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

Przedmiotem zamówienia jest: **Świadczenie cyklicznych usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych na Politechnice Warszawskiej, Wydział Transportu**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie cyklicznych usług cateringowych podczas spotkań w siedzibie Zamawiającego tj. w Gmachu Wydziału Transportu
przy ul. Koszykowej 75, 00-662 Warszawa.
2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zamówieniem Przedstawiciela Zamawiającego, przesyłanym drogą elektroniczną do wyczerpania kwoty 180 000 zł netto, 225 000,00 zł brutto.
3. Termin wykonywania zamówienia: przez 24 miesiące od daty podpisania Umowy.
4. Wymagania dotyczące współpracy w ramach spotkań:
5. Wykonawca zobowiązany jest wskazać 1 osobę koordynującą realizację usługi w ramach zadania/zadań.
6. Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu oraz osobiście w trakcie trwania spotkania w sprawie szczegółów jego realizacji.
7. Przed rozpoczęciem realizacji spotkań Zamawiający dopuszcza możliwość spotkania 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.
8. 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.
9. 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.
10. Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzianej za obsługę kelnerską.
11. Zasady higieny: Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu/podawaniu posiłków.
12. 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 2022 r. poz. 2132 ze zm.).
13. Każdorazowo po wykonaniu usługi podpisany zostanie protokół odbioru. Faktura wystawiana będzie każdorazowo po wykonaniu usługi i podpisaniu protokołu odbioru. Każdorazowo po wykonaniu usługi podpisany zostanie protokół odbioru.

**W ramach realizacji zamówienia Zamawiający przewiduje trzy rodzaje usług:**

1. **Usługa cateringowa (podstawowa) – Serwis kawowy:**
2. Przewidywana liczba osób w ciągu roku – maksymalnie: 250 osób na rok, z tym, że przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania będzie nie mniejsza niż 5 osób. **Zamawiający zapłaci każdorazowo za faktyczną liczbę uczestników.**
3. Miejsce realizacji: **siedziba zamawiającego ul. Koszykowa 75, 00-662 Warszawa, sala zostanie wskazana w zamówieniu.**
4. Zamówienie usługi cateringowej podstawowej w wymaganej liczbie na uroczystość odbędzie się w terminie najpóźniej 7 dni przed spotkaniem. O dokładnych godzinach świadczenia usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 dni kalendarzowe przed planowanym terminem rozpoczęcia każdego spotkania.
5. Usługa cateringowa (podstawowa) składa 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, z dodatkami tj. cukier, cytryna, min. 250 ml/osoba,

- mleko w dzbankach min 3,0%, min. 100 ml/osoba,

- cukier biały i brązowy, min. 8 saszetek po dwa gramy na osobę,

- ciastka kruche i słone przekąski, min. 3 rodzaje, min. 100 g/osoba,

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

- soki 100%, różne smaki, min 2 smaki, min. 500 ml/osoba

- cytryna do herbaty ułożona na talerzyku, min 1 plaster na osobę.

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 termosach lub ekspresach ciśnieniowych, oraz gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczy uczestników spotkania),
3. Kawa i herbata powinny być serwowane w szklankach i/lub kubkach i/lub filiżankach ceramicznych.
4. Napoje zimne, w tym woda niegazowana mogą być serwowane w kubkach jednorazowych papierowych.
5. **Usługa cateringowa (rozszerzona) – Serwis kawowy:**
6. Przewidywana liczba osób w ciągu roku – maksymalnie: 250 osób na rok, z tym
że przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania będzie nie mniejsza niż 5 osób. **Zamawiający zapłaci każdorazowo za faktyczną liczbę uczestników.**
7. Miejsce realizacji: **siedziba zamawiającego ul. Koszykowa 75, 00-662 Warszawa, sala zostanie wskazana w zamówieniu.**
8. Zamówienie usługi cateringowej rozszerzonej w wymaganej liczbie na uroczystość odbędzie się w terminie najpóźniej 7 dni przed spotkaniem. O dokładnych godzinach świadczenia usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 dni kalendarzowe przed planowanym terminem rozpoczęcia każdego spotkania.
9. Usługa cateringowa (rozszerzona) 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. 250 ml/osoba,

- mleko w dzbankach, min 3%, min. 100 ml/osoba,

- cukier biały i brązowy, 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 (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, koreczki z gruszką z szynką parmeńską, z serem np. lazur, z bazylią i pomidorem, tartaletki lub tortille z szynką parmeńską, z prosciutto, z pastą z suszonych pomidorów, z humusem buraczanym, z łososiem, z pastą z oliwek, z pastą jajeczną),

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

- soki 100%, różne smaki, min 2 smaki, min. 500 ml/osoba

- cytryna do herbaty ułożona na talerzyku, min 1 plaster na osobę.

