**Załącznik nr 2**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas uroczystości obchodów
25-lecia Wydziału Matematyki i Nauk Informacyjnych Politechniki Warszawskiej w dniu 28 listopada 2024 roku

**Termin wykonania zamówienia:**  **28.11.2024 roku  godz. 17:30-21:00**

*(pełna gotowość na godzinę 17:00 – wystawienie posiłków i napoi w formie bufetu na przygotowanych stołach)*

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:** Wydział Matematyki i Nauk Informacyjnych
ul. Koszykowa 75, 00-662 Warszawa.

*Dostępność pomieszczeń świadczenia usługi od godziny 12:00 w dniu wykonania wydarzenia.*

**Liczba uczestników:** 250

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia w dniu **28.11.2024 roku menu poczęstunku:**

**Zimne przekąski:**

**1. Mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie:**

- (300 szt.) z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rucolą i pesto bazyliowym

- (300 szt.) z wędzonym łososiem, koperkiem, sałatą karbowaną, serkiem śmietankowym

- (300 szt.) z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od piertuszki, serkiem śmietanowym i sałatą karbowaną

- (300 szt.) z twarożkiem ziołowym i warzywami

- (300 szt.) z pieczonym schabem i piklami

**2. Roladki**

- (300 szt.) z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią

- (300 szt.) z pieczonego boczku z suszoną śliwką

**3. Koreczki**

- (300 szt.) z szynki parmeńskiej, z rukolą i suszonymi pomidorami

- (300 szt.) z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem

**4. Wrapy**

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

- (300 szt.) mini wrapy (tortille) z łososiem i serkiem śmietanowym

- (300 szt.) mini wrapy (tortille) z kurczakiem i sałatą

**5.Desery**

1. (90 szt.) babeczki z budyniem ze świeżymi owocami

2. (90 szt.) mini sernik

3. (90 szt.) mini szarlotka

4. (90 szt.) mini ciasto czekoladowe

**6. Owoce**

Owoce (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):

 (np. winogrona, ananas, melon, brzoskwinia)

w ilości adekwatnej do uczestników wydarzenia

**7. Napoje**

1. Stały dostęp do napoi gorących:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego + dodatki: mleczko, mleko bez laktozy, cukier

- herbata w saszetkach - mix smaków + dodatki: cukier, cytryna

2. Woda gazowana i niegazowana

3. Soki owocowe 100% - jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki

w ilości adekwatnej do uczestników wydarzenia

**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. Do dyspozycji usługodawcy przekazane zostaną stoły stanowiące wyposażenie Wydziału;
3. Zapewnienie min. 3 kelnerów do obsługi osób w podeszłym wieku;
4. 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.;
5. Zapewnienia czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek, filiżanek ze spodkami do napoi ciepłych, talerzyków deserowych, sztućców deserowych (widelczyki i łyżeczki do deserów) wykonanych ze stali nierdzewnej w ilości adekwatnej do liczby zamówienia, rodzaju potraw (oddzielne do serwowanych dań: na zimno i ciast), rodzaju napojów oraz sposobu serwisu.;
6. Zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania;
7. Wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
8. Wyznaczenie koordynatora odpowiedzialnego za organizację i pracę osób obsługujących spotkanie.
9. Ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu, stosowny do rangi spotkania;
10. Terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
11. Zapewnienia usługi sprzątania, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń,
z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego;
12. Dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
13. Zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 28.11.2024 roku;
14. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowiących załącznik do SWZ.