**Załącznik nr 2 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest **Usługa cateringowa na potrzeby projektu ERASMUS+ The Bridge dla Wydziału Inżynierii Lądowej Politechniki Warszawskiej TP/01/01/2025.**
2. Miejsce realizacji: Gmach Wydziału Inżynierii Lądowej, konkretna sala zostanie wskazana przez Zamawiającego najpóźniej na 5 dni przez rozpoczęciem Wydarzenia**.**
3. Termin wykonywania zamówienia: od 10 lutego 2025 do 14 lutego 2025 r.
4. Usługa cateringowa będzie się składać z następujących pozycji:
5. W dniach od 10 lutego 2025 r. do 14 lutego 2025 r. Zamawiający przewiduje: serwis kawowy.
6. Usługa cateringowa będzie realizowana przez 5 dni. Każdego dnia przewidywana maksymalna liczba uczestników to 40 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników. Zmniejszenie liczby uczestników nie przekroczy 50% całkowitej wartości zamówienia.
7. Rozliczenie nastąpi na podstawie ostatecznej liczby uczestników (nie mniejszej niż 50% całkowitej wartości zamówienia).
8. Wymagania dotyczące współpracy w ramach spotkań:
9. Wykonawca zobowiązany jest wskazać 1 osobę koordynującą realizację usługi w ramach zadania.
10. Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu oraz osobiście w trakcie trwania spotkania w sprawie szczegółów jego realizacji.
11. Przed rozpoczęciem realizacji spotkań Zamawiający spotka się z koordynatorem wskazanym przez Wykonawcę na miejscu realizacji spotkań w celu ustalenia szczegółów współpracy i zapoznania się z obiektem, w terminie dogodnym dla obu stron.
12. Przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku (w tym surówek do zestawów obiadowych): powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
13. Wykonawca powinien świadczyć usługi cateringowe: na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych. Stoły, na których będą serwowane posiłki powinny być nakryte obrusem lub pokrowcem (bielizna stołowa z tkaniny). Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji serwisu: stoły, stoły koktajlowe do konsumpcji na stojąco, obrusy lub pokrowce, serwetki papierowe, naczynia, sztućce i inne niezbędne elementy, które służą należytemu wykonaniu zamówienia .
14. Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum dwóch osób, odpowiedzialnych za obsługę kelnerską.
15. Zasady higieny: Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu/podawaniu posiłków.
16. Wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia: Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).

**W ramach realizacji zamówienia Zamawiający przewiduje następującą usługę:**

1. **Usługa cateringowa – Serwis kawowy:**
2. Przewidywana liczba uczestników – maksymalnie: 5 dni (od 10 lutego 2025 r. do 14 lutego 2025 r.) x 40 osób (łącznie 200 osób), Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia maksymalnej liczby osób tj. 200. Zamawiający rozliczy się z Wykonawcą za wykonanie usługi na podstawie faktycznie wydanej liczby posiłków (nie mniejszej niż 50% całkowitej wartości zamówienia).
3. Konkretna sala zostanie wskazana przez Zamawiającego najpóźniej na 5 dni przez rozpoczęciem Wydarzenia**.**
4. Zamawiający potwierdzi termin spotkania oraz przekaże informację o miejscu realizacji zamówienia oraz faktycznej liczbie uczestników najpóźniej na 5 dni przed terminem jego realizacji. Planowane godziny trwania przerwy kawowej zostaną podane najpóźniej na 5 dni przed terminem jego realizacji. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania. Wykonawca zaproponuje menu na dane spotkanie w terminie nie późniejszym niż 3 dni przed planowanym terminem spotkania w celu uzyskania akceptacji Zamawiającego. Ewentualne uwagi Zamawiający zgłosi nie później niż na 2 dni przed planowanym terminem spotkania.
5. Usługa cateringowa (przerwa kawowa) składająca się z następujących elementów:

- kawa – min. 500 ml/osoba,

- herbata (co najmniej 3 rodzaje w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, zielonej i owocowej) – min. 200 ml/osoba,

- mleko i/lub napój roślinny (np. owsiany) w dzbankach – min. 100 ml/osoba,

- cukier – min. 8 saszetek po dwa gramy na osobę,

- ciasta – min. 3 rodzaje ciast pieczonych – min. 100 g/osoba (np. sernik, szarlotka lub inne propozycje),

- drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka – min.
3 rodzaje – min. 100 g/osoba,

- kanapki, mini wrapy i przekąski koktajlowe – 4 sztuki/osoba w wersji mięsnej, rybnej oraz wegetariańskiej (np. mini kanapeczki z camembertem, orzechem włoskim i winogronem; roladki szpinakowe z serkiem śmietankowym i łososiem; kanapka z bagietki, łososia, i sałaty z gałązką koperku)

- woda mineralna gazowana/niegazowana – min. 500 ml/osoba każdego rodzaju,

- soki (różne smaki) - min. 250 ml/osoba

- cytryna.

1. Serwis kawowy świadczony będzie w systemie ciągłym, w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco, w razie potrzeby dla uczestników korzystających z usługi).
2. Serwis kawowy obejmować będzie: gorącą kawę – podaną w ekspresach ciśnieniowych, oraz gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
3. Kawa, herbata oraz napoje zimne, w tym woda niegazowana powinny być serwowane w szklankach i/lub kubkach i/lub filiżankach ceramicznych.