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

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie **„Zapewnienie usługi restauracyjnej/ cateringowej podczas spotkań/ szkoleń, które odbywają się w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji uczniów i nauczycieli szkół średnich niezbędnych w budownictwie” oraz podczas spotkań organizowanych w ramach przygotowania i realizacji innych projektów dla Politechniki Warszawskiej Wydział Inżynierii Lądowej”.**

***Części 1: realizowana jest w ramach projektu „Podniesienie kompetencji uczniów i nauczycieli szkół średnich niezbędnych w budownictwie” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.***

**Część nr 1: Lunch/obiad, serwis kawowy**

**Lunch/obiad**

Przewidywana liczba uczestników w okresie realizacji umowy tj. od dnia podpisania umowy do dnia 30.06.2022: **480 osób łącznie w ciągu 16 dni (z zastrzeżeniem, że liczba osób może być mniejsza niż 480 osób, ale nie większa niż 480, a liczba dni jest orientacyjna). Zamawiający zastrzega sobie możliwość wydłużenia terminu realizacji.**

Orientacyjna przewidywana liczba dni, w które zostanie wydany posiłek: 16

Miejsce realizacji: **siedziba zamawiającego lub do 600 m w linii prostej od adresu siedziby zamawiającego al. Armii Ludowej 16, 00-637 Warszawa**

Zamówienie obiadu/lunchu w wymaganej liczbie na szkolenie/ spotkanie odbędzie się w terminie najpóźniej 6 dni przed szkoleniem/ spotkaniem. Faktura zbiorcza wystawiana będzie 5 dni po zakończonym miesiącu oddzielnie na część nr 1 i część nr 2.

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

Danie obiadowe będzie serwowane w formie porcji podanych na talerzach dla każdego uczestnika spożywanych przy stole.

Lunch/Obiad:

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

**Serwis kawowy**

Przewidywana liczba uczestników w okresie realizacji umowy tj. od dnia podpisania umowy do dnia 30.06.2022: **180 osób łącznie w ciągu 6 dni (z zastrzeżeniem, że liczba osób może być mniejsza niż 180 osób, ale nie większa niż 180, a liczba dni jest orientacyjna). Zamawiający zastrzega sobie możliwość wydłużenia terminu realizacji.**

Orientacyjna przewidywana liczba dni, w które przygotowany serwis kawowy: 6

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

Zamówienie obiadu/lunchu w wymaganej licznie na szkolenie/ spotkanie odbędzie się w terminie najpóźniej 6 dni przed szkoleniem/ spotkaniem. Faktura zbiorcza wystawiana będzie 5 dni po zakończonym miesiącu oddzielnie na część nr 1, część nr 2.

Serwis kawowy składający się z następujących elementów:

- kawa rozpuszczalna/sypana – 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,

- ciastka kruche – min. 3 rodzaje – min. 60 g/osoba,

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

- soki (różne smaki) - min. 500 ml/osoba

- cytryna.

Oferta cenowa musi być złożona w podziale na:

- Lunch/obiad

- Serwis kawowy

Zamawiający dopuszcza możliwość rozliczenia 40% wartości zadania na podstawie faktycznie dostarczonych lunchów/obiadów i serwisów kawowych. Każdorazowo po wykonaniu usługi podpisany zostanie protokół odbioru.

**Część nr 2: Lunch/obiad, catering – spotkania projektowe**

**Lunch/obiad**

Przewidywana liczba uczestników w okresie realizacji umowy tj. od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2022: **70 osób łącznie w ciągu 10 dni (z zastrzeżeniem, że liczba osób może być mniejsza niż 70 osób, ale nie większa niż 70, a liczba dni jest orientacyjna)**

Orientacyjna przewidywana liczba dni, w które wydany zostanie posiłek: 10

Miejsce realizacji: **do 600 m w linii prostej od adresu siedziby zamawiającego al. Armii Ludowej 16, 00-637 Warszawa**

Zamówienie obiadu/lunchu w wymaganej liczbie na spotkanie odbędzie się w terminie najpóźniej 6 dni przed spotkaniem. Faktura zbiorcza wystawiana będzie 5 dni po zakończonym miesiącu oddzielnie na część nr 1, część nr 2.

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

Danie obiadowe będzie serwowane w formie porcji podanych na talerzach dla każdego uczestnika spożywanych przy stole.

Lunch/Obiad:

Wykonawca zapewni obiad dla każdego uczestnika 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

**Catering**

Przewidywana liczba uczestników w okresie realizacji umowy tj. od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2022: **70 osób łącznie w ciągu 10 dni (z zastrzeżeniem, że liczba osób może być mniejsza niż 70 osób, ale nie większa niż 70, a liczba dni jest orientacyjna)**

Orientacyjna przewidywana liczba dni, w które przygotowany serwis kawowy: 10

Minimalna liczba uczestników spotkania: 6

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

Zamówienie obiadu/lunchu w wymaganej liczbie na spotkanie odbędzie się w terminie najpóźniej 6 dni przed spotkaniem. Faktura zbiorcza wystawiana będzie 5 dni po zakończonym miesiącu oddzielnie na część nr 1, część nr 2.

Catering składający się z następujących elementów:

- kawa rozpuszczalna/sypana – 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. 60 g/osoba,

- kanapki i przekąski koktajlowe – 2 sztuki/osoba

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

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

- cytryna.

Oferta cenowa musi być złożona w podziale na:

- Lunch/obiad

- Catering

Zamawiający dopuszcza możliwość rozliczenia 40% wartości zadania na podstawie faktycznie dostarczonych Lunchów/obiadów i cateringów. Każdorazowo po wykonaniu usługi podpisany zostanie protokół odbioru.

Zamawiający dopuszcza możliwość rozliczenia 40% wartości zadania na podstawie faktycznie dostarczonych Lunchów/obiadów i cateringów. Każdorazowo po wykonaniu usługi podpisany zostanie protokół odbioru.

Wymagania dotyczące współpracy w ramach spotkań:

* 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.
* W przypadku braku możliwości zrekrutowania w poszczególnych zadaniach liczby uczestników wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji spotkania w mniejszych grupach. Liczba obiadów, lunchów, serwisów kawowych, cateringów ulegnie zmniejszeniu proporcjonalnie do zapotrzebowania. Wynagrodzenie ustalone zostanie na podstawie cen jednostkowych wskazanych w ofercie Wykonawcy.
* 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.
* Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych i serwetek.
* Świadczenie usługi wyżywienia zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020, poz. 2021 z późn. zm.).