Załącznik nr 1 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu.

1. Zamawiający przewiduje organizację:
	1. spotkań w formie konferencji związanych z realizacją projektów prowadzonych na Wydziale

Chemicznym Politechniki Warszawskiej przy ul. Noakowskiego 3 lub Koszykowej 75 w Warszawie;

* 1. olimpiad przedmiotowych, konkursów, targów;
	2. spotkań okolicznościowych z okazji:
1. inauguracji roku akademickiego,
2. rozdania dyplomów.
3. Szacunkowa maksymalna liczba osób w zamówieniu podstawowym, które mogą uczestniczyć w wydarzeniu - 200 z tym, że przewidywana liczba uczestników będzie jednorazowo nie mniejsza niż 5 osób.
4. Zamawiający zapłaci tylko za usługi faktycznie zrealizowane (zgodnie z potwierdzoną liczbą uczestników) według cen jednostkowych.
5. Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby uczestników lub nieskorzystaniu niektórych osób z usługi jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia ceny usługi w stosunku do ceny brutto w oparciu o faktyczną liczbę uczestników zajęć korzystających z serwisu kawowego, lunchu.
6. Menu będzie indywidualnie uzgadniane przez Zamawiającego przy każdej okazji.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poinformowania na 2 dni robocze przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania o zmianie daty wynikającej z uzasadnionej przyczyny.
8. Przedstawione ceny zawarte w ofercie uwzględniać będą wszystkie elementy związane m. in. z kosztami dojazdu, obsługą kelnerską, produktami spożywczymi oraz jednorazowymi pojemnikami przeznaczonymi na spakowanie niewykorzystanego jedzenia.

Szczegółowy opis wykonania usługi cateringowej podczas:

1. Spotkań konferencyjnych
	1. Przygotowanie, dowóz i świadczenie usługi: w dniu i miejscu wskazanym przez Zamawiającego nie później niż na 60 minut przed rozpoczęciem spotkania (w przypadku serwisu poczęstunkowego) oraz na 15 minut przed rozpoczęciem przerwy obiadowej/lunchu. W sali będzie można ustawić naczynia do serwowania poczęstunków dla uczestników spotkań,
	2. Poczęstunek powinien być usytuowany w sali spotkań lub sali wskazanej przez Zamawiającego i winien być dostępny przez cały czas trwania spotkania, stąd Wykonawca winien zadbać w trakcie trwania spotkania by uczestnik spotkania mógł w każdym czasie napić się gorącego napoju (kawa, herbata) w tym celu sugeruje się wystawienie warników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem o pojemności odpowiedniej do liczby godzin spotkania. O dokładnych godzinach świadczenia usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 2 dni robocze przed planowanym terminem rozpoczęcia każdego spotkania,
	3. W jadłospisie powinny być uwzględnione produkty ze wszystkich grup produktów żywnościowych: produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków). Menu powinno także uwzględniać potrzeby osób z niestandardowymi preferencjami żywieniowymi takimi jak diety: wegańska, wegetariańska, bezglutenowe, z nietolerancją produktów mlecznych, itp.,
	4. Menu zaoferowane dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi powinno być podane na osobnych, odpowiednio oznaczonych talerzach/półmiskach, np. oddzielna strefa dla tych potraw -nie mieszająca się z pozostałymi posiłkami zawierającymi np. gluten.
	5. Przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym składników surówek do zestawów obiadowych,
	6. Odpowiednie świadczenie usługi cateringowej: Wykonawca powinien świadczyć usługi cateringowe: na zastawie ceramicznej lub porcelanowej jednolitej, stanowiącej komplet, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych. Stoły, na których będą serwowane posiłki powinny być nakryte obrusem (bielizna stołowa z tkaniny). Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji serwisu: w stoły, obrusy, serwetki papierowe, krzesła, naczynia, sztućce i inne niezbędne elementy, które służą należytemu wykonaniu zamówienia,
	7. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach będących produktami reklamowymi, naczynia nie mogą posiadać logo, tekstów, znaków firmowych reklamujących
	8. Estetykę usługi cateringowej: Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz poczęstunków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 15 minut po zakończeniu jedzenia,
	9. Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzianej za obsługę kelnerską,
	10. Zasady higieny: Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu/podawaniu posiłków,
	11. Wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia: Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.).
	12. W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:
2. serwis kawowy, który świadczony będzie w systemie ciągłym, w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco, w razie potrzeby dla uczestników korzystających z usługi). Serwis kawowy dostępny będzie w sali spotkania lub w bezpośrednim jej sąsiedztwie lub w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu i obejmować będzie:
* gorącą kawę, podaną w termosach lub ekspresach ciśnieniowych(zamawiający nie dopuszcza kawy rozpuszczalnej),
* gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
* herbatę w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty: czarnej, zielonej i owocowej,
* wodę gazowaną i niegazowaną podawaną w butelkach max. 0,5 l,
* słodkie przekąski (np. ciastka kruche, delicje, korzenne, pierniczki) – min. 2 rodzaje,
* owoce (minimum 3 rodzaje),
* dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy (Wykonawca każdorazowo przy zleceniu zabezpieczy mleko roślinne oraz bez laktozy), cytryna, słodzik (jeden ze wskazanych: ksylitol lub erytrytol) Cukier/słodzik powinien być podany w jednorazowych saszetkach/paluszkach.
1. lunch w formie bufetu/bufetu szwedzkiego (w naczyniach typu podgrzewacze, utrzymujących temperaturę dań podawanych na ciepło), który składać się będzie, co najmniej z:
* zupy na bazie świeżego bulionu (niedopuszczalny bulion w kostkach ) – 200 ml/osobę,
* dania głównego – 2 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne i rybne z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami,
* dań uwzględniających gramaturę w odniesieniu do jednej porcji:
* danie mięsne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
* danie rybne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
* deseru – 2 rodzaje deserów do wyboru (wyroby cukiernicze),
* napojów zimnych, składających się z:

