

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych, które będą odbywały się na Wydziale Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej w ramach organizowanych studiów podyplomowych, spotkań związanych z: wizytami gości, konferencjami, seminariami, obronami prac doktorskich oraz okazjonalnymi poczęstunkami w okresie obowiązywania umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług na potrzeby projektów finansowanych ze środków Unii Europejskiej i projektów międzynarodowych, realizowanych na Wydziale Inżynierii Lądowej i Środowiska, w szczególności: IMPETUS Innovative Measurement Tool towards Urban Environmental Awareness, S@MPLER Integrated education based on sustainable urban mobility projects, EUROS@P European Road Safety Partnership, INFRO@D Europejska edukacja cyfrowa w Zarządzaniu Infrastrukturą Drogową, System zarządzania dostępnością zintegrowanych węzłów przesiadkowych „Przesiadka bez barier”.
3. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje kompleksową obsługę cateringową i restauracyjną świadczoną z należytą starannością w terminach wskazanych przez Zamawiającego, rozumianą jako przygotowanie posiłków wraz z ich dostawą, podaniem, zapewnieniem personelu potrzebnego do realizacji , serwisu, zapewnieniem odpowiedniej zastawy stołowej, szkła, dekoracji stołów (w zależności od rangi spotkania) a także posprzątaniami po realizacji usługi i usunięciem/ wywozem na koszt Wykonawcy odpadów konsumpcyjnych.
4. Kod wg CPV 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
5. Zakres rzeczowo-ilościowy przedmiotu zamówienia:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość sztuk
USŁUGA CATERINGOWA		
Zestaw nr 1- PRZERWA KAWOWA		
	Kawa świeżo parzona- min. 250 ml/os z dodatkami (cukier, śmietanka)	

1.	Herbata- min. 250 ml/os, wybór herbat ekspresowych (czarna, zielona, owocowa), z dodatkami (cukier, cytryna)	800 szt.
	Woda mineralna- min. 250ml/os, gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach)	
	Sok owocowy 100%- min. 250 ml/os, *min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy)	
	Ciasteczka kruche- min. 100g/os, *min. 4 rodzaje	
	Mleko do kawy 3,2% lub śmietanka 12%- min. 50 ml/os	
	Cytryna do herbaty w plastrach ułożona na talerzyku (1 plaster/os.)	
	Cukier- min. 10g/os, biały i brązowy	
Zestaw nr 2- POSIŁEK 4 DANIOWY		
2.	Zupa- min. 250 ml/os, *min. 2 zupy do wyboru (np. rosół, bogracz, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku)	300 szt.
	Danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) lub rybne (np. pstrąg/ łosoś) lub inne wegetariańskie (penne/risotto/tarta) podawane na ciepło – min. 150 g/os, *min. 2 dania mięsne i 1 danie rybne/ wegetariańskie do wyboru	
	Dodatki do dań głównych na ciepło: ziemniaki gotowane lub ryż lub kasza lub frytki- min.200 g/os *min. 2 do wyboru	
	Zestaw surówek- min. 140 g/os, *min. 3 do wyboru	
	Sok owocowy 100%- min. 250 ml/os, *min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy)	
	Woda mineralna- min. 250ml/os, gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach)	
Zestaw nr 3- POSIŁKI „OKOLICZNOŚCIOWE”		
3.	Kanapka koktajlowa/ tartinka różne smaki- min. 50 g/os *min. 2 rodzaje do wyboru	2000 szt.
4.	Sałatka- min. 100 g/os; do wyboru różne rodzaje np.: z kurczakiem i curry lub z dodatkiem ryby(typu łosoś, pstrąg) lub gyros lub grecka lub jarzynowa tradycyjna lub śledziowa	100 szt.
5.	Owoce świeże (jeśli tego wymaga: filetowane)- min.100 g/os * min. 3 rodzaje	100 szt.
6.	Barszcz czerwony- min. 250 ml/os	600 szt.
7.	Pierogi z kapustą i grzybami- min. 100 g/os	400 szt.

