**Załącznik nr 2.2 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa podczas Uroczystości Wręczenia Dyplomów na Wydziale Matematyki i Nauk Informacyjnych Politechniki Warszawskiej.

**Termin wykonania zamówienia:** **9.05.2024 roku godz. 17:30 – 19:30**

*(pełna gotowość na godzinę 16:30 – wystawienie posiłków i napoi w formie bufetu na przygotowanych stołach)*

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:** hol (parter) oraz Rada Wydziału pok. 40 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:** 120

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnieniaw dniu 9.05.2024 **menu poczęstunku:**

1. ***Zimne przekąski***
2. *5 Półmisków kanapeczek dekoracyjnych po 30szt na półmisku (150 porcji)*
3. *Mini wrap z szynką, serem żółtym, sałatą, ogórkiem i papryką (150 porcji)*
4. *Mini wrap z grillowanym kurczakiem, sałatą, papryką (150 porcji)*
5. *Mini wrap z łososiem, sałatą i warzywami (150 porcji)*
6. *Koreczki z kulek mozzarella z pomidorkiem koktajlowym i świeżą bazylią (180 porcji)*
7. *Koreczki z serem pleśniowy, łososiem i salami (180 porcji)*
8. ***Desery:***
9. *Szarlotka z kruszonką (150 porcji)*
10. *Sernik z kruszonką (150 porcji)*
11. *PanaCotta z musem malinowym (120 porcji)*
12. *Tiramisu z kruszonką piernikową (120 porcji)*
13. *Filetowane owoce sezonowe (120 porcji)*
14. ***Napoje:***
* *stały dostęp do napoi gorących:*

*- kawa z 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;*

* *stały dostęp do napoi zimnych:*

*- woda z dodatkiem cytryny i/lub limonki i mięty*

*- soków pomarańczowych i jabłkowych*

*- wino białe (100 porcji)*

*- wino czerwone (100 porcji)*

**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.
4. Zapewnienia czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanych kieliszków do wina (200szt), szklanek (200szt), filiżanek ze spodkami do napoi ciepłych (80szt), zastawy obiadowej (mniejsze płytkie talerze) (150 szt.), talerzyków deserowych (150 szt.), sztućców deserowych (widelczyki (150 szt.) i łyżeczki do deserów (150 szt.)) 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.
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 9.05.2024 r.
12. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowiących załącznik do SWZ.