**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 50 000 zł netto.
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 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.
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.