

**Załącznik nr 5 do SWZ****OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na terenie i w obiektach zamawiającego, w tym mieszczących się przy ul. Dewajtis 5, Wóycickiego 1/3, Konopnickiej 1 w Dziekanowie Leśnym oraz innych miejscach wskazanych przez zamawiającego zgodnie z bieżącymi zamówieniami, podczas organizowanych przez UKSW w Warszawie różnych form działalności kulturalnej, spotkań okolicznościowych, imprez (w tym imprez plenerowych), konferencji, seminariów, sympozjów, koncertów, wizyt gości oraz innych zaistniałych okoliczności, jednak nie w większej odległości niż 30 km od granic m.st. Warszawy.
2. Przedmiotowa usługa obejmuje przygotowanie, dostawę oraz podanie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu, na który składać się będą wybrane pozycje wyszczególnione w **Formularzu cenowym – Załączniku do Formularza oferty**.
3. **Załącznik do Formularza oferty - Formularz cenowy** zawiera m. in. gramaturę podanych pozycji. Gramatura określa wagę podstawowego składnika dań poszczególnych pozycji w zakresie przystawek, dań głównych, dodatków do dań głównych. Gramaturę wagi dodatku do podstawowego składnika dań określa wykonawca, jednak określona gramatura wagi nie może być mniejsza niż 25 g.
4. W cenach podanych w **Formularzu cenowym**, wykonawca zobowiązany jest ująć wszystkie przewidywane koszty związane z realizacją zamówienia, w tym podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz wszystkie inne koszty wynikające z zapisów SWZ i istotnych postanowień umowy, w tym koszty:
 - 1) produktów służących przygotowaniu wyszczególnionych pozycji oraz koszty podania posiłków;
 - 2) obsługi kelnerskiej, technicznej i managerskiej (w liczbie zapewniającej sprawną obsługę danej imprezy okolicznościowej);
 - 3) sprzętu bufetowego, zastawy, bielizny gastronomicznej, aranżacji bufetów;
 - 4) stołów, stołów bufetowych, stolików koktajlowych, grilla i jego obsługi podczas trwania imprezy;
 - 5) koszty transportu;
 - 6) inne koszty, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa.
5. Wykonawca gwarantuje, że usługa wykonywana będzie na najwyższym poziomie, a mianowicie:
 - 1) dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, dania będą przyrządzone tego samego dnia co świadczenie usług cateringowych, a w przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 3 miesiące przed dniem wykonania zlecenia;



- 2) zastawa porcelanowa będzie czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.) i wysterylizowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
UWAGA: posiłki będą mogły być podawane na zastawie jednorazowej wyłącznie na życzenie zamawiającego.
- 3) bielizna gastronomiczna będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie;
- 4) obsługa (kelnerska, techniczna i managerska) będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie;
- 5) pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie zapewniającej sprawną obsługę danej imprezy okolicznościowej) będą ubrani w jednakowe ubrania. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy;
- 6) wykonawca dostarczy odpowiednie stoły, niezbędny sprzęt bufetowy, grill (urządzenia grzewcze itp.), zapewni stosowną aranżację stołów, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, sprzętnie pomieszczenia i usunie śmieci po zakończeniu danej imprezy okolicznościowej;
- 7) temperatury potraw serwowanych konsumentom powinny wynosić odpowiednio - dla potraw na zimno (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje itp.) – maksimum 4°C - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) – minimum 63°C.
6. Zamawiający pod pojęciem „jednoosobowej obsługi kelnerskiej” rozumie czas, w którym kelner bezpośrednio uczestniczy w obsłudze imprezy, **tj. od momentu przybycia gości we wskazane miejsce do momentu opuszczenia.** Nie dolicza się do „jednoosobowej obsługi kelnerskiej” czasu niezbędnego dla wykonawcy do przygotowania sali, stołów, posiłków i obsługi grilla.
7. Posiłki będą przygotowywane przez wykonawcę w obiekcie (obiektach), dla którego wykonawca posiada aktualny dokument zatwierdzający zakład oraz potwierdzający wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli, pozwalający na prowadzenie działalności w zakresie usług cateringowych o dopuszczeniu obiektu (obiektów) do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia osób.
8. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
9. Czas realizacji obejmuje każdy dzień tygodnia w okresie obowiązywania umowy. Zamówiony catering należy dostarczyć najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem imprezy okolicznościowej we wskazanym przez zamawiającego miejscu.
10. Ilości porcji oraz rodzaj posiłku i napojów każdorazowo będą określone i zlecane przez zamawiającego z 3-dniowym wyprzedzeniem z podaniem terminu, miejsca, sposobu podania oraz godziny podania posiłków i napojów.
11. Wykonawca zobowiązuje się na bieżąco uwzględniać ewentualne sugestie i życzenia zamawiającego dotyczące sposobu realizacji złożonych przez zamawiającego zleceń.



12. Posiłki muszą być świeże, pierwszego gatunku i przygotowane wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
13. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu „instant” (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp).
14. Posiłki i napoje winny być dostarczone przez wykonawcę jego transportem, na miejsce wskazane przez zamawiającego.
15. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia, przygotowanie oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
16. Stoły winny być przygotowane przez wykonawcę w sposób ustalony każdorazowo z zamawiającym.
17. Podanie posiłków i napojów (w zależności od okazji): w zastawie ceramicznej lub porcelanowej z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek i obrusów materiałowych, w szklankach literatkach, filiżankach lub na życzenie zamawiającego w naczyniach jednorazowych z użyciem sztućców, serwetek i obrusów jednorazowych.
18. Własność zamówionych towarów przechodzi na zamawiającego z chwilą ich dostarczenia we wskazane miejsce, w umówionym terminie i w okolicznościach wskazanych w zamówieniu.
19. Zamawiający zastrzega, że ilości wskazane w **Formularzu cenowym** są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej. Wykonawcy, z którym zamawiający podpisze umowę, nie przysługuje roszczenie o realizację usługi w wielkościach podanych w Formularzu cenowym, łączna wartość zamówień nie przekroczy kwoty brutto, jaką zamawiający przeznaczył na realizację przedmiotu zamówienia, tj. 389 000,00 zł.

Zamawiający zastrzega, że Oferta w której zostaną przekroczone wartości brutto podanych w pozycjach wskazanych w Formularzu cenowym jako „nie wyższe niż” oraz podanie w rubryce „RAZEM” łącznej wartości brutto wyższej niż 389 000,00 zł skutkować będzie odrzuceniem oferty zgodnie z dyspozycją art. 226 ust 1 pkt 5) ustawy Pzp.