**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa podczas *uroczystości nadania tytułu Profesora Honorowego PW dla prof. Jerzego Rużyłło w Centrum Studiów Zawansowanych Politechniki Warszawskiej*

**Termin wykonania zamówienia:** **02.07.2024 roku godz. 16:00-18:00**

*(pełna gotowość na godzinę 15:30 – wystawienie posiłków i napoi w formie bufetu na przygotowanych stołach)*

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:** Centrum Studiów Zaawansowanych, sala 152 Gmachu Głównego Politechniki Warszawskiej Pl. Politechniki 1, 00-662 Warszawa.

Dostępność pomieszczeń świadczenia usługi od godziny 13:00 w dniu wykonania wydarzenia.

**Liczba uczestników:** 20

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnieniaw dniu 02.07.2024 **menu poczęstunku:**

1. **Zimne przekąski**
2. roladki (30 sztuk)

- 15 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;

- 15 szt. z boczku z suszoną śliwką (pieczone);

1. koreczki (40 sztuk)

- 20 szt. z szynki parmeńskiej, rukolą i suszonymi pomidorami;

- 20 szt. z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem;

1. wrapy (45 sztuk)

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

- 15 szt. z mini wrapy (tortille) z łososiem, serkiem śmietanowym;

- 15 sztuk mini wrapy (tortille) z kurczakiem

1. **Dania gorące:**
2. Barszcz czerwony z pasztecikami (20 porcji)
3. Pierogi z kapustą i grzybami, ruskie, z mięsem (po 10 porcji z każdego rodzaju)
4. **Desery (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):**
5. babeczki z budyniem ze świeżymi owocami (10 porcji)
6. mini sernik (10 porcji)
7. mini szarlotka (10 porcji)
8. minio ciasta czekoladowe (10 porcji)
9. **Owoce** **(pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):**
10. winogrona (2 kg – 1 kg jasnych, 1 kg ciemnych)
11. ananas (2 sztuki - obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży)
12. **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
* soki owocowe 100% dobrej jakości – jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, po 2 zgrzewki z każdego samu
* zapewnienie toastu powitalnego: dla 20 osób – wino w proporcjach 70% białe, 30% czerwone – nalane ¾ pojemności kieliszka do wina – półwytrawne dobrej jakości, dla 20 osób wino musujące bezalkoholowe - nalane ¾ pojemności kieliszka do szampana

**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 4 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 02.07.2024 r.
12. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowiących załącznik do SWZ.