**Załącznik nr 2.2**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa podczas spotkania świątecznego studentów studiów ID organizowanego przez Centrum Studiów Zaawansowanych Politechniki Warszawskiej.

**Termin wykonania zamówienia:** **19.12.2024 roku godz. 16:00 – 19:00**

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:** Wydział Matematyki i Nauk Informacyjnych (parter) przy ulicy Koszykowej 75, 00-662 Warszawa.

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

**Liczba uczestników: 80**

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia w dniu 19.12.2024 r.,

**menu poczęstunku:**

1. ***Zimne przekąski***
2. *śledź wigilijny w salsie pomidorowo-paprykowym [50 porcji]*
3. *plastry norweskiego łososia wędzonego, zwinięte w rulonik z farszem z serka szczypiorkowo-cytrynowego [50 porcji];*
4. *ryba po grecku z plastrami cytryny [50 porcji]*
5. *carpaccio z buraka z serem feta, rukolą i sosem balsamicznym [50 porcji]*
6. *sałatka jarzynowa domowa [80 porcji]*
7. *sałatka śledziowa [50 porcji]*
8. ***Dania gorące:***
9. *pierogi z kapustą i grzybami [150 szt.]*
10. *krokiety/paszteciki wigilijne [50 porcji]*
11. *barszcz czerwony wigilijny [80 porcji]*
12. *Smażony filet z dorsza [80 porcji]*
13. ***Desery:***
14. *makowiec z lukrem i kandyzowaną skórka pomarańczy [50 porcji]*
15. *sernik z kruszonką [50 porcji]*
16. *keks wigilijny z owocami [50 porcji]*
17. ***Owoce:***
18. *Winogrona [4 kg – 2 kg jasnych, 2 kg ciemnych]*
19. *Mandarynki [4 kg]*
20. *Ananas [2 sztuki – obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży]*
21. ***Napoje:***
22. *Wigilijny kompot z suszonych owoców [100 porcji]*

* *woda mineralna gazowana, niegazowana – po 5 zgrzewek;*
* *soki owocowe 100% - jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy – po 3 zgrzewki z każdego smaku;*
* *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;*

***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. 3 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 19.12.2024 r.