Załącznik nr 1 do SWZ

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Nr WG/ZP/13/12/2022**

**Świadczenie usługi cateringowej podczas jubileuszu 70-lecia Wydziału Geologii Uniwersytetu Warszawskiego w dniu 25.11.2022 r.**

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej w związku z organizacją przez Wydział Geologii Uniwersytetu Warszawskiego jubileuszu 70-lecia Wydziału Geologii Uniwersytetu Warszawskiego w dniu 25.11.2022 r. Przewidywana liczba uczestników to 160 osób (+/- 30%)
2. Termin i miejsce wykonania Zamówienia
3. Wykonawca jest zobowiązany wykonać Zamówienie **w terminie 25 listopada 2022** w godzinach10-17 w budynku Wydziału Geologii UW, Żwirki i Wigury 93, 02-089 Warszawa
4. Zakres usług:
   1. Serwis kawowy/herbatowy/sokowy/woda/ ciągły (bez limitu)
      1. Kawa z ekspresu
      2. Herbata czarna, zielona, owocowa
      3. Dodatki do kawy i herbaty (mleczko, mleczko roślinne, cukier biały i ciemny, cytryna)
      4. Woda mineralna z cytryną i miętą
      5. Woda gazowana w butelkach (poj. 500 ml)
      6. Soki owocowe: 100% jabłkowy i pomarańczowy
      7. Ciasteczka kruche (kilka rodzajów, min. 4)
      8. Przekąski słone (kilka rodzajów, min. 4 np. paluszki, krakersy, orzeszki itp.)
      9. Świeże owoce np. winogrona, mandarynki, mix owoców egzotycznych (mango, melon, ananas, arbuz itp.)
   2. Bufet:
      1. min. 3 rodzaje kanapeczek i/lub przekąsek (finger food’ów) – pierwsza przerwa
      2. min. 3 rodzaje sałatek – pierwsza przerwa
      3. propozycja „na ciepło” – lunch np. gulasz i/lub boeuf strogonow (plus pieczywo) i/lub pierogi – różne rodzaje – druga przerwa
      4. desery/ciasto (kilka rodzajów, min. 3) – trzecia przerwa
      5. każde danie powinno mieć odpowiednik obejmujący propozycję dla wegetarian oraz osób na diecie bezglutenowej, bez laktozy (np. gulasz warzywny/strogonow z boczniaka);
5. Obsługa i wyposażenie pozwalające na wykonanie usługi:
   1. zastawa porcelanowa;
   2. sztućce, szklanki/filiżanki. kieliszki do wina;
   3. ekspres do kawy;
   4. warniki;
   5. porządek i czystość w trakcie posiłku;
   6. stoliki koktajlowe;
   7. profesjonalna obsługa kelnerska i kucharska oraz wszelkie pozostałe sprzęty niezbędne do wykonania usługi;
   8. uporządkowanie i sprzątnięcie miejsca, w którym będzie wykonywana usługa po zakończeniu imprezy.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Zamawiający wymaga, aby produkty żywnościowe, z których będą przyrządzone dania w dniu świadczenia usług, były świeże i najwyższej jakości. Serwowane potrawy muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. 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.
3. Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków. Wykonawca w ofercie określi typ stosowanych urządzeń i przedstawi ewentualne zapotrzebowanie na zasilanie prądem podając parametry zasilania urządzenia.
4. Napoje w trakcie trwania serwisu kawowego oraz podczas posiłków serwowane mają być bez limitu.
5. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca jest zobowiązany zapewnić sprzęt konieczny do zapewnienia usługi: ekspresy, warniki, obrusy z materiału, skertingi, serwetki, stoły koktajlowe oraz urządzenia do podgrzewania, schładzania itp. Stoły koktajlowe muszą być ubrane w pokrowce.
6. 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.**
7. 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.
8. 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.
9. Wymagania dotyczące obsługi: Obsługa kelnerska musi być ubrana w stroje eleganckie (biała koszula, ciemny dół, czarne półbuty).
10. Podana ilość osób może być zmniejszona lub zwiększona o 30%.  
    Ostateczną liczbę uczestników konferencji Zamawiający przekaże Wykonawcy w rozsądnym terminie przed przygotowaniem imprezy. Wynagrodzenie wykonawcy zostanie ustalone na podstawie podanej przez zamawiającego ostatecznej liczby uczestników.
11. Oferta złożona przez wykonawcę, musi zawierać szczegółowy opis oferowanego menu z uwzględnieniem m.in: rodzaju dania, nazwy dania, gramatury, składników, rodzaju napojów i dodatków. W przypadku dań wegetariańskich, wegańskich oraz bezlaktozowych i bezglutenowych oferta musi zawierać pełny skład surowcowy dania. Oferta musi być zgodna z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia.

UWAGA:

OFERTY NIE ZAWIERAJĄCE DOŁĄCZONEGO MENU ZOSTANĄ ODRZUCONE.

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

PONIEWAŻ RÓŻNORODNOŚĆ DAŃ STANOWI KRYTERIUM OCENY OFERT PROSIMY O WYRAŹNE PONUMEROWANIE PROPONOWANYCH DAŃ W TYM ZAKRESIE ABY ZAMAWIAJACY MÓGŁ DOKONAC OCENY.

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).