**Znak postępowania: CEZAMAT/ZP04/2022 Tom III SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Określenie przedmiotu zamówienia na sukcesywne świadczenie** **usług cateringowych w Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT**

1. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
   1. Przygotowania oraz dostarczenia maksymalnie 1920 zestawów, składających się z kanapki z gotowaną szynką i z sałatą, z serem żółtym, masłem i ogórkiem świeżym; jednego jabłka oraz wody 500 ml dla uczestników warsztatów organizowanych w Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZMAT przy ul. Poleczki 19 w Warszawie. Warsztaty będą organizowane w miesiącach takich jak: kwiecień, maj, wrzesień, październik, grudzień 2022. Liczba warsztatów w miesiącu będzie przekazana po podpisaniu umowy. Maksymalna liczba uczestników jednych warsztatów to 40 osób.
   2. Przygotowania oraz obsługi poczęstunku w formie „szwedzkiego stołu” wraz z serwisem kawowym dla maksymalnie 30 uczestników w liczbie 7 spotkań. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
   3. Przygotowania oraz obsługi obiadu wraz z serwisem kawowym dla maksymalnie 100 uczestników w liczbie 7 spotkań. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
   4. Przygotowania oraz dostarczenia pizzy dla 100 osób podczas jednego spotkania. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
   5. Przygotowania oraz obsługi obiadu wraz z serwisem kawowym dla maksymalnie 10 uczestników w liczbie 10 spotkań. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
   6. Przygotowania oraz dostarczenia poczęstunku w formie serwisu kawowego dla maksymalnie 65 uczestników w liczbie 14 spotkań. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
   7. Dowozu bufetów i poczęstunku oraz przygotowania stołów i zastawy minimum 30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, sali i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. Szczegółowy harmonogram wydarzenia zostanie przekazany Wykonawcy nie później niż 7 dni robocze przed wydarzeniem.
   8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania mniejszej niż zaplanowana liczby bufetów oraz liczby usług cateringowych. Podane w opisie ilości bufetów, uczestników i wydarzeń są ilościami maksymalnymi i nie stanowią zobowiązania do ich zrealizowania.
   9. Świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
   10. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania   
       i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.),
   11. Zapewnienia warników z gorącą wodą. Wykonawca może używać jedynie podgrzewaczy elektrycznych. Nie mogą być stosowane pogrzewacze świeczkowe, żelowe, alkoholowe oraz żadne inne wymagające otwartego ognia.
   12. Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych lub materiałowych, obrusów materiałowych, szklanych dzbanów na soki i wodę.
   13. Estetycznego podawania posiłków.
   14. Dostarczenia posiłków pod adresem ul. Poleczki 19 w Warszawie w dniu   
       i godzinie wyznaczonych przez Zamawiającego,
   15. Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania,
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków   
   z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
4. Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z koordynatorem umowy lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi.
5. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń.
6. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
7. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie   
   z żywnością.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia obsługi kelnerskiej (co najmniej 1 kelner na 15 gości), których obowiązują jednolite uniformy, tj. strój o charakterze oficjalnym, dopasowany do rangi i charakteru spotkania. Strój dla kelnerów/kelnerek powinien składać się z: białej koszuli z długim rękawem, muchy, ciemnej kamizelki lub marynarki, ciemnych spodni garniturowych oraz ciemnych skórzanych sznurowanych pantofli (w przypadku kobiet czółenka). Wszyscy kelnerzy powinni mieć aktualne badania dopuszczające do pracy z żywnością, doświadczenie w zakresie realizacji usług kelnerskich, a także wykazywać się wysokim poziomem kultury osobistej. Do obowiązków serwisu należy rozstawienie i bieżąca wymiana naczyń, dbałość o estetykę miejsca, elegancki sposób podawania posiłków, a także bieżące usuwanie i utylizacja odpadków i śmieci w trakcie całego serwisu.
9. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
10. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
11. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
12. Wymiana któregokolwiek z podwykonawców wskazanych przez Wykonawcę w ofercie, dopuszczalna jest jedynie w szczególnych okolicznościach, po uprzednim zatwierdzeniu zmiany przez Zamawiającego, przy czym doświadczenie i kwalifikacje nowej firmy muszą być nie niższe niż te, które posiadała firma, która jest wymieniana.
13. **Szczegółowy opis usługi – CATERING WARSZTATY**

**Termin usługi:** termin i harmonogram godzinowy usługi w ramach warsztatów zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem warsztatów, przy czym warsztaty mogą odbywać się wyłącznie w dni robocze. Każdy z zestawów powinien być spakowany oddzielnie w formie lunch-boxu.