8.	Paszteciki z kapustą i grzybami- min. 100 g/os	200 szt.
9.	Pieczыwo (50% jasne i 50 % ciemne)	100 szt.
10.	Ciasto okolicznościowe- min. 80g/os, do wyboru min. 3 rodzaje (sernik lub makowiec lub keks)	500 szt.
11.	Ciastka koktajlowe w papilotkach- min. 50 g/os	1500 szt.
12.	Lampka wina białe/ czerwone- min. 175 ml na os, 1 rodzaj na osobę	300 szt.
USŁUGA RESTAURACYJNA		
Zestaw nr 4 - POSIŁEK 5 DANIOWY		
13.	<p>Zupa/ przystawka- min. 250 ml/os</p> <ul style="list-style-type: none"> • min. 3 zupy np. rosół, bogracz, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku oraz • min.3 przystawki do wyboru <p>Danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) lub rybne (np. pstrąg/ łosoś) lub inne wegetariańskie (np. penne/risotto/tarta) podawane na ciepło – min. 150 g/os; *min. 3 dania mięsne i min. 2 dania rybne/ wegetariańskie do wyboru</p> <p>Dodatki do dań głównych na ciepło do wyboru: ziemniaki gotowane lub ryż lub kasza lub frytki - min. 200 g/os *min. 3 rodzaje do wyboru</p> <p>Zestaw surówek- min.140g/ os; * min. 3 rodzaje do wyboru</p> <p>Deser do wyboru: ciasto domowe, lody, musy, galaretka; min.80 g/os</p> <p>Sok owocowy 100%- min.250 ml/os, *min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy</p> <p>Woda mineralna- min.250ml/os, gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach)</p> <p>Kawa świeżo parzona- min.250 ml/os z dodatkami (cukier, śmietanka)</p> <p>Herbata- min.250 ml/os, wybór herbat ekspresowych (czarna, zielona, owocowa), z dodatkami (cukier, cytryna)</p> <p>Lampka wina białe/ czerwone- min.175 ml na os, 1 rodzaj na osobę</p>	100 szt.

6. Ilości podane w tabeli powyżej nie są wiążące i stanowią jedynie szacowaną ilość w okresie 12 miesięcy. Rzeczywiste ilości wynikać będą wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego.
7. Zamawiający zobowiązuje się zrealizować min. 70% wielkości zamówienia podstawowego.
8. Ze względu na potrzeby, których Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć w okresie obowiązywania umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian ilościowych tj. zmniejszenia lub zwiększenia poszczególnych pozycji przedmiotu zamówienia pod warunkiem, że dokonane zmiany nie spowodują zwiększenia wartości wynagrodzenia wskazanego w ofercie Wykonawcy.

9. W przypadku niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości tj. w ilościach podanych w poszczególnych pozycjach formularza rzeczowo-cenowego. Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tego tytułu.
10. W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu zamówienia spowodowanego zwiększonym zapotrzebowaniem, po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonego na realizację zamówienia podstawowego, skorzysta z prawa opcji w wysokości do 30% kwoty zamówienia podstawowego.
11. Zasady dotyczące realizacji zamówień objętych prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamówienia objęte prawem opcji będą realizowane na warunkach i w cenach zamówienia podstawowego.
12. Zamówienia w ramach opcji będą realizowane po wykonaniu zamówienia podstawowego tj. po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia podstawowego przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego.
13. Wynagrodzenie umowne brutto będzie obejmować całkowitą należność, jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za cały okres trwania umowy.

14. **Okres realizacji przedmiotu zamówienia:**

- 1) Realizacja zamówienia będzie odbywać się sukcesywnie w okresie 12 miesięcy od daty zawarcia umowy lub do wyczerpania całkowitej kwoty umownej (wraz z opcją), w zależności co nastąpi pierwsze.
- 2) Realizacja usług będzie odbywać się w dniach: od poniedziałku do niedzieli, w godz. 8.00-21.00.

15. **Miejsce świadczenia usług:**

- 1) Miejscem realizacji usług cateringowych będą: budynki Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska, inne miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej lub w wyjątkowych sytuacjach inne miejsce uzgodnione przez obie strony na terenie Trójmiasta.
- 2) Miejscem realizacji usług restauracyjnych będzie lokal wskazany w ofercie Wykonawcy, znajdujący się w odległości nie większej niż 800m od siedziby Zamawiającego zgodnie z wymogami określonymi w rozdz. V SWZ.
- 3) Lokal Wykonawcy, w którym będą realizowane usługi restauracyjne musi posiadać salę konsumpcyjną dostosowaną do podawania posiłków, posiadającą odpowiednie zaplecze gastronomiczne i gwarantującą prawidłową realizację usługi, z co najmniej 30 miejscami siedzącymi przy stolikach zapewniających możliwość konsumpcji posiłku na miejscu.

Uwaga: Wykonawca zobowiązany jest podać w *Formularzu ofertowym*, stanowiącym załącznik nr 1

do SWZ następujące informacje: nazwę i dokładny adres lokalu, w którym będą realizowane usługi restauracyjne.

