**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas seminarium organizowanego przez Instytut Metrologii i Inżynierii Biomedycznej Wydziału Mechatroniki Politechniki Warszawskiej.

**Termin realizacji zamówienia:** 15 grudnia 2023 r. w godz. 14:00 – 19:00

*(Wykonawca otrzyma dostęp do miejsca wydarzenia w godz. od 13:00 do 21:00).*

**Miejsce realizacji zamówienia:** Wydział Mechatroniki Politechniki Warszawskiej   
ul. Św. Andrzeja Boboli 8, 02-525 Warszawa.

**Liczba uczestników:** 80 osób

**Menu poczęstunku:**

1. Sałatki:

* 80 porcji (ok. 70 g na osobę) sałatki jarzynowej z pietruszką, marchewką, ogórkiem kiszonym, majonezem, ziemniakami, groszkiem, jabłkiem i musztardą;
* 40 porcji (ok. 50 g na osobę) sałatki śródziemnomorskiej z serem feta, oliwkami czarnymi, pomidorkami koktajlowymi, sałatą rzymską, świeżym ogórkiem, czerwoną cebulą, papryką i koprem;
* 80 porcji (ok 50 g na osobę) sałatki śledziowej;

1. Dania gorące 80 porcji (łącznie 200 ml/os. zupa, 400 g/os. danie ciepłe):

* barszczyk czerwony z krokietem pieczarkowym (lub grzybowym),
* pierogi z kapustą i grzybami,
* ryba po grecku

1. Ciasta (240 szt.), tylko świeżo pieczone:

* 80 porcji (ok. 40 g na osobę) sernika wiedeńskiego;
* 80 porcji (ok. 40 g na osobę) makowca domowego;
* 80 porcji (ok. 40 g na osobę) piernika świątecznego;

1. mix owoców: winogrona jasne i ciemne, mandarynki
2. wigilijny kompot z dobrej jakości suszonych owoców (jabłek, moreli, śliwek, gruszek) podawany na ciepło (150 ml na osobę),
3. soki owocowe 100 % jabłkowy, pomarańczowy
4. pieczywo jasne oraz ciemne w ilości adekwatnej do liczby uczestników spotkania,
5. stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów,
6. stały dostęp do napoi gorących:

- kawa z ekspresów na kapsułki (mix smaków) lub ekspresów ciśnieniowych, plus dodatki – mleko, cukier

- herbata w saszetkach - mix smaków plus dodatki (cukier, świeże cytryny), woda - wrzątek z warników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania.

**ponadto:**

* niezbędny sprzęt cateringowy,
* nakrycia stołów bufetowych i koktajlowych (stoły muszą być nakryte czystymi, jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru i faktury tkaniny obrusami) - Zamawiający może udostępnić max. 29 stołów o wymiarach 120 x 60 cm oraz 60 krzeseł,
* 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 stolików bankietowych – 4 sztuki z elastycznymi pokrowcami w kolorze białym,
3. przygotowania świątecznych dekoracji na stoły,
4. dostarczenia pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos o pojemności równej bądź większej niż 400 ml – min 30 sztuk.
5. Zapewnienia bezwzględnie świeżych posiłków przyrządzonych w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
6. 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.
7. 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. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych, aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami.
8. Zapewnienia serwetek jednorazowych – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały).
9. Wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.
10. 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.
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.
17. Potrawy, napoje i zastawa stołowa będą serwowane na stołach samoobsługowych z dostępem dla osób uczestniczących w wydarzeniu. Osobne stanowisko z ekspresem ciśnieniowym do kawy obsługiwanym stale przez personel Wykonawcy.