**Miejsce usługi:**

- Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT, ul. Poleczki 19 w Warszawie.

**Liczba uczestników:** każdorazowo maksymalna liczba uczestników to 40 osób. W ramach umowy odbędzie się maksymalnie 48 spotkań. Maksymalna łączna liczba uczestników to 1920. Minimalna liczba uczestników jednorazowo to 20 osób, minimalna łączna liczba uczestników to 960 osób.

**Uwagi:** prezentowany w załączniku nr 1 opis lunch-boxu dotyczy jednej porcji przeznaczonej dla 1 osoby.

1. **Szczegółowy opis usługi – SZWEDZKI STÓŁ**

**Termin usługi:** termin usługi zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem wydarzenia.

**Miejsce usługi:** Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT, ul. Poleczki 19 w Warszawie.

**Liczba uczestników:** każdorazowo maksymalnie 30 uczestników. Maksymalna liczba spotkań to 7. Maksymalna łączna liczba uczestników to 210 osób. Minimalna liczba spotkań to 4. Minimalna liczba uczestników jednorazowo to 15 osób, minimalna łączna liczba uczestników to 60 osób.

**Uwagi:** prezentowany w załączniku nr 1 opis menu dotyczy jednego spotkania.

1. **Szczegółowy opis usługi – OBIAD**

**Termin usługi:** termin usługi zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem wydarzenia.

**Miejsce usługi:** Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT, ul. Poleczki 19 w Warszawie.

**Liczba uczestników:** jednorazowa maksymalna liczba uczestników to 100 osób. Maksymalna liczba spotkań w ramach umowy to 7. Maksymalna łączna liczba uczestników to 700 osób. Minimalna jednorazowa liczba uczestników to 50 osób. Minimalna liczba spotkań to 4. Minimalna łączna liczba uczestników to 200 osób.

**Uwagi:** prezentowany w załączniku nr 1 opis menu dotyczy jednego spotkania.

1. **Szczegółowy opis usługi – SERWIS KAWOWY**

**Termin usługi:** termin usługi zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem wydarzenia.

**Miejsce usługi:** w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Warszawy.

**Liczba uczestników:** Maksymalna liczba spotkań w ramach umowy to 14. Maksymalna łączna liczba uczestników to 910 osób. Minimalna liczba spotkań to 7. Minimalna łączna liczba uczestników to 450 osób.

**Uwagi:** prezentowany w załączniku nr 1 opis menu dotyczy jednego spotkania.

1. **Szczegółowy opis usługi – PIZZA**

**Termin usługi:** 27 maja 2022. Godziny zostaną potwierdzone najpóźniej 5 dni roboczych przed wydarzeniem.

**Miejsce usługi:** Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT, ul. Poleczki 19 w Warszawie.

**Liczba uczestników:** maksymalna liczba uczestników to 100 osób. Planowane jest jedno spotkanie w ramach umowy. Minimalna liczba uczestników to 50 osób.

**Uwagi:** prezentowany w załączniku nr 1 opis menu dotyczy jednego spotkania.

1. **Szczegółowy opis usługi – OBIAD DLA 10 OSÓB**

**Termin usługi:** termin usługi zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem wydarzenia.

**Miejsce usługi:** Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT, ul. Poleczki 19 w Warszawie.

**Liczba uczestników:** maksymalna liczba uczestników to 10 osób. Planowane jest 10 spotkań w ramach umowy. Maksymalna łączna liczba uczestników to 100 osób. Minimalna liczba spotkań to 5, minimalna liczba uczestników jednorazowo to 5 osób. Minimalna łączna liczba uczestników to 25 osób.

**Uwagi:** prezentowany w załączniku nr 1 opis menu dotyczy jednego spotkania.

Załącznik nr 1.

Szczegółowe menu

1. Catering Warsztaty

Wykonawca zapewni podczas każdego spotkania w ramach warsztatów posiłek w formie lunch-boxu dla nie więcej niż 40 osób, każdy z lunch-boxów powinien zawierać:

* 1 kanapka (200 g) z gotowaną szynką i z sałatą, z serem żółtym, masłem i ogórkiem świeżym;
* 1 woda niegazowana w butelce (500ml);
* 1 jabłko czerwone

1. Stół Szwedzki

- pieczywo 50g/osobę (podane w miseczkach, konsumpcja na stojąco),

- 6szt./osobę kanapek bankietowych mięsnych i jarskich 75%/25% na pieczywie typu (bagietka, weka, chleb tostowy, żytni, razowy),   
z dodatkami (pasty serowe, jajeczne, wędliny, ryby, sery, itp.), uzupełnione o dodatki stanowiące element dekoracyjny (pomidor, ogórek, oliwki, papryka, pietruszka, koperek, cebula itp.), waga 1 kanapki to min.50g