- wody niegazowanej podanej w dzbankach – bez ograniczeń,

- soków owocowych 100% - min. dwa smaki, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

uwaga: na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej, itp.)

1. Olimpiad przedmiotowych, konkursów, targów
	1. serwis kawowy, który świadczony będzie w systemie ciągłym, w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco, w razie potrzeby dla uczestników korzystających z usługi). Serwis kawowy dostępny będzie w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu i obejmować będzie:

- gorącą kawę, podaną w termosach lub ekspresach ciśnieniowych (zamawiający nie dopuszcza kawy rozpuszczalnej)

- gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),

- herbatę w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty: czarnej, zielonej i owocowej,

- wodę gazowaną i niegazowaną podawaną w butelkach max. 0,5 l,

- owoce (minimum 3 rodzaje, porcja na osobę min. 100g),

- dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy(Wykonawca każdorazowo przy zleceniu zabezpieczy mleko roślinne oraz bez laktozy), cytryna, słodzik (jeden ze wskazanych: ksylitol lub erytrytol); Cukier/słodzik powinien być podany w jednorazowych saszetkach/paluszkach.

b) kanapki bankietowe (min. 4 szt. na osobę, min. 4 różnego rodzaju dodatki , na bazie pokrojonej bagietki lub innego pieczywa, różnego rodzaju: past, serów, wędliny i dodatków warzywnych) podawane na paterach;

c) kanapki (1 kanapka na osobę, min. 4 rodzaje na bazie np. bajgli, bułek lub chleba, różnego rodzaju: past, serów, wędlin, jajek i dodatków warzywnych, porcja o wadze min. 130 g);

d) wybory cukiernicze (2 ciasta na osobę, min. 3 rodzaje ciasta do wyboru np. sernik, croissanty,

ptysie, pączki, szarlotka, porcja o wadze min. 90 g).

1. Spotkań okolicznościowych:

Menu: serwis kawowy opisany w pkt 2.lit a), wyroby cukiernicze opisane w pkt 2 lit d), kanapki bankietowe opisane w pkt 2 lit b) , sałatki min. 2 rodzaje (np. sałatka: grecka lub nicejska z tuńczykiem lub z suszonymi pomidorami i grzankami lub cezar, porcja o wadze min. 200g.).