**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla Centrum Studiów Zaawansowanych
i Wydziału Matematyki i Nauk Informacyjnych podczas warsztatów na temat osobliwości algebraicznych i analitycznych oraz warsztatów z matematyki dla przemysłu.

**Termin wykonania zamówienia i liczba uczestników:**

w dniu 18.09.2023 roku dla 60 osób, godz. rozpoczęcia 18:00

w dniu 20.09.2023 roku dla 25 osób, godz. rozpoczęcia 18:00

w dniu 21.09.2023 roku dla 60 osób, godz. rozpoczęcia 18:00

w dniu 25.09.2023 roku dla 60 osób, godz. rozpoczęcia 18:00

w dniu 28.09.2023 roku dla 60 osób, godz. rozpoczęcia 18:00

*(pełna gotowość na godzinę 17:30 – wystawienie posiłków i napoi na przygotowanych stołach)*

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:**

1. hol (parter) Wydziału Matematyki i Nauk Informacyjnych przy ulicy Koszykowej 75, 00-662 Warszawa w dniu 18.09.2023; 21.09.2023; 25.09.2023; 28.09.2023 roku
2. Centrum Studiów Zaawansowanych, sala 152 Gmachu Głównego Politechniki Warszawskiej
Pl. Politechniki 1, 00-662 Warszawa w dniu 20.09.2023 roku

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do:

1. **zapewnienie w dniu 21.09.2023 roku menu poczęstunku dla 60 osób serwowane przez obsługę kelnerską do stołów:**
2. **Zupa:**

Krem pomidorowy z nutą pesto podany z ziołowymi grzankami (35 porcji po 200ml)

Barszcz czerwony z pasztecikami (35 porcji po 200ml)

1. **Dania główne:**

Filet drobiowy pieczony z sosem ziołowym (25 porcji)

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym (25 porcji)

Filety z pstrąga w sosie cytrynowym (25 porcji)

Naleśniki ze szpinakiem i serem feta (25 porcji)

1. **Dodatki do dań głównych:**

Mix sałat z winegretem ziołowym lub wybór surówek sezonowych

Ziemniaki z koperkiem lub pieczone z rozmarynem

1. **Zimne przekąski:**

Rulony z szynki z chrzanem (25 porcji)

Schab pieczony nadziewany śliwkami wędzonymi (25 porcji)

Patery wędlin, kiełbas i kabanosów (6 szt)

Deska serów (6szt)

Sałatka z grillowanym kurczakiem, warzywami i kukurydzą (30 porcji)

Sałatka z serem kozim i brzoskwinią z orzeszkami pini (30 porcji)

1. **Ciasta** (każde ciasto powinno być podane w oddzielnych papilotach)

babeczki z budyniem ze świeżymi owocami (20 porcji)

mini sernik (20 porcji)

mini szarlotka (20 porcji)

mini ciasta czekoladowe (20 porcji)

1. **Napoje:**
* wino półwytrawne w proporcjach 70% białe, 30% czerwone – nalane ¾ pojemności kieliszka do wina

Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą w ilości odpowiedniej do liczby gości

Soki owocowe 100% w ilości odpowiedniej do liczby gości

* Stały dostęp do gorących napoi:

Kawa z ekspresów, plus dodatki – mleczko, cukier

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

1. **zapewnienie w dniu 20.09.2023 roku menu poczęstunku dla 25 osób serwowane w formie stołu szwedzkiego:**
2. **Zupa**

Krem z pomidorów z pesto i grzankami (wegański) (25 porcji)

1. **Dania główne:**

Risotto z zielonym groszkiem i warzywami z grilla (15 porcji)

Łosoś pieczony w dzwonkach z ziołami prowansalskimi (15 porcji)

1. **Przystawki:**

Szynka faszerowana chrzanowym musem i korniszonem (15 porcji)

Jaja faszerowane (10 porcji)

Półmiski mięs pieczonych (2 szt.)

Pomidory z mozzarellą i bazyliową oliwą (15 porcji)

Wariacje serowe z orzechami i winogronami (15 porcji)

Tradycyjny śledź podany z cebulką lub śmietaną (10 porcji)

Filety rybne w glazurze cebulowo-pomidorowej (10 porcji)

1. **Ciasta** (każde ciasto powinno być podane w oddzielnych papilotach)

Szarlotka (15 porcji)

Panna cotta (10 porcji)

Sernik krakowski (10 porcji)

1. **Napoje:**
* wino półwytrawne w proporcjach 70% białe, 30% czerwone – nalane ¾ pojemności kieliszka do wina

Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą w ilości odpowiedniej do liczby gości

Soki owocowe w ilości odpowiedniej do liczby gości

* Stały dostęp do gorących napoi:

Kawa z ekspresów, plus dodatki – mleczko, cukier

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

1. **zapewnienie w dniach 18.09.2023 roku menu poczęstunku dla 60 osób serwowane w formie stołu szwedzkiego:**
2. **Zupa:**

Zupa wegańska (60 porcji po 200ml)

1. **Dania główne:**

Eskalopki z indyka (25 porcji)

Ryba (Mintaj, Morszczuk lub Dorsz) w sosie cytrynowo śmietanowym (25 porcji)

Pierogi z kapustą i grzybami lub ruskie (25 porcji)

