**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Centrum Innowacji PW ,
2. Miejsce świadczenia usługi: ul. Rektorska 4, 00-614 Warszawa

Planowane terminy realizacji usług oraz ich zakres:

1. Zamawiający planuje realizację przedmiotu zamówienia według poniższego harmonogramu. Poniższe daty mogą ulec zmianie w sytuacji, gdy ulegnie zmiana daty wydarzenia. Każdorazowo Zamawiający na dwa dni robocze przed wydarzeniem prześle Wykonawcy zapotrzebowanie, zgodnie z załącznikiem nr 5 do umowy.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Data wydarzenia | Liczba osób | Usługa Cateringowa |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | 04.04.2024 | min 30 – max 40 | 3 przerwy kawowe + lunch |
| 2 | 05.04.2024 | min 30 – max 40 | 3 przerwy kawowe + lunch |
| 3 | 05.04.2024 | min 30 – max 45 | 2 przerwy kawowe + lunch |
| 4 | 05.04.2024 | 30 | przerwa kawowa |
| 5 | 07.04.2024 | min. 46 - max100 | 2 przerwy kawowe |
| 6 | 11.04.2024 | 30 | 2 przerwy kawowe + lunch |
| 7 | 13.04.2024 | 30 | 2 przerwy kawowe + lunch |
| 8 | 18.04.2024 | min 30 – max 40 | Ciepły bufet |
| 9 | 20.04.2024 | 30 | 2 przerwy kawowe + lunch |
| 10 | 25.04.2024 | 30 | 2 przerwy kawowe + lunch |
| 11 | 27.04.2024 | 30 | 2 przerwy kawowe + lunch |

1. Wszystkie posiłki będą podane w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej, sztućców ze stali nierdzewnej i serwetek papierowych.
2. Zakres rzeczowy poszczególnych usług cateringowych:
	1. Usługa cateringowa „Bufet kawowy oraz Lunch”, catering okolicznościowy, zimny bufet
3. Czas świadczenia usługi cateringowej: 4 lub 8 godzin
4. Zakres rzeczowy:

Bufet kawowy

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot usługi** | **Liczba porcji na 1 osobę** |
|  | Liczba filiżanek kawy z ekspresu ciśnieniowego wraz z mlekiem (mleko krowie i roślinne) i cukrem | 3 |
|  | Liczba filiżanek herbaty czarnej liściastej wraz z cukrem i plasterkiem cytryny | 2 |
|  | Woda niegazowana z cytryną i miętą, podawana w dzbankach | bez limitu |
|  | Liczba porcji soku pomarańczowego 100% o poj. 200 ml, podawanego w dzbankach | 1 |
|  | Liczba porcji soku jabłkowego 100% o poj. 200 ml, podawanego w dzbankach | 1 |
|  | Liczba ciastek bankietowych w papilotach, średnica min. 4 cm, 3 rodzaje, np. rogaliki nadziewane, mini ptysie, mini babeczki z kremem i owocami, kajmakiem min. 80 g | 3 |
|  | Owoce obrane i krojone | 200 g |
|  | Cynamonki o wadze min. 60 g | 1 |

Usługa cateringowa „Lunch”:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot usługi** | **Liczba porcji na 1 osobę** |
| 1 | Porcja zupy | 300 ml |
| 2 | Mix sałat z sosem winegret lub surówki; warzywa gotowa/pieczone | 150g |
| 3 | Danie główne, mięsne, np. mięso duszone lub pieczone, z sosem, z ciepłymi dodatkami, odpowiednio dobranymi do dania mięsnego, np. ziemniaki, ryż, kluski śląskie/kopytka, kasza lub porcja 6 pierogów z mięsem lub lasagne klasyczna – ½ wszystkich porcjiPorcja mięsa, ryby, danie mięsneRyż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron | 150 g150 g |
| 4 | Danie główne, jarskie, np. kotlety wegetariańskie (np. z soczewicy, jajeczne) z ciepłymi dodatkami, odpowiednio dobranymi do dania jarskiego, np. ziemniaki, ryż, kluski śląskie/kopytka, kasza lub lasagne szpinakowa, pierogi ruskie lub z kapustą i grzybami – ½ wszystkich porcjidanie bezmięsneRyż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron | 150 g150 g |

