**Załącznik nr 2.2 do SWZ**

**zmiana dn. 12.04.2023**

**Opis przedmiotu zamówienia**

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

**Termin wykonania zamówienia:** **19.05.2023 roku godz. 17:00 – 19:00**

*(pełna gotowość na godzinę 16:00 – wystawienie posiłków i napoi w formie bufetu na przygotowanych stołach)*

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:** hol (parter) 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:** 100

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnieniaw dniu 19.05.2023 **menu poczęstunku:**

1. ***Zimne przekąski***
2. *Półmisek kanapeczek dekoracyjnych (100 porcji)*
3. *Carpaccio z buraka z serem feta, malinami, orzechami nerkowca i rukolą skrapiane oliwą (100 porcji)*
4. *Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, sałatą, parmezanem, grzankami ziołowymi i sosem z anchois (100 porcji)*
5. *Ceviche z łososia z owocami mango i sosem chili (100 porcji)*
6. *Koreczki z kulek mozzarella z pomidorkiem koktajlowym i świeżą bazylią (100 porcji)*
7. ***Desery:***
8. *Ciasto marchewkowe z białą czekoladą (100 porcji)*
9. *Sernik z 3 rodzajów sera z kruszonką (100 porcji)*
10. *PanaCotta z musem wiśniowym (100 porcji)*
11. *Tiramisu z kruszonką piernikową (100 porcji)*
12. *Filetowane owoce sezonowe (100 porcji)*
13. ***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)*

1. ***Dodatkowo***

* *pieczywo jasne i ciemne w ilości adekwatnej do liczby uczestników spotkania*
* *masło smakowe*

**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. 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) 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 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 19.05.2023 r.
12. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowiących załącznik do SWZ.