**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w dniach od 9 do 13 września 2024 roku dla Centrum Studiów Zaawansowanych Politechniki Warszawskiej w tym 5 całodziennych serwisów kawowych oraz 1 kolacja serwowana w formie stołu szwedzkiego.

**Termin wykonania zamówienia i liczba uczestników:**

od 9 do 13 września 2024 roku serwis kawowy całodzienny dla 40 osób w każdym dniu konferencji

 oraz w dniu 11 września 2024 roku kolacja dla 40 osób serwowana w formie stołu szwedzkiego
w godzinach 17:00 – 20:00

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:**

Wydział Matematyki i Nauk Informacyjnych Politechniki Warszawskiej przy ulicy Koszykowej 75,
00-662 Warszawa

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do:

1. zapewnienie w dniach od 9 do 13 września 2024 serwisu kawowego całodziennego dostępnego dla wszystkich uczestników konferencji rozumiany jako posiłek składający się z co najmniej:
2. **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 [40 butelek 0,5l], niegazowana [40 butelek 0,5l]
* soki owocowe 100% dobrej jakości – jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy [po 20 butelek każdego rodzaju]
1. **Desery:**
2. babeczki z budyniem ze świeżymi owocami [25 porcji]
3. mini sernik (25 porcji)
4. mini szarlotka (25 porcji)
5. ciastka suche deserowe (25 porcji)
6. croissant z pastami smakowymi i kiełkami słonecznika [60 porcji]
7. **Owoce** **(pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):**
8. winogrona (4 kg – 2 kg jasnych, 2 kg ciemnych)
9. ananas (4 sztuki - obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży)

Serwis kawowy zorganizowany w Sali konferencyjnej lub holu obok Sali – uzupełniany na bieżąco.

1. **Kolacja w dniu 11.09.2024 roku dla 40 osób serwowana w formie stołu szwedzkiego:**

**Zupa:**

Krem pomidorowy z nutą pesto podany z ziołowymi grzankami [20 porcji]

Barszcz czerwony z pasztecikami [20 porcji]

**Dania główne:**

Filet drobiowy pieczony z sosem ziołowym [15 porcji]

Filety z pstrąga w sosie cytrynowym [15 porcji]

Naleśniki ze szpinakiem i serem feta [15 porcji]

**Dodatki do dań głównych:**

Mix sałat z winegretem ziołowym lub wybór surówek sezonowych [25 porcji]

Ziemniaki z koperkiem lub pieczone z rozmarynem [25 porcji]

**Desery:**

babeczki z budyniem ze świeżymi owocami [25 porcji]

mini sernik (25 porcji)

mini szarlotka (25 porcji)

ciastka suche deserowe (25 porcji)

croissant z pastami smakowymi i kiełkami słonecznika [60 porcji]

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

winogrona (4 kg – 2 kg jasnych, 2 kg ciemnych)

ananas (4 sztuki - obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży)

**Napoje:**

Wino białe i czerwone [70% wino białe; 30% wino czerwone]

wino półwytrawne w proporcjach 70% białe, 30% czerwone – nalane ¾ pojemności kieliszka do wina

Woda mineralna [20 butelek gazowanej, 20 butelek niegazowanej – pojemność 0,5 l]

soki owocowe 100% dobrej jakości – jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy [po 10 butelek każdego rodzaju] serwowana w szklanych butelkach lub dzbankach.

* Stały dostęp do gorących napoi:

Kawa z ekspresów, plus dodatki – mleczko, cukier

Świeżo mielona kawa z ekspresu

Herbata w saszetkach – mix smaków plus dodatki (cukier, cytryna) – wrzątek z warników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania

**Zakres usługi:**

1. W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie roku do zapewnienia:
2. Serwisu kawowego całodziennego dostępnego dla wszystkich uczestników konferencji uzupełniany na bieżąco.
3. W celu realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni obsługę kelnerską, odpowiednią liczbę stołów bufetowych, zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika.
4. Dostarczenie odpowiedniego nakrycia na stoły (stoły będą zapewnione przez Zamawiającego).
5. Nakrycia na stoły to: materiałowe, białe, czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane.
6. W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie w dniu 11.09.2024 roku do:
7. 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;
8. obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku min. 2 kelnerów, (ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu – odpowiednio dla kobiet i mężczyzn – czysty, schludny i elegancki: mężczyźni: białe koszule, czarne spodnie; kobiety: biała koszula, czarna spódnica)
9. 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);
10. Zapewnienia czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek, filiżanek ze spodkami do napoi ciepłych, 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.
11. Zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania;
12. Wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
13. Wyznaczenie koordynatora odpowiedzialnego za organizację i pracę osób obsługujących spotkanie. Ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu, stosowny do rangi spotkania.
14. Terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku.
15. Zapewnienia usługi sprzątania, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego.
16. Dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
17. Zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu.