**Załącznik nr 2.1**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa podczas spotkania świątecznego i Jasełek na Wydziale Matematyki i Nauk Informacyjnych Politechniki Warszawskiej

**Termin wykonania zamówienia:** **16.12.2024 roku godz. 17:00 – 20:00**

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:** hol (parter) oraz I piętro 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 zapewnienia w dniu 16.12.2024 r.,

**menu poczęstunku:**

1. ***Zimne przekąski***
2. *śledź wigilijny w sosie śmietankowym z jabłkiem (150 porcji)*
3. *śledź wigilijny w salsie pomidorowo –paprykowej (150 porcji)*
4. *ryba po grecku z plastrami cytryny (200 porcji)*
5. *carpaccio z buraka z serem feta, rukolą i sosem balsamicznym (220 porcji)*
6. *sałatka jarzynowa domowa (180 porcji)*
7. ***Dania gorące:***
8. *pierogi z kapustą i grzybami (1 600 szt)*
9. *pierogi ruskie: (800 szt)*
10. *uszka faszerowane grzybami (600 porcji)*
11. *barszcz czerwony wigilijny (400 porcji)*
12. ***Desery:***
13. *makowiec z lukrem i kandyzowaną skórka pomarańczy (280 porcji)*
14. *sernik z kruszonką (280 porcji)*
15. *keks wigilijny z owocami (280 porcji)*
16. ***Napoje:***
17. *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. Zapewnienie min. 8 kelnerów do obsługi;
4. Wyznaczenie koordynatora odpowiedzialnego za organizację i pracę osób obsługujących spotkanie. Ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu, stosowny do rangi spotkania
5. 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);
6. 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.
7. Zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania;
8. Wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
9. Terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku.
10. Zapewnienia usługi sprzątania, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego.
11. Dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
12. Zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 16.12.2024 r.