**Załącznik nr 7 do SWZ**

 *Niniejszy dokument będzie jednocześnie stanowił Załącznik nr 2 do umowy zawieranej z wybranym Wykonawcą*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ**

1. Przedmiot zamówienia obejmuje **Świadczenie usługi cateringowej podczas spotkania organizowanego z  okazji 70-lecia Studium Języków Obcych Politechniki Warszawskiej,** polegającej na przygotowaniu poczęstunku wraz z obsługą kelnerską podczas organizowanego wydarzenia, mającego charakter jednorazowego spotkania dla 150 osób.
2. Catering będzie miał formę bankietu stojącego ze stołem szwedzkim.
3. Usługa będzie świadczona na terenie Gmachu Głównego Politechniki Warszawskiej – parking (wjazd od ulicy Noakowskiego).
4. Do opisu przedmiotu zamówienia przyjęto klasyfikację ze Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55520000-1 - usługi dostarczania posiłków
55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków

55320000-9 – usługi podawania posiłków

55400000-4 – usługi podawania napojów

1. W przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z COVID-19, które spowodują ograniczone działanie jednostki Zamawiającego umowa ulega rozwiązaniu. Powyższe nie może stanowić podstawy roszczeń w stosunku do Zamawiającego.
2. Usługa cateringowa (bufet typu bankiet na stojąco); Rozpoczęcie ww. uroczystości planowane jest o  godzinie 12.00, zakończenie planowane jest na godzinę 17.00, przy czym dostęp dla Wykonawcy do Sali będzie możliwy w godzinach 10.00 – 18.00.
3. **Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:** Mała Aula w Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej;
4. Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we **Wzorze umowy** stanowiących **załącznik nr 6 do SWZ**.

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

1) Dostarczenia 15 szt. stołów barowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym. Dopuszcza się stretch na stołach w kolorze czarnym;

2) Dostarczenia odpowiedniej ilości stołów cateringowych pod bufet (prostokątne plus jeden okrągły) wraz z nakryciami. Nakrycia do serwowania potraw to: białe, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy (w kolorystyce białej). Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;

3) Zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);

4) Zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: filiżanek, szklanek, dzbanków, karafek, talerzyków, półmisków, tac, talerzy płytkich, talerzyków deserowych; naczynia wykonane z porcelany lub innej ceramiki – nie mogą posiadać cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków, itp.; wysokiej jakości sztućców (widelczyków i łyżeczek) wolnych od cech znacznego zużycia, wykonanych ze stali nierdzewnej w  ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu; termosy do serwowania kawy i  herbaty;

5) Serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;

6) Dostarczenia 2 kompozycji ze świeżych kwiatów w kolorach biało niebieskich, wstawionych w  szklane bezbarwne, przezroczyste wazony wysokości minimum 70 cm; dekoracja stołów małymi bukiecikami z  żywych kwiatów w kolorach biało niebieskich.

7) Zapewnienia toastu powitalnego dla 150 osób (wino w proporcjach 70% białe, 30% czerwone), lampka (nalane ¾ pojemności kieliszka do wina) – półwytrawne, dobrej jakości;

**Zapewnienia menu poczęstunku:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Danie**  | **jednostka miary na 1 osobę** | **Liczba sztuk** |
| **Zimne przekąski** |
| roladki | Min. 50g  | 40 |
| Wrapy (tortille) z łososiem | Min. 50g  | 40 |
| paszteciki z pieczarkami (vege) | Min. 50 g  | 80 |
| tartaletki z warzywami (vege) | Min. 50g  | 80 |
| pizzerinki z szynką, pieczarkami i serem | Min. 50 g  | 80 |
| jajka faszerowane z tuńczykiem | Min. 50 g  | 80 |
| **Dania gorące**  |
| makaron z cukinią i szpinakiem (vege) | 250 g (150g warzyw/ 100g makaronu) | 100 |
| medaliony z indyka w sosie śmietanowo serowym | 150g | 100 |
| ryż biały | 100g | 100 |
| surówka z białej kapusty (typu colesław) | 100g | 100 |
| buraczki na zimo | 100g | 100 |
| **Wypieki słodkie** |
| szarlotka /jabłecznik | 60g | 100 |
| sernik | 60g | 100 |
| kruche z owocami | 60g | 100 |
| **Owoce sezonowe** |
| winogrona | 50g | 100 |
| mandarynki | 50g | 100 |
| **Napoje zimne** |
| sok pomarańczowy 100% | 200 ml | 100 |
| sok Jabłkowy 100% | 200 ml | 100 |
| woda niegazowana w butelkach plastikowych | 500 ml | 100 |
| woda gazowana w butelkach plastikowych | 500 ml | 100 |
| **Napoje gorące** |
| kawa Arabica | 200 ml |  70 |
| herbata czarna | 200 ml |  100 |

