**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia są nw. usługi cateringowe świadczone na rzecz Centrum Zarządzania Innowacjami i Transferem Technologii Politechniki Warszawskiej, w siedzibie Centrum przy ul. Rektorskiej 4, 00-614 Warszawa
2. Zamawiający przed realizacją usługi poda Wykonawcy liczbę osób.
3. Okres świadczenia usług cateringowych: 12 miesięcy od podpisania Umowy. Miejsce świadczenia usługi: teren Warszawy. Każdorazowo Zamawiający wskaże miejsce świadczenia usługi.
4. Wszystkie posiłki będą podane w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej, sztućców ze stali nierdzewnej i serwetek papierowych.
5. Zakres rzeczowy poszczególnych usług cateringowych:
	1. Usługa cateringowa „Bufet kawowy oraz Lunch”:
6. Czas świadczenia usługi cateringowej: 4 lub 8 godzin
7. Zakres rzeczowy:

Bufet kawowy

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot usługi** | **Liczba porcji na 1 osobę** |
|  | Liczba filiżanek kawy parzonej 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 | 3 |
|  | Owoce obrane i krojone | 200 g |

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 |

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.