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

Przedmiotem zamówienia jest: **Zapewnienie usługi cateringowej podczas zakończenia studiów podyplomowych na Politechnice Warszawskiej Wydział Inżynierii Lądowej.**

Termin wykonania zamówienia:

24 marca 2023 r. w związku z uroczystym zakończeniem studiów podyplomowych ZWB na Politechnice Warszawskiej Wydział Inżynierii Lądowej.

Uroczyste zakończenie studiów podyplomowych ZWB edycji XVI

**Termin: 24 marca 2023 r.**

1. **Usługa cateringowa – Lunch:**

**Lunch w dniu 24.03.2023 ustawienie na sali godz. 14:30, zakończenie – ok. 19:00**

Przewidywana liczba uczestników uroczystego zakończenia: **40 osób (z zastrzeżeniem, że liczba osób może być mniejsza niż 40 osób, ale nie większa niż 40). Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę uczestników.** **Zmniejszenie liczby uczestników nie przekroczy 60% całkowitej wartości zamówienia.**

Miejsce realizacji: **siedziba zamawiającego al. Armii Ludowej 16, 00-637 Warszawa, sala wskazana w zamówieniu.**

Zamówienie lunchu w wymaganej liczbie na uroczystość odbędzie się w terminie najpóźniej 2 dni przed spotkaniem.

Wykonawca zapewni wydanie posiłku jednocześnie dla wszystkich uczestników danego spotkania i zapewni obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków.

Danie lunchowe będzie serwowane w formie porcji podanych w podgrzewaczach, do samodzielnego pobrania przez uczestników. Lunch powinien być serwowany na talerzach ceramicznych/ porcelanowych.

**Lunch: powinien być przygotowany i przywieziony na godz. 14:30**

Wykonawca zapewni obiad dla każdego uczestnika szkolenia/ spotkania składający się z:

I dania – zupa – 350 ml/osoba,

II dania – danie 3 składnikowe (np. ziemniaki/kasza/kopytka - 200 g/osoba, ryba/mięso – 120 g/osoba, surówka ze świeżych warzyw sezonowych lub warzywa gotowane – 200 g/osoba) lub danie dwuskładnikowe (np. naleśniki ze szpinakiem/pierogi z nadzieniem – 300 g/osoba, surówka ze świeżych warzyw sezonowych – 200 g/osoba).

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

1. Na życzenie Zamawiającego menu powinno także uwzględniać potrzeby osób z niestandardowymi preferencjami żywieniowymi takimi jak diety bezmięsne, nisko węglowodanowe, bezglutenowe itp.
2. Przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym surówek do zestawów obiadowych.
3. 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 (bielizna stołowa z tkaniny). Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji serwisu: w stoły, obrusy, serwetki papierowe, krzesła, naczynia, sztućce i inne niezbędne elementy, które służą należytemu wykonaniu zamówienia .
4. Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzianej za obsługę kelnerską.
5. Zasady higieny: Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu/podawaniu posiłków.
6. 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 2021 r. poz. 2021 ze zm.).
7. **Usługa cateringowa** **– Serwis kawowy:**

**Serwis kawowy: 24.03.2023 ustawienie na sali godz. 14:30, zakończenie – ok. 19:00**

Przewidywana liczba uczestników uroczystego zakończenia: **40 osób (z zastrzeżeniem, że liczba osób może być mniejsza niż 40 osób, ale nie większa niż 40). Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę uczestników.** **Zmniejszenie liczby uczestników nie przekroczy 60% całkowitej wartości zamówienia.**

Miejsce realizacji: **siedziba zamawiającego al. Armii Ludowej 16, 00-637 Warszawa, sala wskazana w zamówieniu.**

- kawa – min. 500 ml/osoba,

- herbata (co najmniej 3 rodzaje) – min. 200 ml/osoba,

- mleko 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,

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

- 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. Kawa i herbata powinny być serwowane w szklankach i/lub kubkach i/lub filiżankach ceramicznych.
3. Napoje zimne, w tym woda niegazowana mogą być serwowane w kubkach jednorazowych papierowych.

Zamawiający dopuszcza możliwość rozliczenia 40% wartości zadania na podstawie faktycznie dostarczonych usług cateringowych.

Wymagania dotyczące współpracy w ramach spotkań i szkoleń:

* Wykonawca zobowiązany jest wskazać 1 osobę koordynującą realizację usługi w ramach zadania/zadań.
* Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu oraz osobiście w trakcie trwania spotkania w sprawie szczegółów jego realizacji.
* 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.
* Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety wegetariańskiej, bezglutenowej, wegańskiej itp.).
* Ostateczne menu dań ciepłych Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym.
* Przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym surówek do zestawów obiadowych.
* 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 (bielizna stołowa z tkaniny). Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji serwisu: w stoły, obrusy, serwetki papierowe, krzesła, naczynia, sztućce i inne niezbędne elementy, które służą należytemu wykonaniu zamówienia.
* Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzianej za obsługę kelnerską.
* Zasady higieny: Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu/podawaniu posiłków.
* 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 2021 r. poz. 2021 ze zm.).