1. **Dodatki do dań głównych:**

Ziemniaki z koperkiem lub pieczone z rozmarynem

Marchewka baby z klarowanym masłem

Sałata z pomidorami lub wybór surówek sezonowych trzy rodzaje

1. **Zimne przekąski:**

Sałatka z oliwkami i serem feta z limonkowym dresingiem (25 porcji)

Sałatka jarzynowa z szynką i sosem tatarskim (25 porcji)

Półmiski mięs pieczonych (10szt)

Pomidory z mozzarellą i bazyliową oliwą (25 porcji)

Wariacje serowe z orzechami i winogronami (25 porcji)

1. **Ciasta** (każde ciasto powinno być podane w oddzielnych papilotach)

Szarlotka (25 porcji)

Panna cotta (25 porcji)

Sernik krakowski (25 porcji)

1. **Napoje:**
* wino półwytrawne w proporcjach 70% białe, 30% czerwone – nalane ¾ pojemności kieliszka do wina

Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą w ilości odpowiedniej do liczby gości

Soki owocowe w ilości odpowiedniej do liczby gości

* Stały dostęp do gorących napoi:

Kawa z ekspresów, plus dodatki – mleczko, cukier

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

*Uwaga: menu identyczne w terminie 18.09.2023 i 25.09.2023 r*

1. **zapewnienie w dniu 25.09.****2023 roku menu poczęstunku dla 60 osób serwowane w formie stołu szwedzkiego**
2. **Zupa:**

Zupa wegańska (60 porcji po 200ml)

1. **Dania główne:**

Eskalopki z indyka (25 porcji)

Ryba (Mintaj, Morszczuk lub Dorsz) w sosie cytrynowo śmietanowym (25 porcji)

Pierogi z kapustą i grzybami lub ruskie (25 porcji)

1. **Dodatki do dań głównych:**

Ziemniaki z koperkiem lub pieczone z rozmarynem

Marchewka baby z klarowanym masłem

Sałata z pomidorami lub wybór surówek sezonowych trzy rodzaje

1. **Zimne przekąski:**

Sałatka z oliwkami i serem feta z limonkowym dresingiem (25 porcji)

Sałatka jarzynowa z szynką i sosem tatarskim (25 porcji)

Półmiski mięs pieczonych (10szt)

Pomidory z mozzarellą i bazyliową oliwą (25 porcji)

Wariacje serowe z orzechami i winogronami (25 porcji)

1. **Ciasta** (każde ciasto powinno być podane w oddzielnych papilotach)

Szarlotka (25 porcji)

Panna cotta (25 porcji)

Sernik krakowski (25 porcji)

1. **Napoje:**
* wino półwytrawne w proporcjach 70% białe, 30% czerwone – nalane ¾ pojemności kieliszka do wina

Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą w ilości odpowiedniej do liczby gości

Soki owocowe w ilości odpowiedniej do liczby gości

* Stały dostęp do gorących napoi:

Kawa z ekspresów, plus dodatki – mleczko, cukier

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

*Uwaga: menu identyczne w terminie 18.09.2023 i 25.09.2023 r*

1. **zapewnienie w dniu 28.09.2023 roku menu poczęstunku dla 60 osób serwowane w formie stołu szwedzkiego**
2. **Zupa:**

Krem pomidorowy z nutą pesto podany z ziołowymi grzankami (35 porcji po 200ml)

Barszcz czerwony z pasztecikami (35 porcji po 200ml)

1. **Dania główne:**

Filet drobiowy pieczony z sosem ziołowym (25 porcji)

Filety z pstrąga w sosie cytrynowym (25 porcji)

Naleśniki ze szpinakiem i serem feta (25 porcji)

1. **Dodatki do dań głównych:**

Mix sałat z winegretem ziołowym lub wybór surówek sezonowych

Ziemniaki z koperkiem lub pieczone z rozmarynem

1. **Zimne przekąski:**

Rulony z szynki z chrzanem (30 porcji)

Patery wędlin, kiełbas i kabanosów (5szt)

Deska serów (5szt)

Sałatka z grillowanym kurczakiem, warzywami i kukurydzą (30 porcji)

Sałatka z serem kozim i brzoskwinią z orzeszkami pini (30 porcji)

1. **Ciasta** (każde ciasto powinno być podane w oddzielnych papilotach)

babeczki z budyniem ze świeżymi owocami (20 porcji)

mini sernik (20 porcji)

mini szarlotka (20 porcji)

minio ciasta czekoladowe (20 porcji)

1. **Napoje:**
* wino półwytrawne w proporcjach 70% białe, 30% czerwone – nalane ¾ pojemności kieliszka do wina

Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą w ilości odpowiedniej do liczby gości

Soki owocowe w ilości odpowiedniej do liczby gości

* Stały dostęp do gorących napoi:

Kawa z ekspresów, plus dodatki – mleczko, cukier

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 w dniu 21.09.2023 roku do zapewnienia:
2. 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)
3. Przygotowania, dostarczenia i ustawienia zastawy i serwowanie dań do stołów;
4. Rodzaj: przyjęcie zasiadane,
5. Dostarczenie odpowiedniego nakrycia na stoły (stoły będą zapewnione przez Zamawiającego)

 Nakrycia na stoły to: materiałowe, białe, czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane.

1. W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie w dniach 18.09.2023, 20.09.2023; 25.09.2023 i 28.09.2023 roku do:
2. 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;
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, 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;
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.