

## **I. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usługi cateringowej dla Politechniki Poznańskiej.
2. Świadczenie usługi cateringowej polega na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków wg menu sporządzonego na podstawie wybranego asortymentu, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Miejscem dostawy jest teren Politechniki Poznańskiej tj. obiekty uczelni położone w kampusach: przy pl. M. Skłodowskiej – Curie, przy ul. Piotrowo i ul. Polanka w Poznaniu.
4. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę cateringową w następujących zestawach (dalej: Zestaw):
  - a) ZESTAW 1 (przerwa kawowa – wersja standard A)
  - b) ZESTAW 2 (przerwa kawowa – wersja standard B)
  - c) ZESTAW 3 (przerwa kawowa – wersja plus)
  - d) ZESTAW 6 (lunch – wersja standard)
  - e) ZESTAW 9 (przyjęcie na stojąco – wersja standard)
  - f) ZESTAW 10 (przyjęcie na stojąco – wersja plus)
  - g) ZESTAW 11 (przyjęcie na stojąco – wersja premium)
  - h) ZESTAW 12 (kanapki na bułce)
  - i) ZESTAW 13 (lunch box ciepły)
  - j) ZESTAW 14 (kanapki dekoracyjne)
  - k) ZESTAW 17 (zimne przekąski)które szczegółowo są opisane w załączniku do SWZ.
5. Świadczenie usługi cateringowej będzie odbywało się sukcesywnie w miarę potrzeb Zamawiającego, na podstawie odrębnych zleceń (dalej: Zlecenie) składanych przez Zamawiającego w okresie trwania umowy.
6. Zamawiający ma prawo samodzielnie skomponować menu z asortymentu przypisanego do danego Zestawu, gdy Zestaw zawiera wybór asortymentu.
7. Zamawiający ma prawo zwrócić się do Wykonawcy w celu sporządzenia przez niego propozycji menu wraz z kalkulacją cenową na potrzeby konkretnego wydarzenia a Wykonawca jest zobowiązany taką propozycję przedstawić w terminie dwóch dni kalendarzowych od dnia otrzymania zapytania lub w innym terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
8. **Zamawiający złoży Zlecenie w terminie:**

- a) co najmniej 4 dni przed terminem świadczenia usługi dla usług do 100 osób
- b) co najmniej 5 dni kalendarzowych przed terminem świadczenia usługi dla usług od 101 do 300 osób
- c) co najmniej 6 dni kalendarzowych przed terminem świadczenia usługi dla usług powyżej 300 osób
- d) w każdym innym terminie niż powyższe uzgodnionym z Wykonawcą.

9. **Po złożeniu Zlecenia Wykonawca w nieprzekraczalnym terminie 24 godzin, potwierdzi odbiór Zlecenia.**

10. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania Zlecenia w całości lub w dowolnej części w terminie:**

- a) co najmniej 3 dni przed terminem świadczenia usługi dla usług do 100 osób
- b) co najmniej 4 dni kalendarzowych przed terminem świadczenia usługi dla usług od 101 do 300 osób
- c) co najmniej 5 dni kalendarzowych przed terminem świadczenia usługi dla usług powyżej 300 osób
- d) w każdym innym terminie niż powyższe uzgodnionym z Wykonawcą.

**II. W ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:**

1. *Przygotowania posiłków, w tym:*

- a) posiłki będą przygotowane z produktów świeżych, pełnowartościowych, wysokiej jakości, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych (w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych), spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz posiadających w odniesieniu do produktów przetworzonych np. kawa, herbata, kruche ciastka aktualne terminy ważności
- b) nie dopuszcza się: przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu i stosowania gotowych półproduktów takich jak: gotowe sosy, zupy, sproszkowane ziemniaki (puree), mrożone pierogi, innych produktów typu „instant”, przypraw typu Vegeta, kostek rosołowych; serwowania posiłków przygotowanych w formule fast food; wykorzystywania produktów zawierających mięso oddzielane mechanicznie (MOM),
- c) ryby powinny być świeże, pozbawione ości – filetowane
- d) kawa do ekspresu ciśnieniowego – ziarnista, 100 % arabica
- e) kawa rozpuszczalna – 100 % kawy naturalnej bez dodatków
- f) kawa mielona z ziaren robusty

