

Numer postępowania: ZP/306/055/U/23

### Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Działu Spraw Studenckich Politechniki Gdańskiej w ramach organizowanych konferencji oraz projektów Samorządu Studentów, Samorządu Doktorantów, Organizacji, Kół Naukowych Politechniki Gdańskiej oraz innych spotkań w okresie obowiązywania umowy.
2. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje kompleksową obsługę restauracyjną świadczoną z należytą starannością w terminach wskazanych przez Zamawiającego, rozumianą jako przygotowanie i podawania posiłków w sposób estetyczny, przy użyciu odpowiedniej zastawy, szkła, dekoracji stołów (w zależności od rodzaju spotkania w sposób uzgodniony z Zamawiającym), posprzątaniem po realizacji usługi, zapakowaniem nieskonsumowanych posiłków i przekazania ich Zamawiającemu oraz zapewnieniem odpowiedniej liczby personelu potrzebnego do należytej realizacji usługi.
3. Miejscem realizacji usług restauracyjnych będzie lokal wskazany w ofercie Wykonawcy, znajdujący się w odległości nie większej niż 400 m od siedziby Zamawiającego (Budynek nr 23).
4. Wykonawca musi dysponować salą na co najmniej 150 miejsc konsumpcyjnych z możliwością wydzielenia jej części na potrzeby świadczenia usługi oraz odpowiednim zapleczem gastronomicznym z obsługą dostosowane do podawania posiłków, gwarantującą prawidłową realizację usługi.
5. Zakres rzeczowo-ilościowy przedmiotu zamówienia:

#### 1. Zestaw I

Planowana ilość zestawów: 100

| Lp. | produkt   | ilość     |
|-----|---|-----------|
| 1   | Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie) min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.50 g | 4 szt./os |
| 2   | Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.90 g   | 3 szt./os |
| 3   | Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)   | 100 g/os  |

#### 2. Zestaw II

Planowana ilość zestawów: 100

| Lp. | produkt  | ilość        |
|-----|--|--------------|
| 1   | Kruche ciasteczka min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) | min.100 g/os |

**3. Zestaw III**

Planowana ilość zestawów: 100

| Lp. | produkt   | ilość         |
|-----|---|---------------|
| 1   | Kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica         | 150 ml/os     |
| 2   | Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych | 150 ml/os     |
| 3   | Cukier biały i brązowy  | 10 g/os       |
| 4   | Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 %                                       | 50 ml/os      |
| 5   | Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu                 | 1 plaster/ os |

**4. Zestaw IV**

Planowana ilość zestawów: 500

| Lp. | produkt  | ilość                |
|-----|--|----------------------|
| 1   | Woda mineralna niegazowana i gazowana w szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny/miętą) oraz w szklanych butelkach 0,25l | łącznie<br>250 ml/os |

**5. Zestaw V**

Planowana ilość zestawów: 1000

| Lp. | produkt   | ilość        |
|-----|---|--------------|
| 1   | Kanapeczki koktajlowe o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 50 gr, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju:<br><br>1) musem z avocado,<br>2) pieczonym schabem,<br>3) szynką parmeńską,<br>4) łososiem wędzonym<br>oraz dodatkami w postaci warzyw, serów dojrzewających, owoców, sosów i dipów | 4 kanapki/os |

**6. Zestaw VI**

Planowana ilość zestawów: 1100

| Lp. | produkt   | ilość     |
|-----|---|-----------|
| 1   | Przekąski mięsne lub rybne lub wegetariańskie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 60 g, np.<br>- Polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub<br>- Mini rożki z szynką parmeńską i mozzarellą lub<br>- Śliwka pieczona otulona bekonem lub<br>- Tartinki ze szpinakiem i łososiem wędzonym lub<br>- Mini Tatar ze śledzia na krążkach pumpernikla lub<br>- Babeczka krucha z pastą śmietankową i łososiem lub<br>- Tartinki z serem pleśniowym i winogronami lub<br>- Szaszłyki z mozzarellą i pomidorkami cherry lub<br>- Roladka z grillowanej cukinii z serem risotta | 4 szt./os |

