**Załącznik nr 2.1 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa podczas uroczystości wręczenia wyróżnienia „Kosmos Pitagorasa” w Centrum Studiów Zawansowanych Politechniki Warszawskiej

**Termin wykonania zamówienia:** **07.05.2024 roku godz. 16:30-19:00**

*(pełna gotowość na godzinę 16:00 – 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 07.05.2024 **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 (50 porcji)
3. Pierogi z kapustą i grzybami, ruskie, z mięsem (po 15 porcji z każdego rodzaju)
4. **Desery (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):**
5. babeczki z budyniem ze świeżymi owocami (30 porcji)
6. mini sernik (30 porcji)
7. mini szarlotka (30 porcji)
8. minio ciasta czekoladowe (30 porcji)
9. **Owoce** **(pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):**
10. winogrona (4 kg – 2 kg jasnych, 2 kg ciemnych)
11. ananas (2 sztuki - obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży)
12. duży melon (2 sztuki - świeży, pokrojony w plastry);
13. **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 (op=0,5l x12szt = 1zgrzewka)
* soki owocowe 100% dobrej jakości – jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, po 2 zgrzewki z każdego samu
* zapewnienie toastu powitalnego: dla 50 osób – wino w proporcjach 70% białe, 30% czerwone – nalane ¾ pojemności kieliszka do wina – półwytrawne dobrej jakości, dla 50 osób wino musujące bezalkoholowe - nalane ¾ pojemności kieliszka do szampana

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 07.05.2024 r.
12. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowiących załącznik do SWZ.