**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Warszawa**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Uniwersytetu Warszawskiego.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczania i podawania posiłków z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnych urządzeń, sprzętu, naczyń, produktów w czasie wydarzeń (szkoleń i spotkań) organizowanych przez Uniwersytet Warszawski do budynków zlokalizowanych na terenie m.st. Warszawy w terminach wskazanych przez Zamawiającego i usuwaniu naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych po zakończeniu spotkań.
3. Przedmiot zamówienia współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój 2014 – 2020, Oś priorytetowa III. Szkolnictwo Wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działanie: 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych w ramach projektu „Program zintegrowanych działań na rzecz rozwoju Uniwersytetu Warszawskiego” nr POWR.03.05.00-00-Z305/17-00.
4. **Wykonywanie przedmiotu umowy realizowane będzie sukcesywnie, na podstawie zamówień częściowych, w okresie 12 miesięcy nie wcześniej niż od dnia 1 stycznia 2022 r.**. lub do wyczerpania kwoty na jaką została podpisana umowa, w zależności od tego, które z tych zdarzeń nastąpi pierwsze.
5. Kod CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków; 55320000-9 Usługi podawania posiłków. 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków. 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.
6. Usługa świadczona będzie zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia oraz zawartej Umowie z zachowaniem najwyższych standardów świadczenia usług.
7. Składając zamówienia na realizację konkretnego Wydarzenia, Zamawiający za każdym razem określi co najmniej:
   1. liczbę osób, które będą uczestniczyć w Wydarzeniu,
   2. miejsce Wydarzenia oraz
   3. posiłki bądź elementy posiłków zamawianych na potrzeby danego Wydarzenia.
   4. godziny podawania poszczególnych posiłków oraz formy ich podawania, przy czym mogą one ulec zmianom.

- Zamawiający ma prawo zamówić jedynie wybrane elementy poszczególnych posiłków, nie ma obowiązku zamawiania pełnego posiłku. Jednocześnie każdy z posiłków może być uzupełniony o kanapki.

1. Każdorazowe zamówienie obejmować będzie usługi cateringowe i gastronomiczne dla nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 100 osób.
2. Termin na złożenie zamówienia przez Zamawiającego nie może być krótszy niż:

* 3 dni w przypadku zapewnienia usług dla grupy poniżej 30 osób,
* 5 dni jw. w przypadku zapewnienia usług dla grupy 31-70 osób,
* 10 dni jw. w przypadku zapewnienia usług dla grupy powyżej 70 osób.

- Zamawiający może, bez prawa dochodzenia przez Wykonawcę wynagrodzenia, zmniejszyć nie więcej niż o 20% liczbę osób lub zamawianych posiłków na 24 godziny przed rozpoczęciem realizacji zamówienia, informując o tym wykonawcę za pomocą poczty elektronicznej.

1. Wykonawca w odpowiedzi na zamówienie przedstawi szczegółowy cennik realizacji Wydarzenia w terminie jednego dnia od otrzymania zamówienia, a w przypadku Wydarzeń dla grup powyżej 70 osób, w terminie dwóch dni.
2. Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu dwie propozycje menu do ostatecznej akceptacji, lub przedstawi pełną listę wszystkich rodzajów dań, z której Zamawiający sam wybierze menu na dane Wydarzenie, co najmniej na:

* 2 dni przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy poniżej 30 osób;
* 3 dni przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy 31-70 osób;
* 5 dni przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy powyżej 70 osób.

1. W jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów gotowych typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp. Dania i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami (wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku).
2. Zamawiający przewiduje realizację usług cateringowych **w godzinach 7.00 – 21.00** 7 dni w tygodniu. W wyjątkowych przypadkach godziny Wydarzeń mogą być wydłużone, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej 3 dni przed Wydarzeniem.
3. Zamawiający udostępni pomieszczenia, w których mają odbywać się Wydarzenia w terminie uzgodnionym z Wykonawcą jednak maksymalnie 2 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania Wydarzenia w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego i do zakończenia przygotowań najpóźniej na 30 minut przed jego rozpoczęciem.
5. Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo zapewnić odpowiednią liczbę osób do obsługi ubranej w stroje firmowe, adekwatną do liczby uczestników, przy czym będzie to minimum jedna osoba przypadająca na nie więcej niż 30 uczestników Wydarzenia.
6. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest zapewnić dowóz jedzenia zgodnie z normami systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punków Kontroli) oraz wnieść go do wskazanego przez Zamawiającego pomieszczenia. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do odbioru w dniu realizacji usługi pozostawionych naczyń niezwłocznie po realizacji usługi. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłego przestrzegania przepisów sanitarnych odnoszących się do przygotowywania, magazynowania, przewożenia i wydawania posiłków.
7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić estetyczną zastawę, termosy, naczynia porcelanowe, sztućce, obrusy z materiału, skirtingi, serwetki, stoły cateringowe lub stoły koktajlowe (w razie potrzeby) oraz urządzenia do podgrzewania, schładzania etc. niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do liczby osób wskazanych w zamówieniu. Dopuszcza się używanie naczyń plastikowych i naczyń jednorazowego użytku tylko na życzenie Zamawiającego, przekazane w formie pisemnej.
8. Stoły, przy których spożywane są posiłki muszą być nakryte estetycznymi i wyprasowanymi obrusami. Wykonawca nie może używać obrusów jednorazowych i cerat. Wykonawca zobowiązany jest także do usunięcia obrusów zalanych lub zabrudzonych i zastąpienia ich nowymi.
9. Po zakończeniu realizacji Wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia sprzętu, mebli itd., a także od zebrania i wywiezienia resztek jedzenia.
10. **Opis Posiłków**