- g) herbata w torebkach 2 g ze sznureczkiem zakończonym kartonikiem
  - h) Wykonawca wzbogaci poszczególne pozycje asortymentowe zawarte w opisie poszczególnych Zestawów o niezbędne dodatki np. sosy tak aby każda potrawa była w pełni wykonana i podana zgodnie ze sztuką kulinarną
2. *dostarczenia posiłków, w tym:*
- a) Wykonawca dostarczy i poda wyłącznie świeże produkty żywnościowe przygotowane tego samego dnia co świadczenie usługi cateringowej lub terminie zapewniającym ich bezwzględną świeżość i przydatność do spożycia
  - b) Wykonawca odpowiada za transport posiłków wykonany zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego
  - c) Wykonawca dostarczać będzie posiłki przy użyciu pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonego przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, spełniającego wymagania sanitarno-epidemiologiczne;
3. *przygotowania miejsca do wydawania i serwowania posiłków, w tym:*
- a) **Wykonawca zapewni stoły koktajlowe i bufetowe** w ilości niezbędnej do prawidłowego i profesjonalnego wykonania usługi cateringowej z uwzględnieniem zapisów zawartych w pkt. III ust. 4
  - b) Wykonawca ustawi wyposażenie meblowe w układzie uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym, **uwzględniając potrzeby osób niepełnosprawnych**
  - c) Wykonawca zapewni estetyczną dekorację stołów
  - d) Wykonawca dopasuje wystrój stołów i krzeseł do charakteru imprezy w uzgodnieniu z Zamawiającym
  - e) Wykonawca zapewni każdorazowo żywe kwiaty,
  - f) Wykonawca zapewni serwetki papierowe
  - g) Wykonawca zapewni nakrycia wszystkich stołów jednolitymi obrusami materiałowymi wraz ze skirtingami lub elastycznymi pokrowcami bankietowymi bezwzględnie czystymi, wyprasowanymi i wysterylizowanymi; kolor do uzgodnienia - preferowany biały i ecru
  - h) Wykonawca zapewni estetyczne ozdobne tabliczki z nazwą serwowanych potraw i napojów w języku polskim, na życzenie Zamawiającego: w i/lub języku angielskim, z informacjami o alergenach znajdujących się w potrawach, z informacjami o składnikach zawartych w potrawach
  - i) Wykonawca wygrodzi zaplecze cateringowe estetycznymi przegrodami-parawanami
4. *wydawania i serwowania posiłków, w tym:*

- a) posiłki serwowane w postaci bufetu szwedzkiego
- b) sposób serwowania posiłków Wykonawca uzgodni z Zamawiającym
- c) posiłki serwowane zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego oraz obostrzeniami wynikającymi z sytuacji epidemiologicznej gdy dotyczy
- d) Wykonawca odpowiada za właściwe nakrycie stołów, ustawienie wszystkich naczyń i sztućców zgodnie z zasadami savoir vivre
- e) Wykonawca dba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość i ułożenie potraw
- f) Wykonawca zapewni odpowiednie wyposażenie do serwowania posiłków i utrzymania ich w odpowiedniej temperaturze
- g) Wykonawca zapewni odpowiednie urządzenia grzewcze i gastronomiczne niezbędne do wykonania usługi; dania gorące będą wyłożone w naczyniach ustawionych na podgrzewaczach – zgodnie z warunkami ppoż. obowiązującymi na terenie Zamawiającego; Wykonawca zabezpieczy niezbędną ilość przedłużaczy i kabli do podłączenia urządzeń grzewczych, które będą sprawne technicznie, estetyczne i odpowiednio zabezpieczone
- h) Wykonawca zapewni czyste, nieuszkodzone, wysterylizowane: białe zastawy porcelanowe lub ceramiczne, odpowiednie naczynia szklane, sztućce i inne akcesoria niezbędne do właściwego wykonania usługi cateringowej w ilości min. o 70% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering
- i) w przypadku podawania kawy z ekspresu, Wykonawca zapewni wydanie nie mniej niż 100 kaw w czasie 15 min.
- j) w przypadku zamówienia kawy innej niż z ekspresu ciśnieniowego, możliwość podawania kawy w wernikach lub termosach zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym
- k) Wykonawca zapewni dyspensery do serwetek, estetyczne śmietniczki w ilości zapewniającej utrzymanie czystości na stołach
- j) posiłki wydawane i serwowane przez wykwalifikowaną obsługę cateringową minimum 1 kelner na 25 osób z uwzględnieniem zapisów zawartych w pkt. III ust. 4,5
- l) obsługa musi wyglądać estetycznie, czysto i schludnie
- m) obsługa musi być ubrana w jednolite uniformy (czyste tj. wyprane, nieuszkodzone, kompletne)
- n) obsługa musi cechować się wysoką kulturą osobistą w zakresie postawy i sposobu zachowania
- o) obsługa musi przestrzegać zasad higieny i kultury osobistej

