**Załącznik nr 2.1 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa podczas Jubileuszu 15-lecia Centrum Studiów Zaawansowanych Politechniki Warszawskiej.

**Termin wykonania zamówienia:** **09.05.2023 roku godz. 15:30-19:00**

*(pełna gotowość na godzinę 17:30 – wystawienie posiłków i napoi w formie bufetu na przygotowanych stołach)*

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:** sala 123 Gmachu Głównego Politechniki Warszawskiej Pl. Politechniki 1, 00-662 Warszawa.

Dostępność pomieszczeń świadczenia usługi od godziny 14:00 w dniu wykonania wydarzenia.

**Liczba uczestników:** 80

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnieniaw dniu 09.05.2023 **menu poczęstunku:**

1. ***Zimne przekąski***
2. *mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie (150 sztuk)*

*- 50 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rucolą i pesto bazyliowym,*

*- 50 szt. z wędzonym łososiem, koperkiem, sałatą karbowaną, serkiem śmietanowym,*

*- 50 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od pietruszki, serkiem śmietanowym i sałatą karbowaną;*

1. *roladki (100 sztuk)*

*-50 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;*

*-50 szt. z boczku z suszoną śliwką (pieczone);*

1. *koreczki (100 sztuk)*

*-50 szt. z szynki parmeńskiej, rukolą i suszonymi pomidorami;*

*-50 szt. z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem;*

1. *wrapy (150 sztuk)*

*-50 szt. . mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku;*

*-50 szt. z mini wrapy (tortille) z łososiem, serkiem śmietanowym;*

*- 50 sztuk mini wrapy (tortille) z kurczakiem*

1. ***Dania gorące:***
2. *Barszcz czerwony z pasztecikami (80 porcji)*
3. ***Desery (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):***
4. *babeczki z budyniem ze świeżymi owocami (30 porcji)*
5. *mini sernik (30 porcji)*
6. *mini szarlotka (30 porcji)*
7. *minio ciasta czekoladowe (30 porcji)*
8. ***Owoce*** ***(pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):***
9. *winogrona (4 kg – 2 kg jasnych, 2 kg ciemnych)*
10. *ananas (2 sztuki - obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży)*
11. *duży melon (2 sztuki - świeży, pokrojony w plastry);*
12. ***Napoje:***
* *stały dostęp do napoi gorących:*

*- kawa z ekspresu ciśnieniowego, plus dodatki – mleczko, mleko bez laktozy, cukier;*

*- herbata w saszetkach – mix smaków plus dodatki – cukier, cytryna*

*- woda – wrzątek z warników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników*

* *woda mineralna gazowana, niegazowana – po 3 zgrzewki*
* *soki owocowe 100% – jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, po 2 zgrzewki z każdego rodzaju*
* *zapewnienie toastu powitalnego: około godz. 17:30 dla 80 osób – wino w proporcjach 70% białe, 30% czerwone – nalane ¾ pojemności kieliszka do wina – półwytrawne*
1. ***Dodatkowo***
* *pieczywo jasne i ciemne w ilości adekwatnej do liczby uczestników spotkania*

**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. Produkty przetworzone (np. kawa, herbata) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Dania gorące będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura (zastosowanie podgrzewaczy);
4. Zapewnienia czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek, filiżanek ze spodkami do napoi ciepłych, kubków do barszczu, zastawy obiadowej (mniejsze płytkie talerze na sałatki), talerzyków deserowych, metalowych sztućców do dań obiadowych (widelców, noży i łyżek) oraz sztućców deserowych (widelczyki i łyżeczki do deserów) wykonanych ze stali nierdzewnej w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw (oddzielne do serwowanych dań: na zimno, na ciepło i ciast), rodzaju napojów oraz sposobu serwisu.
5. Zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
6. Wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
7. Wyznaczenie koordynatora odpowiedzialnego za organizację i pracę osób obsługujących spotkanie. Ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu, stosowny do rangi spotkania.
8. Terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku.
9. Zapewnienia usługi sprzątania, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego.
10. Dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
11. Zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 09.05.2023 r.
12. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowiących załącznik do SWZ.