

Nr postępowania: ZP/84/055/U/18

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ I**

Usługi restauracyjne na 1 485 zestawów obiadowych

Zamawiający wymaga aby usługa restauracyjna została udzielona na terenie kampusu PG, w odległości do 250 m od Gmachu Głównego. Wykonawca powinien dysponować odpowiednim zapleczem gastronomicznym zapewniającym możliwość wydawania w ciągu dnia ok. 500 posiłków i posiadać co najmniej 50 miejsc siedzących z możliwością konsumpcji posiłku na miejscu. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dysponował odpowiednią przestrzenią dla gości zapewniającą dobrą wentylację i temperaturę 20-25 st. Zamawiający wymaga aby Wykonawca podawał dania gorące na niejednorazowej zastawie stołowej: filiżanki ze spodkami, szklanki, talerze obiadowe, sztućce oraz zrealizował przedmiot zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

Zestaw podstawowy nr 1 na dzień 23 maja 2018 r. (środa) – 405 szt.

lp	produkt	minimalna wielkość
1	danie główne:	175-200g/os
	kotlet z piersi kurczaka (mięso min. 150g, panierka) lub szaszłyk drobiowo-warzywny (mięso min. 150g), różne dodatki warzywne (50g m.in. np.: cebula, papryka, pieczarki)	
2	bukiet surówek (z buraków, z selera z rodzynkami, sałata zielona z dodatkami) lub bukiet surówek (z białej kapusty, z kapusty pekińskiej, sałata zielona z dodatkami)	150g/os
3	do wyboru:	150-250g/os
	ziemniaki gotowane (250g)	
	frytki (150g) lub ziemniaki pieczone (250g)	
4	do wyboru:	200ml/os
	kawa świeżo parzona 100% arabica z dodatkami (cukier, mleczko)	
	wybór herbat ekspresowych, różne smaki, z dodatkami (cukier, cytryna)	
	sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy	
	woda mineralna niegazowana i gazowana	500ml/os

Zestaw podstawowy nr 2 na dzień 24 maja 2018 r. (czwartek) – 550 szt.

lp	produkt	minimalna wielkość
1	danie główne:	175g/os
	kotlet schabowy (mięso min. 150g, panierka)	
2	bukiet surówek (bukiet warzyw na parze, groszek z marchewką, sałata zielona z dodatkami)	150g/os
3	do wyboru:	150-250g/os
	ziemniaki gotowane (250g)	
	frytki (150g) lub ziemniaki pieczone (250g)	
4	do wyboru:	200ml/os
	Kawa świeżo parzona 100% arabica z dodatkami (cukier, mleczko)	
	wybór herbat ekspresowych, różne smaki, z dodatkami (cukier, cytryna)	
	sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy	
	woda mineralna niegazowana i gazowana	500ml/os

Zestaw podstawowy nr 3 na dzień 25 maja 2018 r. (piątek) – 530 szt.

lp	produkt	minimalna wielkość
1	danie główne do wyboru:	175-220g/os
	kotleciki rybne: z łososia lub pstrąga lub dorsza lub soli (ryba min. 150g)	
	bitki wieprzowe w sosie (mięso min.180g)	
2	bukiet surówek (z kapusty kiszanej, z białej kapusty, sałata zielona z dodatkami)	150g/os
3	do wyboru:	150-250g/os
	ziemniaki gotowane (250g)	
	frytki (150g) lub ziemniaki pieczone (250g)	
	kasza lub ryż (200g)	
4	do wyboru:	200ml/os
	Kawa świeżo parzona 100% arabica z dodatkami (cukier, mleczko)	
	wybór herbat ekspresowych, różne smaki, z dodatkami (cukier, cytryna)	
	sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy	
	woda mineralna niegazowana i gazowana	500ml/os

Na życzenie Zamawiającego (klienta) istnieje możliwość zamówienia zamiennika, zestawu wegetariańskiego.

Cena zestawu wegetariańskiego będzie taka sama jak zestawu podstawowego. Zamawiający wymaga aby Wykonawca zaproponował inny zestaw wegetariański każdego dnia.

Zestaw wegetariański typu:

1. Naleśniki ze szpinakiem (250g), bukiet surówek (150g)
2. Enchilladas z warzywami zapiekane pod sosem pomidorowym (250g), bukiet surówek(150g)
3. Naleśnik na słodko (250g), sałatka z arbuza i bananów ze słodkim sosem balsamicznym (150g)
4. Makaron z cukinią, brokułami i serem feta (400g), bukiet surówek (150g)
5. Ryż z warzywami (400g): ryż (200g), warzywa (200g)
6. Placki ziemniaczane (300g) z sosem i bukietem surówek (150g)
7. Pierogi ruskie lub z kapustą (400g) podawane z cebulką lub sosem.

Do zestawu wegetariańskiego napoje do wyboru:

1. Kawa świeżo parzona 100% arabica z dodatkami (cukier, mleczko) – 200ml/os.
2. wybór herbat ekspresowych, różne smaki z dodatkami (cukier, cytryna) – 200ml/os.
3. Sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy- 200ml/os
4. Woda mineralna niegazowana i gazowana - 500ml/os

Opcja:

1. Zamawiający zrealizuje przedmiot zamówienia w całości tj. 1485 zestawów obiadowych
2. Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia ilości porcji w każdym dniu o 20%,
Wówczas Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę zamawianych i wydanych posiłków.
3. Serwowanie posiłków:
 - środa – piątek w godzinach 11:00-17:00