**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas Inauguracji Roku Akademickiego 2023/2024 na Wydziale Mechatroniki Politechniki Warszawskiej.

**Termin realizacji zamówienia:** 02 październik 2023 r. w godz. 15:30 – 19:00

*(pełna gotowość na godzinę 15:00 – wystawienie posiłków i napoi w formie bufetu na przygotowanych stołach)*

**Miejsce realizacji zamówienia:** Wydział Mechatroniki Politechniki Warszawskiej   
ul. Św. Andrzeja Boboli 8, 02-525 Warszawa, sala Rady Wydziału nr 119 I piętro

**Liczba uczestników:** 100 osób

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia w dniu  
02 października 2023 r.:

**Menu poczęstunku:**

1. przekąski: finger food/kanapki – 350 sztuk:

* na bułce i razowym chlebie,
* z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rukolą i pesto bazyliowym,
* z wędzonym łososiem i maliną, sałatą karbowaną,
* z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, sałatą, natką pietruszki i serkiem śmietanowym,
* z pieczoną piersią kurczaka, ogórkiem konserwowym, pomidorkiem koktajlowym, sałatą, natką pietruszki i serkiem śmietanowym,
* z serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim i rukolą;

1. deser: mini ciastka deserowe, podane w osobnych papilotkach – 200 szt., mix smaków/rodzajów;
2. świeże owoce (bezpestkowe, pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach);
3. wino białe i czerwone – 60 lampek wina białego, 60 lampek wina czerwonego;
4. napoje i dodatki do napojów nielimitowane serwowane w przestrzeni cateringowej:

* kawa z ekspresu ciśnieniowego,
* herbata – do wyboru spośród 6 rodzajów herbat w torebkach, pakowana w pojedyncze opakowania, wyeksponowana w kasetkach na herbatę,
* woda – wrzątek z warników o odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania,
* mleko 3,2% do kawy (podawane w mlecznikach),
* woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą,
* cytryna (pokrojona w plastry, na spodeczkach z widelczykiem do nakładania),
* cukier serwowany w saszetkach;

**ponadto:**

* niezbędny sprzęt cateringowy,
* stoły koktajlowe w liczbie wystarczającej do spożywania dań przez uczestników wydarzenia w tym samym czasie,
* stoły bufetowe w liczbie wystarczającej na podanie wszystkich dań serwowanych w ramach cateringu,
* nakrycia stołów bufetowych i koktajlowych (stoły muszą być nakryte czystymi, jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru i faktury tkaniny obrusami),
* naczynia, urządzenia i inne sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań tj. w szczególności tace, patery, dzbanki, szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztućce i serwetki, w liczbie odpowiedniej do liczby gości,
* serwetki w kolorze białym,
* transport,
* obsługa – liczba stosowna do liczby gości,
* rozstawienie całości serwisu,

**Zakres usługi:**

Świadczenie usługi przez Wykonawcę obejmować będzie:

1. usługę cateringową z dowozem na wskazane miejsce wraz z zastawą i sprzętem niezbędnym do wydawania,
2. przygotowanie stołów,
3. obsługę kelnerską,
4. sprzątanie miejsca cateringu.

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. Przygotowania, dostarczenia i ustawienia posiłków w formie szwedzkiego stołu   
   z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie.
2. Dostarczenie stołów bufetowych i koktajlowych.
3. Zapewnienia bezwzględnie świeżych posiłków przyrządzonych w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
4. Wykonawca ma dbać o czystość i estetykę w obrębie wyżywienia. Posiłki muszą być podawane w formie bufetu szwedzkiego z wyborem potraw, jako bufet ciągły - uzupełniany w miarę potrzeb.
5. Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie, np. papilotki przy deserach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być zwiędnięta, naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione itp. Finger food i ciasta nie mogą być układane jedno na drugim. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych, aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami.
6. Zapewnienia serwetek jednorazowych – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały).
7. Wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.
8. Wykonawca musi zapewnić wszelkie naczynia i urządzenia i inne sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań, tj. w szczególności tace, patery, dzbanki, szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztućce i serwetki, w liczbie odpowiedniej do liczby gości.
9. Zamawiający zapewnia stoły bufetowe w liczbie wystarczającej na podanie wszystkich dań serwowanych w ramach cateringu (liczba stołów zostanie ustalona wspólnie z Wykonawcą).
10. Wykonawca zapewnia stoły koktajlowe w liczbie wystarczającej na spożywanie dań przez uczestników wydarzenia w tym samym czasie.
11. Wykonawca zapewnia nakrycie stołów bufetowych i koktajlowych. Stoły muszą być nakryte czystymi, jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru i faktury tkaniny obrusami.
12. Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń oraz obrusów jednorazowych.
13. Wyznaczenie koordynatora odpowiedzialnego za organizację i pracę osób obsługujących spotkanie. Ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu, stosowny do rangi spotkania.
14. Terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia.
15. Zapewnienia usługi sprzątania, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego.
16. Dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności.