**Załącznik nr 2**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa podczas spotkania wigilijnego na Wydziale Matematyki i Nauk Informacyjnych Politechniki Warszawskiej.

**Termin wykonania zamówienia:** **19.12.2022 roku godz. 17:00 – 20:00**

*(pełna gotowość na godzinę 16:00 – wystawienie posiłków i napoi w formie bufetu na przygotowanych stołach)*

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:** hol (parter) oraz pomieszczenie „Brysiówka” Gmachu Wydziału Matematyki i Nauk Informacyjnych przy ulicy Koszykowej 75, 00-662 Warszawa.

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

**Liczba uczestników:** 400

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnieniaw dniu 19.12.2022 **menu poczęstunku:**

1. ***Zimne przekąski***
2. *śledź wigilijny w sosie śmietankowym z jabłkiem (280 porcji)*
3. *śledź wigilijny w salsie pomidorowo -paprykowym (280 porcji)*
4. *ryba po grecku z plastrami cytryny (180 porcji)*
5. *carpaccio z buraka z serem feta, rukolą i sosem balsamicznym (280 porcji)*
6. *sałatka jarzynowa domowa (280 porcji)*
7. ***Dania gorące:***
8. *pierogi z kapustą i grzybami (2 000 szt)*
9. *uszka faszerowane grzybami (400 porcji)*
10. *barszcz czerwony wigilijny (400 porcji)*
11. ***Desery:***
12. *makowiec z lukrem i kandyzowaną skórka pomarańczy (280 porcji)*
13. *sernik z 3 rodzajów sera z kruszonką (280 porcji)*
14. *keks wigilijny z owocami (280 porcji)*
15. ***Napoje:***
16. *Wigilijny kompot z suszonych owoców (400 porcji)*
* *stały dostęp do napoi gorących:*

*- kawa z ekspresów na kapsułki (mix smaków) lub ekspresów ciśnieniowych, plus dodatki – mleczko, cukier;*

*- herbata w saszetkach - mix smaków plus dodatki (cukier, cytryna), woda - wrzątek
z warników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;*

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. Do dyspozycji usługodawcy przekazane zostaną stoły stanowiące wyposażenie Wydziału;
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 19.12.2022 r.
12. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowiących załącznik do SWZ.