Załącznik nr 1 do SWZ oraz Załącznik nr 2 do UMOWY

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Nr WG/ZP/13/05/2022**

**Świadczenie usługi cateringowej podczas międzynarodowej Konferencji Kredowej 2022 – Warszawa; w dniach 22-26.08.2022 r.**

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej w postaci serwisu kawowego i bufetu z daniami gorącymi (tzw. lunche) przez 5 kolejnych dni konferencji (poniedziałek – piątek). Przewidywana liczba uczestników imprezy: **około** **200 osób** (+/- 30%)
2. Termin i miejsce wykonania Zamówienia
3. Wykonawca jest zobowiązany wykonać Zamówienie **w terminie 22, 23, 24, 25, 26 sierpnia 2022 r., w godzinach 8:00 - 17:30** (lub później jeśli zajdzie taka potrzeba).Miejsce wykonania usługi to budynek Nowej Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego przy ulicy: Dobra 56/66, 00-312 Warszawa.
4. **24 sierpnia 2022 (środa) „obiad galowy”** odbędzie się w budynku Muzeum Geologicznym Państwowego Instytutu Geologicznego przy ul. Rakowieckiej 4, 00-975 Warszawa w godzinach popołudniowych i wieczornych (o dokładnej godzinie rozpoczęcia zamawiający poinformuje z 5-dniowym wyprzedzeniem).
5. Oferta ma obejmować następujące menu (dla 200 osób) na każdy z pięciu dni:
	1. Serwis kawowy/herbatowy/sokowy/woda/ ciągły (bez limitu)
		1. Kawa z dodatkami (mleczko, mleczko roślinne, cukier)
		2. Herbata czarna, zielona, owocowa z dodatkami (cytryna, cukier)
		3. Woda mineralna z cytryną i miętą
		4. Soki owocowe: 100% jabłkowy, pomarańczowy
		5. drobne ciasteczka (min. 3 rodzaje)
	2. Dania ciepłe podane w bufecie (tzw lunch = wczesny obiad):
		1. Dwa dania mięsne + dodatki
		2. Jedno danie wegetariańskie + dodatki (o ilości wykonawca będzie poinformowany przed wydarzeniem)
6. Przygotowanie i obsługa wydarzenia – tzw. **„ice breaking party”**; wydarzenie odbędzie się w budynku Nowej Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego przy ulicy: Dobra 56/66, 00-312 Warszawa w godzinach popołudniowych i wieczornych (o dokładnej godzinie rozpoczęcia zamawiający poinformuje z rozsądnym wyprzedzeniem) **22 sierpnia 2022 (poniedziałek).**
	* 1. Przekąski – min 5 różnych rodzajów
		2. Open bar na wino – białe + czerwone (wytrawne)
		3. Obsługa kelnerska
7. Przygotowanie i obsługa wydarzenia – tzw. **„obiad galowy”**; wydarzenie odbędzie się w budynku Muzeum Geologicznym Państwowego Instytutu Geologicznego przy ul. Rakowieckiej 4, 00-975 Warszawa w godzinach popołudniowych i wieczornych (o dokładnej godzinie rozpoczęcia zamawiający poinformuje z rozsądnym wyprzedzeniem) **24 sierpnia 2022 (środa).**
	* 1. Przekąski – min 5 różnych rodzajów
		2. Obiad oficjalny – powinien nawiązywać do tradycyjnych potraw polskich (np. kaczka); podany w sposób wykwintny; o liczbie dań wegetariańskich wykonawca będzie poinformowany;
		3. Open bar na wino – białe + czerwone (wytrawne)
		4. Pełna obsługa kelnerska
8. Obsługa i wyposażenie pozwalające na wykonanie usługi:
	1. sztućce, talerzyki, szklanki/filiżanki
	2. porządek i czystość w trakcie posiłku,
	3. stoliki koktajlowe
	4. profesjonalna obsługa kelnerska i kucharska oraz wszelkie pozostałe sprzęty niezbędne do wykonania usługi,
	5. uporządkowanie i sprzątnięcie miejsca, w którym będzie wykonywana usługa po zakończeniu imprezy.
9. Dodatkowe wymagania:
	1. Zamawiający wymaga, aby produkty żywnościowe, z których będą przyrządzone dania w dniu świadczenia usług, były świeże i najwyższej jakości.
	2. Wykonawca w ofercie określi typ stosowanych urządzeń i przedstawi ewentualne zapotrzebowanie na zasilanie prądem podając parametry zasilania urządzenia,
	3. Podana ilość osób może być zmniejszona lub zwiększona o 30%.
	Ostateczną liczbę uczestników konferencji Zamawiający przekaże Wykonawcy w rozsądnym terminie przed przygotowaniem imprezy.

