

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)
 - r) ZESTAW 18 (przyjęcie zasiadane)
 - s) ZESTAW 19 (bal karnawałowy)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 min. 2 g ze sznureczkiem zakończonym kartonikiem
- h) Wykonawca wzbogaci poszczególne pozycje asortymentowe zawarte w opisie poszczególnych Zestawów o niezbędne dodatki np. sosy, pieczywo, masło 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 żywienia 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, 5, 6, 7 i 8
- 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 z wyłączeniem ZESTAWU 18 i częściowo ZESTAWU 19
 - 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 i krzeseł, ustawienie wszystkich naczyń i sztuców 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 warnikach 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. 5,7 i 8
- 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
 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 – dzielny 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 min. 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. Wytyczne dla wykonawcy przy realizacji Zestawu pn.: *przyjęcie zasiadane*
 - przygotowanie stołów i krzeseł dostarczonych przez Zamawiającego
 - serwowanie potraw do stołów
 - zapewnienie obsługi kelnerskiej w ilości min. 1 osoba na 15 gości
 - przygotowanie karty menu dla gości
 - karta menu zawierać będzie: 1 przystawkę na zimno, 1 zupę, 3 dania główne z dodatkami ciepłymi i zimnymi do wyboru, 1 deser, 2 napoje ciepłe do wyboru.
 8. Wytyczne dla wykonawcy przy realizacji Zestawu pn.: *bal karnawałowy*
 - przygotowanie stołów i krzeseł dostarczonych przez Zamawiającego
 - serwowanie do stołów zasiadanych następujących posiłków: zupa, danie główne z dodatkami ciepłymi i zimnymi, deser, wino dostarczone przez Zamawiającego

- na stołach bufetowych: bufet sałatkowy, bufet zimnych przekąsek, zupa po północy, ciasta
 - na stołach bufetowych napoje zimne i gorące
 - napoje zimne ułożone również na stołach zasiadanych
 - zapewnienie obsługi kelnerskiej w ilości min. 1 osoba na 15 gości
 - przygotowanie karty menu (1 sztuka dla 2 osób)
9. 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.
 10. Wykonawca zobowiązany jest na życzenie Zamawiającego do zapewnienia obsługi kelnerskiej posługującej się językiem angielskim w stopniu komunikatywnych w ilości min. 50% obsługi kelnerskiej.
 11. 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.
 12. Poza obsługą kelnerską Wykonawca musi zapewnić odpowiednią obsługę techniczną i menadżerską (nadzór na miejscu nad realizowanym Zleceniem) w liczbie zapewniającej sprawne wykonywanie usługi cateringowej.
 13. Wszelkie czynności związane z realizacją usługi cateringowej nie mogą zakłócać prowadzenia w tym samym obiekcie innych wydarzeń i zajęć dydaktycznych.
 14. Zamawiający nie wyklucza możliwości wykorzystania stołów i krzeseł Zamawiającego w innych sytuacjach niż wymienione w ust. 4, 6,7 i 8, jeżeli będzie taka możliwość w miejscu wykonania usługi cateringowej.
 15. Usługa cateringowa dla której Wykonawca będzie zobowiązany do świadczenia usługi (jednostkowe Zlecenie) zamawiana będzie dla minimum 11 osób, gdy liczba osób jest mniejsza niż 11 osób świadczenie usługi w ramach umowy pozostaje w decyzji Wykonawcy.
 16. Usługa cateringowa dla której Wykonawca będzie zobowiązany do świadczenia usługi (jednostkowe Zlecenie) zamawiana będzie dla minimum 180 osób dla Balu Karnawałowego; gdy liczba osób jest mniejsza niż 180 osób świadczenie usługi w ramach umowy pozostaje w decyzji Wykonawcy.
 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności świadczonej usługi z wymogami Zamawiającego określonym w SWZ.

18. 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.
19. Wykonawca zobowiązany jest na żądanie Zamawiającego do sporządzenia raportu z wykorzystania ilości Zestawów.
20. Wszystkie wymagania określone w Opisie przedmiotu zamówienia stanowią wymagania minimalne.