GRAMATURY:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Składowa | Porcja | Ilość na 1 osobę |
| Zupa | 300 ml | 1 |
| Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne | 150 g | 1 |
| Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron | 150 g | 1 |
| Surówka, warzywa gotowe, warzywa pieczone | 150 g | 1 |
| Owoce nieobrane i niekrojone | 300 g | 1 |
| Owoce obrane i krojone | 200 g | 1 |
| Soki  | 200 ml | 2 |
| Woda gazowana, niegazowa | 500 ml | Bez limitu |
| Kawa, herbata | 200 ml | Bez limitu |
| Dodatki: cukier, śmietanka, mleko, cytryna w plasterkach |  | Bez limitu |
| Ciasto, ciastka | 80 g | 3 |

Usługa cateringowa „Zimny bufet”:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot usługi** | **Liczba porcji na 1 osobę** |
| 1 | przystawki zimne w minimum 6 wariantach (w tym 2 mięsne i 4 wegetariańskie)np.: tartaletki z ciasta kruchego ze słonym nadzieniem, roladki warzywne ze słonym nadzieniem, mini tortille ze słonym nadzieniem, mini crepes z nadzieniem warzywnym, przekąski ze słonym nadzieniem z ciasta francuskiego, bruschetty z serem lub/i warzywami, mini przekąski mięsne, mini przekąski warzywne  | 8 szt. Na osobę |

Usługa cateringowa „Ciepły bufet”:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot usługi** | **Liczba porcji na 1 osobę** |
| 1 | Pizza o wymiarach 52 x 52 dzielona na ćwiartki o smakach margherita/pepperoni (min. 4 składniki) lub inna równoważna z dodatkami: sos pomidorowy.Opis pizzy należy rozumieć następująco: pizza ma składać się ćwiartek o równych wymiarach, o takim samym smaku i czterech składnikach powszechnie stosowanych np.- margherita: mozzarella, pomidor, sos pomidorowy, bazylia- pepperoni: salami, cebula, papryka pepperoni, bazylia | 2 części na osobę |
| 2 | Napój gazowany o smaku coli typu coca-cola lub produkt równoważny. Równoważność produktu w zakresie, smak cola, dwutlenek węgla, kofeina, brak w składzie syropu glukozowo-fruktozowego i środków konserwujących oraz zawartości energetycznej. Opakowanie puszka aluminiowa o pojemności 330 ml+/-10 %.  | 1 szt. na osobę |

1. Posiłki muszą być wykonywane z produktów naturalnych, metodą tradycyjną, w dniu świadczenia usługi cateringowej. Zamawiający nie dopuszcza stosowania produktów typu instant oraz produktów gotowych.

Strony będą uzgadniać szczegółowe menu na każde wydarzenie.

Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia zgłoszonych przez Zamawiającego specjalnych potrzeb żywieniowych np. dieta bezglutenowa, dieta wegańska, nietolerancja konkretnych produktów żywieniowych.

1. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania odpowiednich środków transportu umożliwiających dostarczanie do miejsca świadczenia usług, świeżych produktów.
2. Z uwzględnieniem ustępu poniższego, Wykonawca jest odpowiedzialny za dostarczenie wszelkich przedmiotów niezbędnych do należytego świadczenia usługi.
3. Zamawiający zapewnia prostokątne stoły bufetowe oraz okrągłe stoliki koktajlowe.
4. Wykonawca zapewnia nakrycie stołów bufetowych i stolików koktajlowych białym lub czarnym, eleganckim obrusem, bez ozdób. Obrusy muszą być wyprasowane i wysterylizowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie oraz nie mogą być uszkodzone.
5. Usługi cateringowe muszą charakteryzować się wysoką jakością, zarówno w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
6. Wszystkie dania oraz napoje gorące będą serwowane w naczyniach w kolorze białym.
7. Wykonawca zapewnia, że wszelkie stosowane naczynia będą wysterylizowane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
8. Serwetki papierowe będą białe, bez wzorów.
9. Wykonawca zapewnia gotowość usług cateringowych, co najmniej 15 minut przed rozpoczęciem wydarzenia.
10. Wykonawca zapewnia personel niezbędny do należytego wykonania usług cateringowych, w tym zebrania naczyń, nie później niż w ciągu 1 godziny od zakończenia wydarzenia.
11. Miejsce, w którym będzie organizowane wydarzenie, Wykonawca pozostawi uporządkowane i uprzątnięte, a śmieci i wszelkie odpady związane z usługą cateringową, Wykonawca zutylizuje we własnym zakresie.
12. Zamawiający zastrzega prawo do zgłaszania uwag dot. menu i sposobu wykonywania usług (np. zmiana sposobu serwowania posiłków podczas zagrożenia epidemiologicznego), które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
13. Wykonawca jest zobowiązany do: przygotowania posiłków, ich dowozu i estetycznego podawania w dni i o godzinie wskazanej przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie, najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania, przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym, zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania.