**Załącznik nr 2 do SWZ.**

Załącznik nr….do Umowy.

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiot zamówienia**: usługa cateringowa w dn. 2.12.2022 r. podczas Konferencji pt. „Działalność naukowa – niedoceniony czynnik rozwoju cywilizacyjnego Polski”

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia**: Sala 123 w Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej.

**Rodzaj zamówienia:** usługa.

**Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** kod - 55520000-1 - usługi dostarczania posiłków.

**W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:**

1. dostarczenia 20 (dwudziestu) stołów coctailowych, pokrowców elastycznych (stretch)

w kolorze białym. Dopuszcza się stretch na stołach coctailowych w kolorze czarnym;

1. dostarczenia odpowiedniej ilości stołów cateringowych pod bufet wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: białe, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy (dopuszcza się obrusy w kolorystyce biało – czarnej). Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
2. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
3. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek, talerzyków, wysokiej jakości sztućców (widelczyków i łyżeczek) wykonanych ze stali nierdzewnej w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu;
4. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
5. dostarczenia 2 kompozycji kwiatowych, wstawionych w szklane bezbarwne, przezroczyste wazony, wysokości minimum 70 cm ustawionych na stołach cateringowych;
6. dostarczenia 20 szt. małych kwiatów ciętych (czerwone róże) z wazonikami, ustawione

na każdym stoliku coctailowym;

1. zapewnienia toastu: około godziny 13:30 dla 70 osób (wino w proporcjach 60% białe, 40% czerwone), lampka (nalane ¾ pojemności kieliszka do wina) – półwytrawne, dobrej jakości – **gratis**;
2. **zapewnienia o godzinie 13:30 poczęstunku dla 70 osób - menu:**
3. mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie (200 sztuk):
	* 40 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rucolą i pesto bazyliowym;
	* 40 szt. z wędzonym łososiem, koperkiem, sałatą karbowaną, serkiem śmietanowym;
	* 40 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym,

 natką od pietruszki, serkiem śmietanowym i sałatą karbowaną;

* + 40 szt. z pieczoną piersią kurczaka, ogórkiem konserwowym, pomidorkiem

 koktajlowym, sałatą karbowaną, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym;

* + 40 szt. serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim i rukolą;
1. wrapy (105 sztuk):
* 35 szt. mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku;
* 35 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem, serkiem śmietanowym;
* 35 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem;
1. koreczki (80 sztuk):
* 40 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
* 40 szt. z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem;
1. roladki (60 sztuk):
	* + 30 szt. z szynki parmeńskiej, rukolą i suszonymi pomidorami;
		+ 30 szt. z boczku z suszoną śliwką (pieczone);
2. ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):
* 40 szt. babeczek z budyniem ze świeżymi owocami (nie dopuszczalne są owoce kandyzowane);
* 40 szt. mini serniczków;
* 40 szt. mini ciast czekoladowych;
* 40 szt. mini pączków;
* 40 szt. mini szarlotek;
1. mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
* 4 kg winogron (2 kg jasne i 2 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe;
* 3 szt. duży ananas (obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
* 4 szt. duży melon (świeży, pokrojony w plastry);
1. stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;
2. soki owocowe 100 %, dobrej jakości - jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, w ilości odpowiedniej do liczby gości – podawane z dyspenserów;
3. stały dostęp do napoi gorących:
* kawa z ekspresów na kapsułki (mix smaków) lub ekspresów ciśnieniowych, plus dodatki – mleczko, cukier (Zamawiający nie dopuszcza ekspresów przelewowych);
* herbata w saszetkach - mix smaków plus dodatki (cukier, cytryna),

woda - wrzątek z warników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;

1. przygotowania miejsca realizacji zamówienia (sala 123 w Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej) tj. ustawienie przed godziną 9:00 stołów cateringowych, coctailowych oraz dekoracji w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
2. o godzinie 10:40 zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu;
3. Konferencja odbędzie się w godzinach 11:00 – 14:00;
4. zapewnienia podczas realizacji zamówienia:
	1. obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku, **3 osób** (ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu - odpowiednio dla kobiet i mężczyzn, stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki). W skład ubioru muszą wchodzić:
5. Mężczyźni: czarne spodnie, kamizelka, czarna muszka, biała koszula, czarne eleganckie buty;
6. Kobiety: czarna spódnica, kamizelka, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;
	1. managera sali – 1 (jedna) osoba, która:
		1. jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
		2. podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami. Do zadań managera Sali należeć będzie:

a) bezpośredni nadzór nad:

- przygotowaniem sali/pomieszczenia, w którym zrealizowane będzie przyjęcie,

- rozstawieniem i nakrywaniem stołów,

- całością przyjęcia;

b) zarządzanie organizacją pracy personelu kucharskiego, personelu pomocniczego oraz kelnerskiego;

c) bezpośrednie kierowanie rozdawaniem posiłków przez kelnerów dla wszystkich osób uczestniczących w przyjęciu;

1. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
2. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności, na własny koszt;
3. przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
4. wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
5. zapewnienia bezwzględnie świeżych posiłków przyrządzonych w dniach świadczenia usług. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (np. kawa, herbata) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Napoje i ciepłe posiłki będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura (zastosowanie podgrzewaczy);
6. zapewnienia usługi sprzątania, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego. Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.