**7. Zestaw VII**

Planowana ilość zestawów: 1100

| Lp. | produkt  | ilość    |
|-----|--|----------|
| 1   | Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, minimum 2 rodzaje, np.:<br>- Ziemniaki z wody z koperkiem lub<br>- Kopytka lub<br>- Ryż lub<br>- Ziemniaki zapiekane lub<br>- Kasza | 100 g/os |

**8. Zestaw VIII**

Planowana ilość zestawów: 1100

| Lp. | produkt   | ilość     |
|-----|---|-----------|
| 1   | Zupa, minimum 2 rodzaje, np.:<br>- Krem z pieczonych pomidorów lub<br>- Zupa serowa z gorgonzolą lub<br>- Krem z brokułów lub<br>- Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub<br>- Żurek po polsku lub<br>- Barszcz czerwony (min. 100 ml/os) z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt/os) | 150 ml/os |

**9. Zestaw IX**

Planowana ilość zestawów: 1100

| Lp. | produkt  | ilość    |
|-----|--|----------|
| 1   | Danie główne mięsne na ciepło (w tym waga mięsa min. 100g/os), np.:<br>- Pierś z kurczaka w owocach lub<br>- Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola lub<br>- Fileciki schabowe w jabłku z majerankiem lub<br>- Pieczeń cielęca     | 120 g/os |
| 2   | Danie główne rybne na ciepło (w tym waga ryby min. 100g/os), np.:<br>- Stek z łososia ze szpinakiem lub<br>- Łosoś w sosie estragonowym lub<br>- Sandacz pieczony w sosie z porów lub<br>- Filet z pstrąga owinięty szynką parmeńską | 120 g/os |
| 3   | Danie wegetariańskie główne na ciepło, np.:<br>- Penne z pieczonymi pomidorami lub<br>- Risotto z borowikami lub<br>- Tarta ze szpinakiem i mozzarellą lub<br>- Cukinia faszerowana kaszą i warzywami                                | 120 g/os |

**10.Zestaw X**

Planowana ilość zestawów: 1180

| Lp. | produkt  | ilość     |
|-----|--|-----------|
| 1   | Zupa, minimum 2 rodzaje, np.:<br>- Krem z pieczonych pomidorów lub<br>- Zupa serowa z gorgonzolą lub<br>- Krem z brokułów lub<br>- Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub<br>- Żurek po polsku lub<br>- Barszcz czerwony (min. 100 ml/os) z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt/os)  | 150 ml/os |
| 2   | Danie główne mięsne na ciepło (w tym waga mięsa min. 100g/os), np.:<br>- Pierś z kurczaka w owocach lub<br>- Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola lub<br>- Fileciki schabowe w jabłku z majerankiem lub<br>- Pieczeń cielęca<br><br>lub<br><br>Danie rybne na ciepło, np.:<br>- Stek z łososia ze szpinakiem lub<br>- Łosoś w sosie estragonowym lub<br>- Sandacz pieczony w sosie z porów lub<br>- Filet z pstrąga owinięty szynką parmeńską<br><br>lub<br><br>Danie wegetariańskie główne na ciepło, np.:<br>- Penne z pieczonymi pomidorami lub<br>- Risotto z borowikami lub<br>- Tarta ze szpinakiem i mozzarellą lub<br>- Cukinia faszerowana kaszą i warzywami<br><br>Minimum 2 dania mięsne i danie rybne/wegetariańskie do wyboru | 360 g/os  |
| 3   | Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, minimum 2 rodzaje, np.:<br>- Ziemniaki z wody z koperkiem lub<br>- Kopytka lub<br>- Ryż lub<br>- Ziemniaki zapiekane lub<br>- Kasza   | 200 g/os  |
| 4   | Zestaw surówek, minimum 2 rodzaje do wyboru  | 140 g/os  |

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.

#### 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) Wszystkie ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy wskazane 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 SAR-CoV-2 w Polsce,
- 6) Przez usługę 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 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.