**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas pikniku organizowanego na Wydziale Mechatroniki Politechniki Warszawskiej.

**Termin realizacji zamówienia:** 21.06.2023 r. w godz. 15:00 - 18.00

*(pełna gotowość na godzinę 15:00 – wystawienie posiłków i napoi w formie bufetu na przygotowanych stołach)*

**Miejsce realizacji zamówienia:** Wydział Mechatroniki Politechniki Warszawskiej   
ul. Św. Andrzeja Boboli 8, 02-525 Warszawa,

**Liczba uczestników:** 120 osób

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia w dniu 21.06.2023

**Zamówienie podstawowe:**

**menu poczęstunku:**

- grillowana kiełbasa – ok. 100 porcji (porcja 150 gr),

- grillowana karkówka – ok. 100 porcji (porcja 150 gr),

- grillowana pierś z kurczaka – ok. 100 porcji (porcja 150 gr),

- szaszłyki ze świeżych warzyw – vege – ok. 80 porcji,

- pieczarki nadziewane serem Dorblue – 100 porcji,

- mix kolorowych sałat z winegretem, kiełkami i pomidorkami koktajlowymi – ok. 120 porcji,

- sałatka z sera camembert z truskawkami (sezonowo) lub winogronami, roszpunką i orzechami włoskimi – ok. 100 porcji,

- ogórki kiszone – ok. 120 porcji,

- ogórki świeże pokrojone w słupki – ok 100 porcji,

- pieczywo białe krojone – ok. 120 porcji,

- kajzerki ok. 100 szt.,

- smalec ze skwarkami na ok. 120 porcji,

- ketchup – ok. 120 porcji,

- musztarda – ok. 120 porcji,

- lemoniada cytrynowa z miętą serwowana w dzbankach – 100 l,

- piwo – 80 l plus sok do piwa.

**ponadto:**

- niezbędny sprzęt cateringowy,

- stoły, z których serwowany będzie grill przykryte ciemnymi obrusami dla ok 100 o osób,

- stoliki koktajlowe (dla gości stojących) dla 60 osób,

- stoły i ławy do siedzenia dla gości dla 100 osób,

- serwetki białe,

- sztućce jednorazowe – po 200 sztuk widelców i noży,

- naczynia jednorazowe – po 200 sztuk talerzyków,

- kubki jednorazowe o poj. 0,5 l – 150 sztuk,

- kubki jednorazowe na lemoniadę 0,3 l – 150 szt.,

- nieduże pojemniki do pakowania nadmiarowej ilości jedzenia – 30 szt.,

- transport,

- obsługa – liczba stosowna do liczby gości,

- rozstawienie całości serwisu,

- duże kosze z workami na śmieci,

- sprzątnięcie terenu pikniku po zakończeniu spotkania.

**Forma i środki podania:** stanowisko grillowe z możliwością wydawania, generalnie samoobsługa uczestników, obsługa sprzątająca stołów biesiadnych

**Prawo opcji:**

W przypadku niekorzystnej pogody (deszcz) Wykonawca rozstawi 3 namioty (12m x 6m), w których będzie świadczona usługa cateringowa. Zamawiający informuje, że wykorzysta prawo opcji na 2 dni przed wyznaczonym terminem, zlecając jego wykonanie usługi.

**Zakres usługi:**

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. Przygotowania, dostarczenia i ustawienia posiłków w formie szwedzkiego stołu z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie.
2. Dostarczenie stołów coctailowych.
3. Zapewnienia bezwzględnie świeżych posiłków przyrządzonych w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Dania gorące będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura (zastosowanie podgrzewaczy).
4. Zapewnienia serwetek jednorazowych – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały).
5. Wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.
6. Wyznaczenie koordynatora odpowiedzialnego za organizację i pracę osób obsługujących spotkanie. Ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu, stosowny do rangi spotkania.
7. Terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia.
8. Zapewnienia usługi sprzątania, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń i terenu, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego.
9. Dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności.
10. Zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 21.06.2023 r.