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

Przedmiotem zamówienia jest:

**Zapewnienie usługi cateringowej podczas spotkań oraz szkoleń na Politechnice Warszawskiej Wydział Inżynierii Lądowej, które odbywają się w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji uczniów i nauczycieli szkół średnich niezbędnych w budownictwie” oraz podczas spotkań organizowanych przez Dział Zarządzania Projektami i Systemami Informatycznymi**

***Część z działań jest realizowanych w ramach projektu „Podniesienie kompetencji uczniów i nauczycieli szkół średnich niezbędnych w budownictwie” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.***

1. **Usługa cateringowa nr 1 - Lunch/obiad**

Przewidywana liczba uczestników w okresie realizacji umowy tj. od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2023: **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)

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

Miejsce realizacji: **siedziba zamawiającego lub do 600 m 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. Faktura wystawiana będzie każdorazowo po wykonaniu usługi i podpisaniu protokołu odbioru, na fakturze należy napisać: usługa cateringowa.

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.

Obiad dla każdego uczestnika powinien być podawany na ciepło na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych i serwetek

Napoje zimne, w tym woda niegazowana mogą być serwowane w kubkach jednorazowych papierowych.

Lunch/Obiad (min. 2 zestawy do wyboru):

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. **Usługa cateringowa 2 - szkolenie**

Przewidywana liczba uczestników w okresie realizacji umowy tj. od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2023: **240 osób łącznie w ciągu 10 dni**  (z zastrzeżeniem, że liczba osób może być mniejsza niż 240 osób, ale nie większa niż 240, a liczba dni jest orientacyjna)

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

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

Zamówienie usługi cateringowej w wymaganej licznie na szkolenie/ spotkani odbędzie się w terminie najpóźniej 6 dni przed szkoleniem. Faktura wystawiana będzie każdorazowo po wykonaniu usługi i podpisaniu protokołu odbioru, na fakturze należy napisać: usługa cateringowa.

Usługa cateringowa składająca się z następujących elementów:

- kawa – 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. 100 g/osoba,

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

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

- cytryna.

Kawa i herbata powinny być serwowane w szklankach i/lub kubkach i/lub filiżankach ceramicznych.

Napoje zimne, w tym woda niegazowana mogą być serwowane w kubkach jednorazowych papierowych.

1. **Usługa cateringowa 3 - spotkania**

Przewidywana liczba uczestników w okresie realizacji umowy tj. od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2023: **240 - osób łącznie w ciągu 16 dni (z zastrzeżeniem, że liczba osób może być mniejsza niż 240 osób, ale nie większa niż 240, a liczba dni jest orientacyjna)**

Orientacyjna przewidywana liczba dni, w które przygotowywana usługa cateringowa: 16

Minimalna liczba uczestników spotkania: 6

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

Zamówienie usługi cateringowej w wymaganej ilości na spotkanie odbędzie się w terminie najpóźniej 6 dni przed szkoleniem. Faktura wystawiana będzie każdorazowo po wykonaniu usługi i podpisaniu protokołu odbioru, na fakturze należy napisać: usługa cateringowa.

Usługa cateringowa składająca się z następujących elementów:

- kawa – 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. 100 g/osoba,

- kanapki i przekąski koktajlowe – 4 sztuki/osoba

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

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

- cytryna.

Kawa i herbata powinny być serwowane w szklankach i/lub kubkach i/lub filiżankach ceramicznych.

Napoje zimne, w tym woda niegazowana mogą być serwowane w kubkach jednorazowych papierowych.

Zamawiający dopuszcza możliwość rozliczenia 40% wartości zadania na podstawie faktycznie dostarczonych usług cateringowych. Każdorazowo po wykonaniu usługi podpisany zostanie protokół odbioru.

Oferta cenowa musi być złożona w podziale na:

- Usługa cateringowa 1 - lunch/obiad

- Usługa cateringowa 2 – szkolenie

- Usługa cateringowa 3 - spotkanie

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 z wyszczególnieniem usługa cateringowa 1, usługa cateringowa 2 - szkolenie, usługa cateringowa 3 - spotkania.

Wymagania dotyczące współpracy w ramach spotkań i szkoleń:

* 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 usług cateringowych 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.).