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

Przedmiotem zamówienia jest **„Zapewnienie usługi cateringowej oraz restauracyjnej”**

**Termin wykonania zamówienia:**

**Część 1:**

**22 kwietnia 2022 r. w związku z uroczystym zakończeniem studiów podyplomowych ZWB na Politechnice Warszawskiej Wydział Inżynierii Lądowej.**

**Część 2:**

**28 czerwca 2022 r. w związku ze spotkaniem Erasmus+ BIMEPD na Politechnice Warszawskiej Wydział Inżynierii Lądowej**

**Część 1: uroczyste zakończenie studiów podyplomowych ZWB edycji XV**

**Termin: 22 kwietnia 2022 r.**

1. **Lunch**

**Lunch w dniu 22.04.2022 ustawienie na sali godz. 14:30, zakończenie – ok. 19:00**

Przewidywana liczba uczestników uroczystego zakończenia: **50 osób (z zastrzeżeniem, że liczba osób może być mniejsza niż 50 osób, ale nie większa niż 50)**

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

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

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

Danie lunchowe będzie serwowane w formie porcji podanych w bumarach, do samodzielnego pobrania przez uczestników

**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. **Serwis kawowy: w dniu 22.04.2022 r. w godzinach 14:30-19.00**

Przewidywana liczba uczestników: **50 osób (z zastrzeżeniem, że liczba osób może być mniejsza niż 50 osób, ale nie większa niż 50)**

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

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 różne – 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.

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

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

Faktura za część 1 będzie wystawiona po zakończonym zadaniu.

**Część 2: serwis kawowy na spotkaniu Erasmus+ BIMEPD**

**Termin: 28 czerwca 2022**

1. **Serwis kawowy: w dniu 28.06.2022 r. w godzinach 9:00-16.00**

Przewidywana liczba uczestników: **16 osób (z zastrzeżeniem, że liczba osób może być mniejsza niż 16 osób, ale nie większa niż 16)**

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

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 różne – 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.

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

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

Faktura za część 2 będzie wystawiona po zakończonym zadaniu.

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 spotkania 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.
* 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.).