1) temperatura dania podawanego na ciepło nie powinna być niższa niż 75oC;

2) roladki (40 sztuk); − 20 szt. z szynki parmeńskiej, rukolą i gruszką lub melonem; − 20 szt. z boczku z  suszoną śliwką (pieczone);

3) wrapy (40 sztuk): − mini wrapy (tortille) z łososiem, serkiem śmietanowym i koperkiem;

4) ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):

− 100 szt. mini szarlotek/ jabłeczników;

− 100 szt. babeczek z budyniem ze świeżymi owocami (nie dopuszczalne są owoce kandyzowane);

− 100 szt. mini serniczków;

5) mix owoców:

− 5 kg winogron (2,5 kg jasnych i 2,5 kg ciemnych), świeże, twarde ale dojrzałe;

- 5 kg mandarynek, dojrzałych, świeżych i słodkich;

6) stały dostęp do wody mineralnej: niegazowanej i gazowanej, podawanej w butelkach plastikowych o  pojemności 500 ml – po 100 sztuk każdej;

7) soki owocowe 100 %, dobrej jakości: jabłkowy, pomarańczowy – podawane z dyspenserów;

8) stały dostęp do napoi gorących:

− kawa z ekspresów na kapsułki lub ekspresów ciśnieniowych (przynajmniej dwa ekspresy), plus dodatki – mleczko, cukier;

− herbata czarna w saszetkach, plus dodatki (cukier, cytryna), woda - wrzątek z warników z  odpowiednim poziomem gorącej wody;

**WYMAGANIA REALIZACYJNE**

1. Transport na miejsce realizacji zamówienia: produktów i naczyń na wózkach zapewniających estetykę  i  bezpieczeństwo sanitarne;
2. Przygotowanie miejsca realizacji zamówienia w dniu 25.11.2022 r., tj. Małej Auli w Gmachu Głównym PW oraz krużganków przy Małej Auli, w tym ustawienie stołów oraz dekoracji w  sposób uzgodniony z  Zamawiającym;
3. Zapewnienia podczas realizacji zamówienia (25.11.2022 r.): obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku, **5 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:

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

b) Kobiety: czarna spódnica, kamizelka, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;

5. Zapewnienie obecności doświadczonego managera sali – 1 (jedna) osoba, która: jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert; Osoba ta podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami.

**DO ZADAŃ MANAGERA SALI NALEŻEĆ BĘDZIE:**

1) Bezpośredni nadzór nad:

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

- rozstawieniem i nakrywaniem stołów,

- całością przyjęcia,

2) Zarządzanie organizacją pracy personelu kucharskiego, personelu pomocniczego oraz kelnerskiego,

3) Bezpośrednie kierowanie rozdawaniem posiłków przez kelnerów dla wszystkich osób uczestniczących w  przyjęciu;

4) Nadzór nad:

a) terminowym przygotowaniem posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;

b) dostarczeniem przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;

c) przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;

d) wykonaniem usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;

8) Zapewnienie 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);

9) Zakaz gotowana wody w pomieszczeniach Zamawiającego;

10) Posiadanie podczas uroczystości minimum 30% zapasu naczyń;

11) 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;