), cytryna, słodzik (jeden ze wskazanych: ksylitol lub erytrytol); Cukier/słodzik powinien być podany w jednorazowych saszetkach/paluszkach.

b) kanapki bankietowe (min. 4 szt. na osobę, min. 4 różnego rodzaju dodatki, na bazie pokrojonej bagietki lub innego pieczywa, różnego rodzaju: past, serów, wędliny i dodatków warzywnych) podawane na paterach;

c) kanapki (1 kanapka na osobę, min. 4 rodzaje na bazie np. bajgli, bułek lub chleba, różnego rodzaju: past, serów, wędlin, jajek i dodatków warzywnych, porcja o wadze min. 130 g);

d) wybory cukiernicze (2 ciasta na osobę, min. 3 rodzaje ciasta do wyboru np. sernik, croissanty, ptyśie, pączki, szarlotka, porcja o wadze min. 90 g).

### 3. Spotkań okolicznościowych:

Menu: serwis kawowy opisany w pkt 2.lit a), wyroby cukiernicze opisane w pkt 2 lit d), kanapki bankietowe opisane w pkt 2 lit b), sałatki min. 2 rodzaje (np. sałatka: grecka lub nicejska z tuńczykiem lub z suszonymi pomidorami i grzankami lub cezar, porcja o wadze min. 200g.).