16. Warunki świadczenia usług cateringowych i restauracyjnych:

1) Przez usługę cateringową/restauracyjną Zamawiający rozumie następujące działania:

- zapewnienie wyżywienia tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie zestawów posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych i zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia w terminie i godzinach wskazanych przez Zamawiającego, a nadto:
 - oferowane dania i dodatki powinny być podane w sposób estetyczny i elegancki, zgodnie ze sztuką kulinarną
 - oferowane dania powinny być przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (nie dopuszcza się stosowania gotowych dań rozmrażanych)
 - produkty przetworzone muszą posiadać aktualny termin do spożycia
- zapewnienie odpowiedniej temperatury dla potraw:
 - min.+63°C ciepłych potraw
 - min. +80°C dla gorących napojów
 - max.+4°C dla dań zimnych
- dostarczenie i rozłożenie zastawy stołowej/ filiżanek kawowych (ceramicznej lub porcelanowej, w kolorze białym o jednolitym wzornictwie)
- sztućców ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, w ilości dostosowanej do liczby uczestników spotkania oraz do przewidzianego menu
- zapewnienie i zaaranżowanie zaplecza gastronomicznego wyposażonego w niezbędny sprzęt do przygotowania i serwowania posiłków
- zapewnienie serwetek (papierowych lub materiałowych)
- przygotowanie estetycznego nakrycia stołów
- użycie własnych narzędzi i materiałów do wykonania zlecenia
- zapewnienie odpowiedniej obsługi (ubranej jednolicie), dostosowanej do liczby uczestników w godzinach trwania danej usługi- dotyczy przerwy obiadowej
- zapewnienie jednorazowych opakowań w celu zabrania nieskonsumowanego poczęstunku przez Zamawiającego
- usunięcie odpadów konsumpcyjnych po zakończeniu spotkania i posprzątanie pomieszczeń po realizacji usługi
- usunięcie i utylizacja odpadków oraz śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków oraz ich wywozu z siedziby Zamawiającego na własny koszt i zgodnie z przepisami sanitarnymi.

- uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 60 minut od zakończenia przerwy kawowej/obiadowej.
- 2) W przypadku usługi restauracyjnej Zamawiający może żądać, aby lokal został zamknięty na czas konsumpcji w przypadku ważnych spotkań lub by Wykonawca wydzielił strefę zapewniającą uczestnikom spotkania możliwość swobodnej rozmowy przy stole. Poprzez wydzielenie miejsca rozumie się: ustawienie stolików i krzeseł w sposób ustalony z Zamawiającym oraz oddzielenie miejsca od innych gości lokalu np. poprzez ustawienie wysokich parawanów. Wydzielona strefa w lokalu nie może znajdować się w ciągu komunikacyjnym, w bezpośrednim sąsiedztwie toalet czy bezpośrednio przy wejściu.
 - 3) Usługi cateringowe i restauracyjne realizowane będą sukcesywnie na podstawie telefonicznych lub mailowych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
 - 4) Zamówienie zostanie przekazane Wykonawcy maksymalnie w ciągu 6 dni roboczych przed planowanym terminem realizacji usługi.

Uwaga: Wykonawca może skrócić termin na przekazanie zlecenia przed planowaną usługą, za co oferta Wykonawcy otrzyma punkty, zgodnie z kryteriami oceny ofert określonymi w rozdz. XXIV SWZ.

- 5) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia usługi restauracyjnej lub cateringowej „z dnia na dzień” dla maksimum 12 gości w wyjątkowej sytuacji.
- 6) Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu propozycji menu nie później niż na 2 dni robocze przed planowaną datą realizacji usługi.
- 7) W przypadku świadczenia usługi cateringowej Zamawiający udostępni Wykonawcy stoły, krzesła oraz pomieszczenia niezbędne do jej realizacji.
- 8) Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia oraz warunków płatności zawarto we wzorze projektowanych postanowień umowy, stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

17. Wymagania stawiane Wykonawcy:

- 1) Wykonawca będzie odpowiedzialny za całokształt, w tym za nadzór, przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania umowy.
- 2) Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami jakościowymi określonymi dla

przedmiotu zamówienia, od czasu wygaśnięcia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego.

- 3) Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
- 4) Wszelkie ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy, wskazanych w umowie.
- 5) Wykonawca będzie zobowiązany do przestrzegania przepisów: sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOŻ oraz wytycznych Ministerstwa Rozwoju i Głównego Inspektoratu Sanitarnego dotyczących funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce.
- 6) Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki, zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. 2020r poz. 2021) oraz powinien posiadać aktualną zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydaną przez Sanepid. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia miejsca świadczenia usług restauracyjnych i przeprowadzenia wizji lokalnej.