- p) Wykonawca zadba, aby stoły z jedzeniem wyglądały czysto przez cały okres świadczenia usługi
- q) Wykonawca zapewni porządek i czystość wokół miejsc świadczenia usługi przez cały czas trwania usługi
- r) **Wykonawca powinien być gotowy do wydawania posiłków i napojów najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną w harmonogramie Zlecenia godziną rozpoczęcia konsumpcji lub w każdym innym czasie uzgodnionym z Zamawiającym.**

#### 5. *sprzątnanie*

- a) Wykonawca odpowiada za usuwanie odpadów, śmieci, resztek pokonsumpcyjnych
- b) utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych, wywóz odpadów komunalnych należy do Wykonawcy i następuje w dniu ich wytworzenia na koszt Wykonawcy, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami
- c) Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia wykorzystywanego miejsca w stanie nie gorszym niż w jakim zostało mu przekazane
- d) **Wykonawca zobowiązany jest do spakowania pozostałej nieskonsumowanej zdatnej do dalszego spożycia żywności w opakowania jednorazowe przeznaczone do żywności i przekazania Zamawiającemu w ciągu max 60 min. po zakończeniu świadczenia usługi cateringowej lub w terminie i miejscu uzgodnionym z Zamawiającym.**

### III. **Dodatkowe wymagania**

- 1. Wytyczne dla wykonawcy przy realizacji *napojów gorących*
  - wykonawca zapewni śmietankę lub mleko, świeżą cytrynę w plastrach, cukier biały, cukier trzcinowy i słodzik w odpowiedniej ilości każdorazowo podczas serwowania *napojów gorących*.
- 2. Wytyczne dla wykonawcy przy realizacji Zestawu pn. : *kanapki*
  - podawane będą w opakowaniu jednorazowym wykonanym z materiałów wtórnych, biodegradowalnych, dostosowanych do recyklingu i kompostowania, przeznaczonym do żywności np. folia spożywcza, torebka papierowa itp. wg uzgodnień z Zamawiającym
  - rodzaj bułki: pszenna lub razowa każdorazowo do wyboru przez Zamawiającego
  - podawane włącznie ze wskazaną przez Zamawiającego kategorią posiłku
- 3. Wytyczne dla wykonawcy przy realizacji Zestawu pn: *lunch-box ciepły*
  - podawany w opakowaniu jednorazowym do ciepłych posiłków, wykonanym z materiałów wtórnych, biodegradowalnych, dostosowanych do recyklingu i

kompostowania, przeznaczonym do żywności, 2 lub 3 – dzielnym w zależności od potrzeb.

4. Tzw. *przyjęcie na stojąco* nie wyklucza przygotowania stołów do spożywania posiłków na siedząco (brak podawania posiłków przez kelnerów do stołów). Stoły zasiadane i krzesła zapewnia Zamawiający.
5. Wykonawca zobowiązany jest na życzenia Zamawiającego do uwzględnienia szczególnych potrzeb żywieniowych Zamawiającego m.in. alergii pokarmowe i zapewnienia posiłków w ilości min. 10 % zamawianego asortymentu bez podanych przez Zamawiającego alergenów.
6. Wykonawca zobowiązany jest na życzenie Zamawiającego do zapewnienia obsługi kelnerskiej posługującej się językiem angielskim w stopniu komunikatywnych w ilości min. 50% obsługi kelnerskiej.
7. Personel Wykonawcy biorący udział w realizacji usługi cateringowej wraz z transportem posiłków musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
8. Poza obsługą kelnerską Wykonawca musi zapewnić odpowiednią obsługę techniczną i menadżerską (nadzór na miejscu nad realizowanym Zleceniem) w liczbie zapewniającej sprawne wykonywanie usługi cateringowej.
9. Wszelkie czynności związane z realizacją usługi cateringowej nie mogą zakłócać prowadzenia w tym samym obiekcie innych wydarzeń i zajęć dydaktycznych.
10. Zamawiający nie wyklucza możliwości wykorzystania stołów i krzeseł Zamawiającego w innych sytuacjach niż wymienione w ust. 4, jeżeli będzie taka możliwość w miejscu wykonania usługi cateringowej.
11. **Usługa cateringowa (jednostkowe Zlecenie) zamawiana będzie dla minimum 10 osób.**
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności świadczonej usługi z wymogami Zamawiającego określonym w SWZ.
13. Wszystkie wymagania określone w Opisie przedmiotu zamówienia stanowią wymagania minimalne.