**PRZERWY KAWOWE**

**Przerwa kawowa – podanie jednorazowe**

* Kawa
* Herbata
* Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (po 1 butelce na osobę)
* Ciasta domowe – 2 rodzaje (3 porcje na osobę)
* Tartinki (3 szt. na osobę)
* Owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone)
* Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach)
* Dodatki: mleko/mleko bez laktozy/śmietanka do kawy, cytryna, cukier

**OBIAD**

* Zupa
* Drugie danie ciepłe – 2 rodzaje – mięsne i wegetariańskie (np. porcja mięsa, porcja ryby, danie bezmięsne, ziemniaki, kasza, ryż, zestaw surówek, warzywa gotowane + kompot lub sok).
* Herbata
* Kawa
* Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach)
* Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (po jednej butelce na osobę)
* Dodatki: mleko oraz mleko bez laktozy, śmietanka do kawy, cytryna cukier

1. Każdy posiłek oraz napój będzie opisany w języku polskim. W przypadku części wydarzeń z udziałem gości z zagranicy posiłki będą opisane również w języku angielskim.
2. Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków.
3. Zamawiający nie uwzględnia możliwości podania posiłków w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie, chyba że ze względów organizacyjnych Zamawiający zadecyduje inaczej.
4. Wykonawca każdorazowo uwzględni uwagi i sugestie Zamawiającego dotyczące danego Wydarzenia.
5. Na stół mogą być podane jedynie dania i produkty zaakceptowane przez Zamawiającego.
6. Zamawiający zastrzega, że w razie zgłoszenia szczególnej potrzeby żywieniowej przez uczestnika spotkania Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć dla takiej osoby posiłek zgodny z jej wymaganiami dietetycznymi.
7. **Szczegółowa gramatura żywności w przeliczeniu na porcję:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **nazwa** | **j.m** | **minimalna gramatura** |
|  | Zupa | litr | 0,25 |
|  | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 100% | gram | 150 |
|  | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 60% | gram | 90 |
|  | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 50% | gram | 80 |
|  | Ziemniaki gotowane, pieczone 100% | gram | 200 |
|  | Ziemniaki gotowane, pieczone 60% | gram | 120 |
|  | Ziemniaki gotowane, pieczone 50% | gram | 100 |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 100% | gram | 150 |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 60% | gram | 90 |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 50% | gram | 75 |
|  | Przystawka zimna | gram | 50 |
|  | Surówki | gram | 150 |
|  | Sałatka | gram | 150 |
|  | Warzywa gotowane, pieczone 100% | gram | 150 |
|  | Warzywa gotowane, pieczone 60% | gram | 90 |
|  | Warzywa gotowane, pieczone 50% | gram | 75 |
|  | Tartinka | gram | 40 |
|  | Kanapka | gram | 60 |
|  | Deser | gram | 50 |
|  | Ciasto | gram | 50 |
|  | Owoce | gram | 200 |
|  | Sok, kompot | litr | 0,3 |
|  | Kawa, herbata | litr | 0,2 |
|  | Woda mineralna | litr | 0,5 |

1. **Zamawiający wymaga, aby osoby wykonujące czynności związane ze świadczeniem usług cateringowych, w tym w szczególności związane z podawaniem posiłków oraz przyjmowaniem od zamawiającego zamówień na realizację poszczególnych usług były zatrudnione na podstawie umowy o pracę.**
2. Wymagany okres zatrudnienia osób, o których mowa w pkt 29) powinien rozpocząć się z datą rozpoczęcia realizacji zamówienia, ale nie później niż wraz z zakończeniem pierwszego miesiąca realizacji zamówienia, a zakończyć nie wcześniej niż z datą zakończenia realizacji zamówienia.
3. Zamawiający może w trakcie realizacji umowy zwiększyć liczbę zamawianych posiłków jednego rodzaju kosztem zmniejszenia liczby posiłków innego rodzaju z tym zastrzeżeniem, że nie dojdzie do przekroczenia wartości zawartej umowy w sprawie zamówienia publicznego.