

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 A)
 - b) ZESTAW 2 (przerwa kawowa – wersja B)
 - c) ZESTAW 3 (przerwa kawowa – wersja C)
 - d) ZESTAW 4 (przerwa kawowa – wersja D)
 - e) ZESTAW 5 (lunch – wersja A)
 - f) ZESTAW 6 (lunch – wersja B)
 - g) ZESTAW 7 (lunch – wersja C)
 - h) ZESTAW 8 (przyjęcie na stojąco – wersja standard)
 - i) ZESTAW 9 (przyjęcie na stojąco – wersja plus)
 - j) ZESTAW 10 (przyjęcie na stojąco – wersja premium)
 - k) ZESTAW 11 (spotkanie noworoczne)
 - l) ZESTAW 12 (inauguracja)
 - m) ZESTAW 13 (kanapki na bułce)
 - n) ZESTAW 14 (lunch box ciepły)
 - o) ZESTAW 15 (kanapki dekoracyjne)
 - p) ZESTAW 16 (zimne przekąski)
 - q) ZESTAW 17 (ciasta)które szczegółowo są opisane w załączniku nr 12 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. **UWAGA: przedmiot zamówienia częściowo może być realizowany ze środków Funduszy Europejskich.**

7. Zamawiający ma prawo samodzielnie skomponować menu z asortymentu przypisanego do danego Zestawu, gdy Zestaw zawiera wybór asortymentu.
8. 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.
9. 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.
10. Po złożeniu Zlecenia Wykonawca w nieprzekraczalnym terminie 24 godzin, potwierdzi odbiór Zlecenia.
11. 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 i 5
 - 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, sztucce 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. 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. *sprzątanie*

- 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 na bułce*

- 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. Wytyczne dla wykonawcy przy realizacji Zestawu pn: *inauguracja*
- przygotowanie min. 15 stołów koktajlowych
 - przygotowanie 10 stołów zasiadanych 12 osobowych z krzesłami (stoły i krzesła zapewnia Zamawiający)
5. Wytyczne dla wykonawcy przy realizacji Zestawu pn: *spotkanie noworoczne*
- przygotowanie min. 45 stołów koktajlowych, bez stołów zasiadanych
 - zapewnienie obsługi kelnerskiej w ilości 15 osób
- Spotkanie noworoczne* planowane jest w dwóch turach (zamówienie podstawowe i opcja) tego samego dnia.
6. 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.
7. Wykonawca zobowiązany jest na życzenia Zamawiającego do uwzględnienia szczególnych potrzeb żywieniowych Zamawiającego m.in. alergię pokarmową i zapewnienia posiłków w ilości min. 10 % zamawianego asortymentu bez podanych przez Zamawiającego alergenów.
8. Wykonawca zobowiązany jest na życzenie Zamawiającego do zapewnienia obsługi kelnerskiej posługującej się językiem angielskim w stopniu komunikatywnych w ilości min. 50% obsługi kelnerskiej.
9. 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.
10. Poza obsługą kelnerską Wykonawca musi zapewnić odpowiednią obsługę techniczną i menadżerską (nadzór na miejscu nad realizowanym Zleceniem) w liczbie zapewniającej sprawne wykonywanie usługi cateringowej.

11. Wszelkie czynności związane z realizacją usługi cateringowej nie mogą zakłócać prowadzenia w tym samym obiekcie innych wydarzeń i zajęć dydaktycznych.
12. Zamawiający nie wyklucza możliwości wykorzystania stołów i krzeseł Zamawiającego w innych sytuacjach niż wymienione w ust. 4 i 5, jeżeli będzie taka możliwość w miejscu wykonania usługi cateringowej.
13. Usługa cateringowa (jednostkowe Zlecenie) zamawiana będzie dla minimum 11 osób.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności świadczonej usługi z wymogami Zamawiającego określonym w SWZ.
15. Wykonawca wyznaczy osobę sprawującą stały nadzór nad realizacją zamówienia i odpowiedzialną za kontakt i współpracę z Zamawiającym (m.in. przyjmowanie i potwierdzanie przyjęcia Zlecenia, dokonywanie wszelkich uzgodnień, wyjaśnianie niezgodności i wątpliwości związanych z realizacją Zlecenia i wystawionymi fakturami itp. Dane teleadresowe tej osoby z zawarte zostaną w umowie.
16. Wykonawca zobowiązany jest na żądanie Zamawiającego do sporządzenia raportu z wykorzystania ilości Zestawów.
17. Wszystkie wymagania określone w Opisie przedmiotu zamówienia stanowią wymagania minimalne.

Załączniki:

1. szczegółowy opis Zestawów