- 2szt./osobę koperty z ciasta francuskiego przynajmniej 3 rodzaje do wyboru mięsne (33%) i jarskie np. szpinakowe, pieczarkowe waga 1 porcji to min.50g,

- sałatka przynajmniej 3 rodzaje do wyboru mięsne i jarskie (2 mięsne   
i jedna jarska) w ilości 150g na osobę,

- co najmniej 0,25 l wody mineralnej na osobę (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej), woda w butelkach,

1. Obiad

– co najmniej 0,25 l wody mineralnej na osobę (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej), woda w butelkach,

– co najmniej 0,25 l 100%-owego soku owocowego na osobę – min. 2 rodzaje, w tym sok pomarańczowy oraz z czarnej porzeczki,

– zupa (np. krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym, krem z warzyw, zupa dyniowa) – 1 porcja min. 250 ml na osobę,

– dania główne na gorąco – min. 3 rodzaje po 150 g porcji każdego dania,   
w tym 1 danie mięsne (czerwone mięso), 1 danie jarskie (ryba), 1 danie wegańskie (warzywa),

– wybór sałatek w ilości 100 g na osobę (min. 2 rodzaje), każda składająca się z minimum 3 składników, w tym dwie sałatki ze świeżych warzyw np. z białej kapusty,

– zestaw dodatków – co najmniej 4 rodzaje m.in. zapiekane ziemniaki, ryż sypki, kluseczki półfrancuskie, warzywa na ciepło (czerwona kapusta, marchew, brokuł, kalafior), pieczywo (w sumie co najmniej 300 g na osobę).

1. Serwis kawowy

– co najmniej jedną filiżankę świeżo parzonej kawy na osobę (min. 200 ml),

– co najmniej jedną filiżankę herbaty na osobę (min. 200 ml, Wykonawca powinien zapewnić co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach do wyboru, np. czarna, owocowa, zielona – 1,5 - 2 g),

- dodatki do kawy i herbaty: cukier (10 g na osobę), cytrynę świeżą, pokrojoną w plastry, (co najmniej 1 plaster na osobę), mleko min. 1,5% (nie zabielacz, nie śmietana w proszku), w ilości na co najmniej jedną filiżankę kawy dla każdego uczestnika, uzupełniane na bieżąco,

– co najmniej 0,5 l wody mineralnej na osobę (gazowana, niegazowana),

– wybór ciastek koktajlowych – min. 2 rodzaje, np. babeczki z owocami, eklerki, w ilości min. 2 sztuki na osobę i ciast krojonych – min. 2 rodzaje, np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami sezonowymi, (100 g każdy)

– kompozycję owoców – min. 3 rodzaje, np. banany, winogrona (zielone lub różowe), mandarynki, inne owoce sezonowe, około 100 g dla każdego uczestnika. Owoce mają być umieszczone w specjalnie przygotowanych naczyniach dekoracyjnych.

1. Pizza
   1. Wykonawca w pierwszym dniu wydarzenia (27 maja 2022 r. ) zapewni 35 ciepłych pizz o średnicy min. 32 cm oraz o min. trzech zróżnicowanych składnikach poza spód do pizzy, sos, ser, w tym 30% pizzy jarskie.
2. Obiad dla 10 osób

– co najmniej 0,25 l wody mineralnej na osobę (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej), woda w butelkach,

– co najmniej 0,25 l 100%-owego soku owocowego na osobę – min. 2 rodzaje, w tym sok pomarańczowy oraz z czarnej porzeczki,

– zupa (np. krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym, krem z warzyw, zupa dyniowa) – 1 porcja min. 250 ml na osobę,

– dania główne na gorąco – min. 3 rodzaje po 150 g porcji każdego dania,   
w tym 1 danie mięsne (czerwone mięsno), 1 danie jarskie (ryba), 1 danie wegańskie (warzywa),

– wybór sałatek w ilości 100 g na osobę (min. 2 rodzaje), każda składająca się z minimum 3 składników, w tym dwie sałatki ze świeżych warzyw np. z białej kapusty,

– zestaw dodatków – co najmniej 4 rodzaje m.in. zapiekane ziemniaki, ryż sypki, kluseczki półfrancuskie, warzywa na ciepło (czerwona kapusta, marchew, brokuł, kalafior), pieczywo (w sumie co najmniej 300 g na osobę).