

Załącznik nr 2 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **Usługa cateringowa na potrzeby spotkania uczestników Konkursu 2 Digital Decathlon w ramach projektu Erasmus+ na Wydziale Inżynierii Lądowej Politechniki Warszawskiej** w siedzibie Zamawiającego tj. w Gmachu Wydziału Inżynierii Lądowej przy al. Armii Ludowej 16, 00-637 Warszawa lub innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
2. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu: Erasmus+ Digital Decathlon Collaboration in higher education - AGREEMENT NO. - 2022-1-DE01-KA220-HED-000086134 of the NA DAAD.
3. Termin wykonywania zamówienia: od 18 listopada 2024 do 21 listopada 2024 r.
4. Usługa cateringowa będzie realizowana przez 4 dni. Każdego dnia przewidywana maksymalna liczba uczestników to 70 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników do 50 osób.
5. Rozliczenie nastąpi na podstawie ostatecznej liczby uczestników (nie mniejszej niż 50 osób, nie większej niż 70 osób każdego dnia).
6. Wymagania dotyczące współpracy w ramach spotkań:
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest wskazać 1 osobę koordynującą realizację usługi w ramach zadania.
 - 2) Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu oraz osobiście w trakcie trwania spotkania w sprawie szczegółów jego realizacji.
 - 3) 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.
 - 4) 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.

- 5) Wykonawca powinien świadczyć usługi cateringowe: na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuców 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, sztuce i inne niezbędne elementy, które służą należytemu wykonaniu zamówienia .
- 6) Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzialnej za obsługę kelnerską.
- 7) Zasady higieny: Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu/podawaniu posiłków.
- 8) 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).
- 9) Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą przykładowego menu na usługę cateringową nr 1 – lunch, na każdy z 4 dni trwania wydarzenia.

W ramach realizacji zamówienia Zamawiający przewiduje następującą usługę:

1. Usługa cateringowa – Lunch:

- 1) Przewidywana liczba uczestników – maksymalnie: 4 dni x 70 osób (280 osób), minimalnie 4 dni x 50 osób (200 osób). Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia maksymalnej liczby osób tj. 280. Zamawiający rozliczy się z Wykonawcą za wykonanie usługi dla minimum 200 uczestników, na podstawie faktycznie wydanej liczby posiłków.



- 2) Miejsce realizacji: **siedziba zamawiającego al. Armii Ludowej 16, 00-637 Warszawa lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego, sala zostanie wskazana w trakcie ustaleń.**
- 3) Zamówienie lunchu oraz potwierdzenie liczby osób odbędzie się w terminie najpóźniej 7 dni przed spotkaniem. O dokładnych godzinach świadczenia usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 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.
- 4) Wykonawca zapewni wydanie posiłku jednocześnie dla wszystkich uczestników danego spotkania i zapewni obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków.
- 5) Danie lunchowe będzie serwowane w formie porcji podanych w podgrzewaczach, do samodzielnego pobrania przez uczestników. Lunch powinien być serwowany na talerzach ceramicznych/ porcelanowych z kompletem sztućców platerowanych i serwetek.
- 6) Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu potrzeby osób z niestandardowymi preferencjami żywieniowymi takimi jak diety bezmięsne (wegetariańskie i wegańskie), nisko węglowodanowe, bezglutenowe itp.
- 7) Ostateczne menu dań ciepłych Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym.
- 8) Wykonawca zapewni obiad dla każdego uczestnika spotkania składający się z:

I dania – zupa – 350 ml/osoba
II dania – 3 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne, rybne i wegetariańskie lub wegańskie, 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).

Deseru – np. ciasto, tartaletki, krojone owoce sezonowe – 100 g/osobę
soki (różne smaki) lub kompot- min. 250 ml/osoba

Lunch podczas dwóch z czterech dni wydarzenia powinien składać się z tradycyjnych polskich potraw:

-zupa (np. żurek, rosół, barszcz czerwony)

-II danie (np. pierogi z mięsem, pierogi wegetariańskie lub wegańskie, kotlet schabowy, kotlet mielony, kopytka, kluski śląskie itp.)

-deser (np. karpatka, sernik krakowski itp.)

2. Usługa cateringowa – Serwis kawowy:

- 1) Przewidywana liczba uczestników – maksymalnie: 4 dni x 70 osób (280 osób), minimalnie 4 dni x 50 osób (200 osób). Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia maksymalnej liczby osób tj. 280. Zamawiający rozliczy się z Wykonawcą za wykonanie usługi dla minimum 200 uczestników, na podstawie faktycznie wydanej liczby posiłków.
- 2) Miejsce realizacji: **siedziba zamawiającego al. Armii Ludowej 16, 00-637 Warszawa lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego, sala zostanie wskazana w trakcie ustaleń.**
- 3) Zamówienie przerwy kawowej oraz potwierdzenie liczby osób odbędzie się w terminie najpóźniej 7 dni przed spotkaniem. O dokładnych godzinach świadczenia usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 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.
- 4) Usługa cateringowa (przerwa kawowa) składająca się z następujących elementów:
 - kawa – min. 500 ml/osoba,

- herbata w torebkach (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,
 - ciastka kruche – min. 3 rodzaje – min. 100 g/osoba,
 - woda mineralna gazowana/niegazowana – min. 500 ml/osoba każdego rodzaju,
 - soki (różne smaki) - min. 500 ml/osoba
 - cytryna.
- 5) 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).
 - 6) Serwis kawowy obejmować będzie: gorącą kawę – podaną w ekspresach ciśnieniowych, oraz gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
 - 7) Kawa, herbata oraz napoje zimne, w tym woda niegazowana powinny być serwowane w szklankach i/lub kubkach i/lub filiżankach ceramicznych.