**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia są nw. usługi cateringowe świadczone na rzecz Centrum Innowacji Politechniki Warszawskiej, ul. Rektorska 4, 00-614 Warszawa
2. Okres świadczenia usług cateringowych: 12 miesięcy od podpisania Umowy. Miejsce świadczenia usługi: teren Warszawy. Każdorazowo Zamawiający wskaże miejsce świadczenia usługi.
3. Wszystkie posiłki będą podane w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej, sztućców ze stali nierdzewnej i serwetek papierowych. W przypadku posiłków na wynos, Wykonawcy dostarczy posiłki w jednorazowych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
4. Dania gorące będą w bemarach i będą podgrzewane aż do czasu zakończenia serwowania lunchu.
5. Zakres rzeczowy poszczególnych usług cateringowych:
	1. Usługa cateringowa: Przerwa kawowa, lunch, zimny bufet, przekąski ciepłe, catering okolicznościowy
6. Zakres rzeczowy: serwowany

**Jedna Przerwa kawowa:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot usługi** | **Liczba porcji na 1 osobę** |
|  | Liczba filiżanek kawy parzonej  | 1 |
|  | Liczba filiżanek herbaty czarnej liściastej/zielonej/owocowej  | 1 |
|  | Dodatki: Cukier, cytryna w plasterkach, śmietanka/mleko do kawy (krowie i roślinne) | Bez limitu |
|  | Woda niegazowana z cytryną i miętą oraz woda gazowa, podawana w dzbankach szklanych | bez limitu |
|  | Liczba porcji soku pomarańczowego 100% o poj. 200 ml, podawanego w dzbankach szklanych | 1 |
|  | Liczba porcji soku jabłkowego 100% o poj. 200 ml, podawanego w dzbankach szklanych | 1 |
|  | Liczba ciastek bankietowych w papilotach, średnica min. 4 cm, 3 rodzaje, np. rogaliki nadziewane, mini ptysie, mini babeczki z kremem i owocami, kajmakiem oraz ciasto domowe (110g) np. jabłecznik, sernik  | 5 |
|  | Owoce obrane i krojone | 200 g |

 **Przerwa kawowa ciągła (całodniowa)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot usługi** | **Liczba porcji na 1 osobę** |
|  | Liczba filiżanek kawy parzonej  | Bez limitu |
|  | Liczba filiżanek herbaty czarnej liściastej/zielonej/owocowej  | Bez limitu |
|  | Dodatki: Cukier, cytryna w plasterkach, śmietanka/mleko do kawy (krowie i roślinne) | Bez limitu |
|  | Woda niegazowana z cytryną i miętą oraz woda gazowa, podawana w dzbankach szklanych | bez limitu |
|  | Liczba porcji soku pomarańczowego 100% o poj. 200 ml, podawanego w dzbanku szklanym | 2 |
|  | Liczba porcji soku jabłkowego 100% o poj. 200 ml, podawanego w dzbanku szklanym | 2 |
|  | Liczba ciastek bankietowych w papilotach, średnica min. 4 cm, 3 rodzaje, np. rogaliki nadziewane, mini ptysie, mini babeczki z kremem i owocami, kajmakiem oraz ciasto domowe (110g) np. jabłecznik, sernik  | 8 |
|  | Owoce obrane i krojone | 250 g |

**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 |
| 5 | Liczba filiżanek kawy parzonej  | 1 |
| 6 | Liczba filiżanek herbaty czarnej liściastej/zielonej/owocowej  | 1 |
| 7 | Dodatki: Cukier, cytryna w plasterkach, śmietanka/mleko do kawy (krowie i roślinne) | Bez limitu |
| 8 | Woda niegazowana z cytryną i miętą oraz gazowa, podawana w dzbankach | bez limitu |
| 9 | Liczba porcji soku pomarańczowego 100% o poj. 200 ml, podawanego w dzbankach | 1 |
| 10 | Liczba porcji soku jabłkowego 100% o poj. 200 ml, podawanego w dzbankach | 1 |

**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 |

**Przekąski ciepłe**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot usługi** | **Liczba porcji na 1 osobę** |
| 1 | Świeżo przygotowana 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\*Zamawiający nie dopuszcza pizzy mrożonej | 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 |

**Catering okolicznościowy:**

Spotkanie wigilijne

* Tradycyjne potrawy świąteczne (np. ryba w galarecie, ryba po grecku, śledź w oleju, sałatka jarzynowa, sałatka śledziowa, pierogi z kapustą i grzybami, uszka z grzybami) – łącznie 300 g na osobę
* barszcz czerwony do picia (250 ml na osobę)
* kompot wigilijny (250 ml na osobę)
* ciasto (np. sernik, makowiec, piernik) - 100 g na osobę
* kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki (bez limitu)
* dodatki do kawy (mleko, cukier) herbaty (cukier, cytryna w plasterkach)
* owoce (np. banan, winogrono, mandarynki) – filetowane 60g/osobę lub w całości 100g na osobę
* pieczywo

Spotkanie wielkanocne:

* Tradycyjne potrawy świąteczne (np. jajka w majonezie, jajko faszerowane, kiełbasa biała zapiekana) – łącznie 300 g na osobę
* Żurek z kiełbasą i jajkiem (250 ml na osobę)
* ciasto (np. sernik, babka, mazurek) - 100 g na osobę
* kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki (bez limitu)
* dodatki do kawy (mleko, cukier) herbaty (cukier, cytryna w plasterkach)
* owoce (np. banan, winogrono, mandarynki) – filetowane 60g/osobę lub w całości 100g na osobę
* pieczywo

**Usługa cateringowa: na wynos.**

**Zimny bufet na wynos. Zapakowany w jednorazowe boxy dla 1 osoby. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |
| 2 | Woda niegazowa w butelce 500 ml | 1 |
| 3 | Sok owocowy (np. pomarańczowy, jabłkowy) w butelce 300 ml | 1 |

**Lunch na wynos. Zapakowany w pojemniki jednorazowe. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |
| 5 | Woda niegazowa w butelce 500 ml | 1 |
| 6 | Sok owocowy (np. pomarańczowy, jabłkowy) w butelce 300 ml | 1 |

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.