**Łączna liczba uczestników to około 200 osób**. Podana liczba uczestników wydarzenia może być zmniejszona lub zwiększona o około 30%. Zamawiający ma prawo do złożenia zamówienia dodatkowego dla około +/- 30% o czym poinformuje Wykonawcę w rozsądnym terminie przed wydarzeniem.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Serwowane potrawy muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usług gastronomicznych. Produkty powinny spełniać normy jakościowe i mieć ważny okres przydatności do spożycia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych oraz o wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Preferowane są składniki sezonowe, polskiego pochodzenia.
2. Przygotowane przez wykonawcę menu powinno być różnorodne (niedopuszczalne jest powtarzanie się dań głównych w pozycjach obiadowych). Wskazane jest by menu nawiązywało do kuchni polskiej.
3. Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków.
4. Napoje w trakcie trwania serwisu kawowego oraz podczas posiłków serwowane mają być bez limitu.
5. Zamawiający nie uwzględnia możliwości serwowania dań w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie.
6. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca jest zobowiązany zapewnić sprzęt gastronomiczny konieczny do zapewnienia usługi gastronomicznej: ekspresy, warniki, obrusy z materiału, skertingi, serwetki, stoły cateringowe lub stoły koktajlowe (w razie potrzeby) oraz urządzenia do podgrzewania, schładzania itp. Stoły koktajlowe muszą być ubrane w pokrowce.
7. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca jest zobowiązany zapewnić czyste i nieuszkodzone ceramiczne lub porcelanowe nakrycia stołowe, szkło oraz metalowe sztućce dostosowane do serwowanych potraw. **Niedopuszczalna jest zastawa jednorazowa, w tym plastikowa.**
8. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca jest zobowiązany zapewnić obsługę kelnerską oraz porządek i czystość pomieszczeń, w których będzie świadczona usługa. Miejsce, w którym będzie świadczona usługa zostanie każdorazowo uporządkowane i sprzątnięte po wykonaniu poszczególnej usługi oraz w trakcie jej realizacji.
9. Wykonawca samodzielnie ustali liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną realizację przedmiotu zamówienia.
10. Wymagania dotyczące obsługi: Obsługa kelnerska musi być ubrana w stroje eleganckie (biała koszula, ciemny dół, czarne półbuty).
11. Wynagrodzenie wykonawcy za usługę gastronomiczną zostanie ustalone na podstawie podanej przez zamawiającego ostatecznej liczby uczestników.
12. Oferta złożona przez wykonawcę, musi zawierać szczegółowy opis oferowanego menu (dotyczy m.in. przerw kawowych, obiadowych, kolacji) z uwzględnieniem m.in: rodzaju dania, nazwy dania, składu, gramatury, składników, rodzaju napojów i dodatków. W przypadku dań wegetariańskich oraz wegańskich oferta musi zawierać pełny skład surowcowy dania. Oferta musi być zgodna z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia.
13. Opisy dań muszą być przygotowane w języku angielskim (uwzględniając nazwę dania oraz składniki) z oznaczeniem pozycji wegetariańskich, wegańskich.

UWAGA:

OFERTY NIE ZAWIERAJĄCE DOŁĄCZONEGO MENU ZOSTANĄ ODRZUCONE.

OFERTY, W KTÓRYCH NIE ZOSTANĄ WSKAZANE NAZWY I SKŁADNIKI OFEROWANYCH POTRAW ZOSTANĄ ODRZUCONE.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu realizacji usługi na każdym jej etapie. W związku z powyższym wykonawca zapewni opiekę osoby odpowiedzialnej za całość przedsięwzięcia realizowanego w obiekcie zamawiającego lub przez niego wskazanym. Wykonawca wskaże osobę, która będzie obecna w miejscu wykonywania usługi oraz dostępna pod numerem telefonu oraz e-mailem w trakcie wykonywania usługi oraz na dwie godziny przed i po zakończeniu wykonywania usługi.
2. Wszystkie posiłki mają być serwowane zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).