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 termosach lub ekspresach ciśnieniowych, oraz gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczy uczestników spotkania),
3. Kawa i herbata powinny być serwowane w szklankach i/lub kubkach i/lub filiżankach ceramicznych.
4. Napoje zimne, w tym woda niegazowana mogą być serwowane w kubkach jednorazowych papierowych.
5. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu potrzeby osób z niestandardowymi preferencjami żywieniowymi takimi jak diety bezmięsne, nisko węglowodanowe, bezglutenowe itp.
6. **Usługa cateringowa – Spotkanie okolicznościowe / lunch**
7. Przewidywana liczba osób w ciągu roku – maksymalnie: 300 osób, z tym, że przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania będzie nie mniejsza niż 5 osób. **Zamawiający zapłaci każdorazowo za faktyczną liczbę uczestników.**
8. Miejsce realizacji: **siedziba zamawiającego ul. Koszykowa 75, 00-662 Warszawa, sala zostanie wskazana w zamówieniu.**
9. Zamówienie lunchu w wymaganej liczbie na uroczystość odbędzie się w terminie najpóźniej 7 dni przed spotkaniem. O dokładnych godzinach świadczenia usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 dni kalendarzowe przed planowanym terminem rozpoczęcia każdego spotkania.
10. Wykonawca zapewni wydanie posiłku jednocześnie dla wszystkich uczestników danego spotkania i zapewni obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków.
11. 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 metalowych i serwetek.
12. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu potrzeby osób z niestandardowymi preferencjami żywieniowymi takimi jak diety bezmięsne, nisko węglowodanowe, bezglutenowe itp.
13. Ostateczne menu dań ciepłych Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym.
14. Menu będzie indywidualnie uzgadniane przez Zamawiającego przy każdej okazji.
15. Wykonawca zapewni obiad dla każdego uczestnika spotkania składający się z:

- I dania: zupa np. rosół, krem z pomidorów, żurek, barszcz czerwony, 350 ml/osoba,

- II dania, dwa rodzaje dania głównego do wyboru: danie mięsne: 120 g/osobę tj. drób, wieprzowina, wołowina, bigos, danie rybne: 120 g/osobę łosoś, halibut, dorsz, dodatek
do dania mięsnego np. ziemniaki, kasza, kopytka, ryż : 200 g/osoba, surówka ze świeżych warzyw sezonowych lub warzywa gotowane: 200 g/osoba,

- II dania: danie dwuskładnikowe np. naleśniki ze szpinakiem, naleśniki z serem
i śmietaną lub pierogi z nadzieniem np. mięso, kapusta, ser: 300 g/osoba, surówka
ze świeżych warzyw sezonowych: 200 g/osoba,

- soki 100%, różne smaki, min 2 smaki, min. 500 ml/osoba

1. Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym zapewni w trakcie spotkań okolicznościowych dla każdego uczestnika posiłek w postaci przekąski na zimno składającą się na przykład z:

- sałatki do wyboru, min 5 różnych rodzajów np.: z kurczakiem i curry lub z dodatkiem ryby (typu łosoś, pstrąg) lub gyros lub grecka lub jarzynowa tradycyjna lub śledziowa,

- śledzi, min 3 rodzaje,

- pasztecików z kapustą i grzybami,

- schabu w galarecie lub inne propozycje,

- ryby po grecku,

- deska wędlin tj. pieczony schab, karkówka, szynka, kiełbasa, pasztet podawany
z pieczywem, żurawiną, chrzanem, ćwikłą oraz grzybkami lub inne propozycje,

- jajka faszerowane min. 5 rodzajów np. z łososiem, z pieczarkami, z tuńczykiem, z majonezem, z suszonymi pomidorami lub inne propozycje,

- pieczywo (50% jasne i 50 % ciemne).

1. Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym zapewni w trakcie spotkań okolicznościowych dla każdego uczestnika deser i napoje składające się z:

- kawa, min. 500 ml/osoba,

- herbata, co najmniej 3 rodzaje w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, zielonej i owocowej, min. 250 ml/osoba,

- mleko w dzbankach, min 3%, min. 100 ml/osoba,

- cukier biały i brązowy, min. 8 saszetek po dwa gramy na osobę,

- ciasta, min. 5 rodzajów ciast pieczonych, min. 100 g/osoba, np. sernik, szarlotka lub inne propozycje,

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

- soki 100%, różne smaki, min 2 smaki, min. 500 ml/osoba

- cytryna do herbaty ułożona na talerzyku, min 1 plaster na osobę.