

Załącznik nr 2 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: **Świadczenie cyklicznych usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych na Politechnice Warszawskiej Wydział Inżynierii Lądowej TP/01/02/2024**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie cyklicznych usług cateringowych podczas spotkań w siedzibie Zamawiającego tj. w Gmachu Wydziału Inżynierii Lądowej przy al. Armii Ludowej 16, 00-637 Warszawa lub innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zamówieniem Przedstawiciela Zamawiającego, przesyłanym drogą elektroniczną.
3. Termin wykonywania zamówienia: przez 12 miesięcy od daty podpisania Umowy.
4. Wymagania dotyczące współpracy w ramach spotkań:
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest wskazać 1 osobę koordynującą realizację usługi w ramach zadania/zadań.
 - 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 sztucców 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, 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 dopuszcza możliwość rozliczenia 40% wartości zadania na podstawie faktycznie wykonanych usług cateringowych. 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. Zmniejszenie liczby uczestników nie przekroczy 60% całkowitej wartości zamówienia.

W ramach realizacji zamówienia Zamawiający przewiduje trzy rodzaje usług:

1. Usługa cateringowa – Lunch:

- 1) Przewidywana liczba osób w ciągu roku – maksymalnie: 300 osób, z tym, że przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania będzie nie mniejsza niż 10 osób. **Zamawiający zapłaci każdorazowo za faktyczną liczbę uczestników.**
- 2) Miejsce realizacji: **siedziba zamawiającego al. Armii Ludowej 16, 00-637 Warszawa lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego, sala zostanie wskazana w zamówieniu.**
- 3) 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 kalendarzowych przed planowanym terminem rozpoczęcia każdego 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 metalowych i serwetek.
- 6) Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu potrzeby osób z niestandardowymi preferencjami żywieniowymi takimi jak diety bezmięsne, nisko węglowodanowe, bezglutenowe itp.
- 7) Ostateczne menu dań ciepłych Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym.
- 8) Menu będzie indywidualnie uzgadniane przez Zamawiającego przy każdej okazji.
- 9) Wykonawca zapewni obiad dla każdego uczestnika spotkania składający się z:

I dania – zupa – 350 ml/osoba,

II dania – 2 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne i rybne, 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

2. Usługa cateringowa (podstawowa) – Serwis kawowy:

- 1) Przewidywana liczba osób w ciągu roku – maksymalnie: 250 osób, z tym, że przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania będzie nie mniejsza niż 10 osób. **Zamawiający zapłaci każdorazowo za faktyczną liczbę uczestników.**
- 2) Miejsce realizacji: **siedziba zamawiającego al. Armii Ludowej 16, 00-637 Warszawa lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego, sala zostanie wskazana w zamówieniu.**
- 3) 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 kalendarzowych przed planowanym terminem rozpoczęcia każdego spotkania.
- 4) Usługa cateringowa (podstawowa) 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 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 termosach lub ekspresach ciśnieniowych, oraz gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- 7) Kawa i herbata powinny być serwowane w szklankach i/lub kubkach i/lub filiżankach ceramicznych.
- 8) Napoje zimne, w tym woda niegazowana mogą być serwowane w kubkach jednorazowych papierowych.

3. Usługa cateringowa (rozszerzona) – Serwis kawowy:

- 1) Przewidywana liczba osób w ciągu roku – maksymalnie: 800 osób z tym, że przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania będzie nie mniejsza niż 10 osób. **Zamawiający zapłaci każdorazowo za faktyczną liczbę uczestników.**
- 2) Miejsce realizacji: **siedziba zamawiającego al. Armii Ludowej 16, 00-637 Warszawa lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego, sala zostanie wskazana w zamówieniu.**
- 3) 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 kalendarzowych przed planowanym terminem rozpoczęcia każdego spotkania.
- 4) 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. 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 (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)
- woda mineralna gazowana/niegazowana – min. 500 ml/osoba każdego rodzaju,
- soki (różne smaki) - min. 250 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 termosach lub ekspresach ciśnieniowych, oraz gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- 7) Kawa i herbata powinny być serwowane w szklankach i/lub kubkach i/lub filiżankach ceramicznych.
- 8) Napoje zimne, w tym woda niegazowana mogą być serwowane w kubkach jednorazowych papierowych.