



## **I. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla Wydziału Elektrotechniki i Automatyki w czasie trwania konferencji zamykającej projekt TEACHERNER.
2. Przewidywane do obsługi wydarzenia to:
  - 1) Powitanie i sesja konferencyjna w dniu 27 czerwca 2019 r. w Sali Senatu PG o godz. 12:00 – poczęstunek przygotowany i podany na Sali Senatu Politechniki Gdańskiej (Gmach Główny, II piętro), bez obsługi.  
Ilość uczestników: 60 osób.  
Asortyment:
    - a) Kawa - świeżo parzona w termosie – 100% ziaren Arabica, minimum 150 ml/os., dodatki: cukier, mleczko 3,2% - bez ograniczeń
    - b) Herbata (czarna, zielona, miętowa, owocowa – do wyboru, wrzątek w termosie), minimum 150 ml/os., dodatki do herbaty: cytryna w plasterkach, cukier – bez ograniczeń,
    - c) Mini drożdżówki, ilość: 2 szt. / os. (120 sztuk). Poczęstunek ma się składać z mini drożdżówek słodkich (np. z dżemem owocowym, owocami i kruszonką, serem z rodzynkami, makiem lub kokosem – minimum 2 rodzaje mini drożdżówek) oraz słonych (np. ze szpinakiem i serem feta, z twarogiem z ziołami, z pieczarkami – minimum 2 rodzaje) Waga 1 szt.: minimum 50 g.
  - 2) Lunch w przerwie konferencji w dniu 27 czerwca 2019 r. poczęstunek podany w holu przed Salą Senatu PG w godz. 14:30-15:30, z obsługą.  
Ilość uczestników: 60 osób.  
Przykładowe menu:
    - a) Zupa - krem z pomidorów z lanymi kluskami
    - b) Dania główne w bismach:
      - Zraziki z indyka faszerowane szpinakiem z sosem koperkowym 120 g/osobę
      - Crepsy z warzywami i soczewicą zapiekane z serem mozzarella – 1 szt./osobę.
    - c) Dodatki:  
Szpece, bukiet warzyw gotowanych, mix sałat z dodatkami i sosem winegret,
    - d) Napoje - soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana ( 300 ml/ os.)
  - 3) Sesja konferencyjna w dniu 28 czerwca 2019 r. na dziedzińcu Fahrenheita o godz. 10:30 – poczęstunek przygotowany i podany na dziedzińcu Fahrenheita, bez obsługi.  
Ilość uczestników: 60 osób.
    - a) Kawa - świeżo parzona w termosie – 100% ziaren Arabica, minimum 150 ml/os., dodatki: cukier, mleczko 3,2% - bez ograniczeń

- b) Herbata (czarna, zielona, miętowa, owocowa – do wyboru, wrzątek w termosie), minimum 150 ml/os., dodatki do herbaty: cytryna w plasterkach, cukier – bez ograniczeń.
- 4) Lunch w przerwie konferencji w dniu 28 czerwca 2019 r. poczęstunek podany w dziedzińcu Fahrenheita w Gmachu Głównym PG (parter) w godz. 12:00-12:45, z obsługą.  
Ilość uczestników: 60 osób.  
Przykładowe menu:
  - a) Zupa - krem z cukinii z migdałami (minestrone, grzybowa z grzankami, chłodnik z jajkiem),
  - b) Dania główne w bismach:
    - Zapiekanka z dorsza i ziemniaków z sosem cytrynowym – min. 120 g/osobę
    - Makaron w sosie szpinakowo-serowym
  - c) Dodatki:  
Mix sałat z dodatkami i sosem winegret, surówki świeże domowej roboty (min. 2 surówki: np. coleslaw, surówka z marchwi)
  - d) Napoje - soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana (300 ml/ os.)
- 3. Świadczenie usługi cateringowej dla Wydziału Elektrotechniki i Automatyki w czasie trwania konferencji zamykającej projekt TEACHERER polegać będzie na:
  - 1) przygotowanie posiłków zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia,
  - 2) dostarczeniu posiłków do wskazanych powyżej budynków,
  - 3) zapewnienie odpowiedniej, estetycznej zastawy stołowej, szkła, sztućców, nakrycia stołu (obruse materiałowe) oraz dekoracji,
  - 4) zapewnienie obsługi kelnerskiej w czasie serwowania lunchów.

## **II. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi cateringowej**

- 1. 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. 2018 poz. 154 z późniejszymi zmianami) oraz powinien posiadać aktualną zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydaną przez Sanepid.
- 2. Zamawiający wymaga wskazania miejsca stacjonarnego zaplecza w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca - do dokonania wizji lokalnej.
- 3. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nie przerobionych wcześniej. Potrawy powinny być przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
- 4. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 1) serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami umowy,

- 2) zaproponowania menu i uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego, uzgodnienia lokalizacji, miejsca rozstawienia stołów, sprzętu, naczyń - w sposób zapewniający wymaganą realizację zamówienia, w terminach zgodnych z zapisami umowy,
  - 3) dostarczenia i podawania dań i napojów gorących na estetycznej ceramicznej (porcelana lub porcelit) zastawie stołowej w jednolitym białym kolorze, podawania napojów zimnych w szklankach ze szkła niebarwionego, uzupełnienia zastawy o estetyczne sztucze ze stali nierdzewnej wysokiej jakości,
  - 4) zastawa, szkło oraz sztucze dla całego serwowanego posiłku powinny być jednolite - filiżanki ze spodkami, talerze obiadowe, półmiski itp. w jednakowym wzorze i kolorze, szklanki w jednolitym kształcie, łyżki, widelce i noże w tym samym wzorze,
  - 5) liczba filiżanek, szklanek, sztuców oraz talerzy w liczbie co najmniej o 20% większej niż liczba osób,
  - 6) podawania potraw w odpowiedniej temperaturze,
  - 7) zapewnienia wykwalifikowanej, stosownie ubranej obsługi kelnerskiej w ilości dostosowanej do ilości osób na konferencji, takiej aby zapewnić szybkie i sprawne obsłużenia gości w czasie ustalonym z Zamawiającym,
  - 8) dostarczenia na własny koszt odpowiedniej liczby stołów bufetowych, stolików koktajlowych, elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także bielizny stołowej, dekoracji, pojemników na śmieci i odpadki,
  - 9) nakrywania stołów bielizna stołową w jednolitym kolorze,
  - 10) podawania napojów gorących w jednolitych termosach,
  - 11) podawania napojów zimnych w szklanych dzbankach,
  - 12) podawania mleka do kawy w białych lub szklanych mlecznikach,
  - 13) transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zapakowania nie skonsumowanych produktów w jednorazowe opakowania i przekazanie Zamawiającemu,
  6. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem i wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych w warunkach zgodnych z odpowiednimi przepisami sanitarnymi, a także do przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, po zakończeniu uroczystości.
  7. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich obowiązujących przepisów związanych z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. 2018 poz. 154 z późniejszymi zmianami), BHP, sanitarnych i innych.
  8. Wykonawca każdorazowo wyznaczy osobę dostępną na miejscu w trakcie imprezy/uroczystości/spotkania, z którą przedstawiciel Zamawiającego będzie mógł na bieżąco kontaktować się w sprawach związanych z obsługą.