**Załącznik nr 2 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego** numer referencyjny: **ZP.U.SE.24.2023.**

**Przedmiot zamówienia:**

Świadczenie usługi cateringowej dla 46 osób podczas ENHANCE Summer School on Climate Change.

**Termin wykonania zamówienia**:

10.07.2023-14.07.2023

**Miejsce wykonania zamówienia**:

**Budynek Rektorska 4, ul. Rektorska 4, kod pocztowy 00-614 Warszawa.**

Dostępność pomieszczeń świadczenia usługi od godziny 8:30 w dniu wykonania zamówienia

**Liczba uczestników**: 46 osób

**Rodzaj zamówienia:** usługa

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

**Zakres usługi obejmuje:** zapewnienie serwisku kawowego I i II każdego dnia w ciągu 5 dni trwania zajęć

1. zapewnienie serwisu kawowego I na godz. 9.00 z uwzględnieniem pkt 1.1 – 1.3 w stałym dostępie uczestników, w którego skład wchodzi:
	1. kawa z ekspresu wysokociśnieniowego, mielona na miejscu, świeżo parzona, wybór herbat czarnych i owocowych w torebkach, mleko/ śmietanka, cukier, cytryna wrzątek z warników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;
	2. woda mineralna gazowana i niegazowana;
	3. 2 rodzaje soków owocowych (100% soku pomarańczowego i innego);
	4. mini ciasteczka (podane w osobnych papilotach) – 3 rodzaje typu: babeczki lub muffiny, mini drożdżówki, każdego typu w tej samej ilości, łącznie 60 szt.;
	5. mini kanapeczki koktajlowe różnego rodzaju w opcji wegetariańskiej (bez ryby) i mięsnej - po 30 szt. w każdej opcji - łącznie 60 szt.;
	6. świeże owoce sezonowe (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach);
2. zapewnienie serwisu kawowego II z uwzględnieniem pkt 2.1 – 2.3 od godz. 13.30 w stałym dostępie uczestników, w którego skład wchodzi:
	1. kawa z ekspresu wysokociśnieniowego mielona na miejscu, świeżo parzona, wybór herbat czarnych i owocowych w torebkach, mleko/ śmietanka, cukier, cytryna wrzątek z warników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;
	2. woda mineralna gazowana i niegazowana – stały dostęp;
	3. 2 rodzaje soków owocowych (100% soku pomarańczowego i innego) – stały dostęp;
	4. mini ciasteczka (podane w osobnych papilotach) – 2 rodzaje typu: babeczki, mini eklerki lub ptysie, każdego typu w tej samej ilości, łącznie 60 szt.;
	5. mini kanapeczki koktajlowe różnego rodzaju w opcji wegetariańskiej (bez ryby) i mięsnej - po 20 szt. w każdej opcji - łącznie 40 szt.;
	6. tartaletki różnego rodzaju w opcji: wegetariańskiej (bez ryby) i mięsnej - po 20 szt. każdej opcji - łącznie 40 szt.

Zamawiający dopuszcza inne rodzaje mini ciasteczek, określonych w pkt 1 i 2, oraz przekąsek typu finger food, określonych w pkt 2.5-2.6, zaproponowane i uzgodnione z Wykonawcą wcześniej, najpóźniej na 2 dni przed wydarzeniem.

1. zapewnienie w ramach świadczonego serwisu gastronomicznego określonego
w pkt 1-3:
	1. terminowego przygotowania, dostarczenia i podania posiłków, każdego dnia;
	2. przygotowania zaplecza cateringowego;
	3. dostarczenia stołów cateringowych (prostokątne) pod bufet w odpowiedniej ilości (min. 2-3 szt.) wraz z nakryciami, pokrowcami elastycznymi (stretch) w kolorze białym. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane, poplamione;
	4. dostarczenie 5 stołów coctailowych wraz z pokrowcami elastycznymi (stretch) w kolorze granatowym lub białym;
	5. przygotowania i aranżacji bufetów - zapewnienie serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępnych przez cały czas trwania spotkania, zapewnienie czystej, nie uszkodzonej porcelanowej zastawy, odpowiedniej do serwowanego posiłku w ilości adekwatnej do liczby uczestników oraz sztućców metalowych. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych;
	6. obecności przez cały okres świadczenia usługi, 1 osoby dbającej o czystość i porządek na stołach; bieżącego sprzątania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych;
	7. utrzymania porządku i estetyki w trakcie świadczenia usługi, posprzątania po jej zakończeniu (doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia do stanu sprzed rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia);
	8. zapewnienia ekipy technicznej do montażu i demontażu bufetu i stołów.
2. Szczegółowy harmonogram organizowanego wydarzenia zostanie uściślony z wybranym Wykonawcą po zawarciu umowy.

**Postanowienia uzupełniające:**

1. Zamówienie obejmuje transport przez Wykonawcę na miejsce wykonania zamówienia
i z powrotem, a także montaż i demontaż sprzętu niezbędnego do wykonania zamówienia oraz rozładunek i załadunek na środki transportu Wykonawcy.
2. Dostarczenie przedmiotu zamówienia nastąpi transportem Wykonawcy przystosowanym do przewożenia żywności.
3. Wykonawca na 2 dni przed realizacją zamówienia przedstawi co najmniej 2 propozycje przygotowywanego menu dla serwisów, kawowych I i II w celu jego ostatecznej akceptacji przez Zamawiającego.
4. Wykonawca zgodnie z harmonogramem organizowanego wydarzenia przygotuje, dostarczy i poda posiłki zachowując normy z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwa żywności i żywienia.
5. Wykonawca przygotuje, dostarczy i poda posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesie pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
6. 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.
7. 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.