**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Świadczenie usługi cateringowej podczas seminarium pt.: „Seminarium podsumowujące aktywność naukową i dydaktyczną pracowników Instytutu Metrologii i Inżynierii Biomedycznej w 2022.”**

Znak sprawy: **Mchtr.261.17.2022**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej seminarium
pt.: „Seminarium podsumowujące aktywność naukową i dydaktyczną pracowników Instytutu Metrologii i Inżynierii Biomedycznej w 2022 roku wraz z omówieniem planów na lata kolejne".
2. Wydarzenie odbędzie się w dniu 16 grudnia 2022 roku.
3. Czas trwania wydarzenia od godz. 14:00 do godz. 19:00. Wykonawca otrzyma dostęp do miejsca wydarzenia w godz. od 12:00 do 21:00 (czas przeznaczony
na przygotowanie, obsługę spotkania, posprzątanie).
4. Miejsce wykonania zamówienia: pomieszczenie w budynku Wydziału Mechatroniki,
ul. Św. A. Boboli 8, 02-525 Warszawa. Zamawiający wskaże Wykonawcy pomieszczenie najpóźniej na trzy dni przed datą wydarzenia.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników biorących udział w wydarzeniu o maksymalnie 25% przy czym cena jednostkowa za osobę będzie nie wyższa niż wykazana przez Wykonawcę w Formularzu Oferty. Informacja o powyższej zmianie liczby osób będzie przekazana Wykonawcy przez osobę przedstawiciela Zamawiającego, wskazaną w umowie, nie później niż 2 dni przed terminem rozpoczęcia w dacie wydarzenia.
6. Catering serwowany w formie szwedzkiego stołu, spożywanie odbędzie się na stojąco przy stolikach bankietowych i przy stołach.
7. Zamawiający może udostępnić max. 29 stołów o wymiarach 120 cm x 60 cm oraz 60 krzeseł. Wykonawca zapewni stoliki bankietowe – 6 sztuk z pokrowcami elastycznymi (stretch) do stołów bankietowych w kolorze białym;
8. Opis: wyżywienie dla 80 osób, w tym:
* dostarczenie stołów bankietowych na czas wydarzenia;
* zapewnienie obrusów czystych, niepogniecionych, białych, na wszystkie stoły (samoobsługowe i uczestników wydarzenia). Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
* zapewnienie naczyń niezbędnych do serwowania potraw: półmiski, miski, dzbanki, termosy, podgrzewacze;
* zapewnienie ciśnieniowego ekspresu do kawy;
* zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek, filiżanek, talerzyków, metalowych widelczyków i łyżeczek w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców jednorazowych;
* serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
* dostarczenie serwetek papierowych, jednorazowych (trójwarstwowych) w kolorze białym, dostępnych przez cały czas trwania spotkań.;
* przygotowanie świątecznych dekoracji na stoły;
* dostarczenia pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos o pojemności równej bądź większej niż 400 ml – min 20 sztuk.
1. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia przygotowanego zamówienia na wskazane przez zamawiającego miejsce, na określoną godzinę i po zakończeniu spotkania uprzątnięcie pomieszczenia na własny koszt.
2. Wykonawca zapewnia, że dostarczone produkty spożywcze, sposób ich przygotowania i podania odpowiadają i są zgodne z wymaganiami dotyczącymi żywności oraz żywienia zbiorowego.
3. Menu:

Mini kanapeczki i przystawki zimne:

* 80 szt. mini kanapeczek z camembertem, orzechem włoskim i winogronem;
* 80 szt. roladek szpinakowych z serkiem śmietankowym i łososiem;
* 80 szt. koreczków śledziowych „po kaszubsku”;
* 80 szt. koreczków śledziowych z suszoną śliwką, mozzarellą, migdałami w płatkach i natką pietruszki;

Sałatki:

* 80 porcji (ok. 50 g na osobę) sałatki jarzynowej z pietruszką, marchewką, ogórkiem kiszonym, majonezem, ziemniakami, groszkiem, jabłkiem i musztardą;
* 80 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;

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;

Mix owoców: winogron jasne i ciemne, świeże, twarde ale dojrzałe, mandarynki (świeże i słodkie)

Wigilijny kompot z dobrej jakości suszonych owoców (jabłek, moreli, śliwek i gruszek) podawany na ciepło (150 ml na osobę),

Soki owocowe 100 % jabłkowy, pomarańczowy

Pieczywo jasne oraz ciemne w ilości adekwatnej do liczby uczestników spotkania,

Stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów,

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

1. Sposób serwowania potraw:

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.

1. Wykonawca zapewni podczas wydarzenia przynajmniej 2-osobowy personel odpowiedzialny za uzupełnianie potraw na stołach samoobsługowych, donoszenie czystych naczyń, zbierania brudnych naczyń, zbieranie resztek pokonsumpcyjnych, śmieci, serwowanie kawy z ekspresu.
2. Obsługa kelnerska winna posiadać jednolity ubiór osób obsługujących, czysty, schludny i elegancki. Ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu odpowiednio dla kobiet i mężczyzn. W skład ubioru muszą wchodzić:

a) Mężczyźni: czarne spodnie, biała koszula, czarne eleganckie buty;

b) Kobiety: czarne spodnie lub spódnice, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;

1. Postanowienia ogólne:

1) Zamówienie obejmuje transport na miejsce wykonania zamówienia i z powrotem, na koszt i ryzyko Wykonawcy, a także montaż i demontaż sprzętu niezbędnego do wykonania zamówienia oraz rozładunek i załadunek na środki transportu Wykonawcy;

2) dostarczenie przedmiotu zamówienia nastąpi transportem przystosowanym do przewożenia żywności na koszt i ryzyko Wykonawcy;

3) Wykonawca przygotuje, dostarczy i poda posiłki zachowując normy z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwa żywności i żywienia;

4) Wykonawca przygotuje, dostarczy i poda posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesie pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie;

5) Wykonawca zapewni wykonanie usługi, zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa w celu zapewnienia właściwych warunków
w zakresie: higieny żywności, bezpieczeństwa żywności, jakości zdrowotnej żywności;

6) Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością
w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia
i temperaturę. Napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura;

7) Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać przepisów bhp, i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących w miejscu wykonywania zamówienia.