



**Załącznik nr 1 do ogłoszenia**

**Nr postępowania: ZP/163/055/U/17**

**SZCZEGÓŁOWY  
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa: Restauracyjna i cateringowa w okresie październik 2017 – grudzień 2018 na potrzeby projektu „Zdolni z Pomorza – Politechnika Gdańska” w ramach którego odbędzie się 16 jednodniowych Spotkań akademickich oraz dwa 3-dniowe cykle Warsztatów tematycznych dla Centrum Nauczania Matematyki i Kształcenia na Odległość Politechniki Gdańskiej.
2. Wymagania stawiane Wykonawcy dotyczące przedmiotu zamówienia:
  - a) Spotkania akademickie - catering w formie stołu szwedzkiego – planowany przedział czasowy 14:00 – 15:00 (do bieżących ustaleń).
  - b) Warsztaty tematyczne :
    - **pierwszy dzień**: obiad podawany, kolacja w formie stołu szwedzkiego,
    - **drugi dzień**: śniadanie w formie stołu szwedzkiego, obiad podawany, kolacja w formie stołu szwedzkiego,
    - **trzeci dzień**: śniadanie w formie stołu szwedzkiego, obiad podawany.Przewidywany przedział czasowy dla posiłków (do bieżących uzgodnień):
    - **śniadanie**: pomiędzy 8:00 a 9:00,
    - **obiad** pomiędzy: 14:00 a 15:00,
    - **kolacja** pomiędzy: 18:00 a 19:00.
3. Wymagania stawiane Wykonawcy dotyczące przedmiotu zamówienia:
  - a) Wykonawca powinien dysponować lokalem (najem, dzierżawa) na terenie Kampusu Politechniki Gdańskiej lub w jego pobliżu maksymalnie 10 minut pieszo od wejścia głównego Gmachu Głównego Politechniki Gdańskiej z salą konsumpcyjną dostosowaną do podawania posiłków, posiadającą zaplecze gastronomiczne, gwarantującą prawidłową realizację poszczególnych usług z miejscami siedzącymi dla min. 40 osób z możliwością wydzielenia jej części na potrzeby świadczenia usługi dla Zamawiającego oraz powinien posiadać aktualną zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydaną przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną. Zamawiający sprawdzi czas dotarcia do miejsca świadczenia usługi na podstawie serwisu internetowego „Mapy Google”.
  - b) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyznaczenia innej lokalizacji do realizacji usługi cateringowej podczas Spotkań akademickich (na terenie Kampusu PG) niż lokal wskazany przez Wykonawcę pkt 3 a). W takim przypadku Zamawiający zapewnia stoły na potrzeby cateringu podczas Spotkań akademickich, a Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłków oraz wszelkich niezbędnych materiałów do realizacji zamówienia we wskazane przez Zamawiającego miejsce na własny koszt. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania po realizacji zamówienia, 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 po przekazaniu przez Zamawiającego,



- c) napoje gorące powinny być podawane w termosach natomiast napoje zimne tj. soki i woda w szklanych dzbankach,
- d) usługi restauracyjne i cateringowe będą realizowane na podstawie zleceń przekazanych do Wykonawcy drogą elektroniczną (wiadomość e-mail) lub telefonicznie. Zlecenia
- e) zlecenia Zamawiającego będą wynikać z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
4. Przez usługę restauracyjną i cateringową rozumie się następujące działania:
- a) zapewnienie wyżywienia tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, dostarczenie oraz zapewnienie nie jednorazowej zastawy stołowej oraz sztućców dostosowanych do liczby uczestników oraz do menu,
- b) zaaranżowanie zaplecza gastronomicznego wyposażonego w sprzęt niezbędny do przygotowania oraz serwowania posiłków – zapewnienie serwetek, nakrycia stołów, użycie własnych materiałów i narzędzi do wykonania zlecenia,
- c) zapewnienie opakowań w celu zabrania pozostałego poczęstunku przez Zamawiającego,
- d) oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną, przez fachową obsługę, Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych bądź mrożonych,
- e) przekąski zimne (np. mini drożdżówki, rogaliki) podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej.
5. MENU (gramatura oraz pojemność odnoszą się do **1 osoby**):

#### **WARSZTATY**

##### **Śniadanie :**

- pieczywo: bułka pszenna 50g oraz chleb pszenny i razowy – min. 80g,
- masło ekstra (zawartość tłuszczu 82%) – min. 25g,
- potrawy na ciepło np. parówka (min. 70g mięsa/100g wyrobu), jajecznica – min. 100g,
- wędliny (min. 70g mięsa/100g wyrobu) np. szynka gotowana, polędwica – min. 50g,
- ser np. żółty – min. 50g, ser topiony – min. 50g, twarożek ze śmietaną – min. 100g,
- jogurt naturalny/owocowy min. 100g,
- zestaw uzupełniający: cukier, cytryna, dżem, mleko zimne i gorące (1,5 % tłuszczu), płatki kukurydziane/lub płatki zbożowe typu musli,
- herbata, kawa, woda mineralna, soki owocowe/napoje owocowe niegazowane – min. 250 ml.

##### **Obiad:**

- zupa na mięsie z warzyw sezonowych z ryżem, makaronem lub ziemniakami – min. 250 ml.

##### **Drugie danie:**

- ryba/mięso wieprzowe/drób b/k lub mięso wieprzowe/drób mielone – min. 150g,
- ziemniaki/kasza/makaron/ryż – min. 250g,
- surówka – co najmniej 3 propozycje do wyboru – min. 150g,
- soki owocowe/napoje owocowe niegazowane – min. 250 ml.

##### **Kolacja:**

- pieczywo: bułka pszenna 50g oraz chleb pszenny i razowy – min. 80g,
- masło ekstra (zawartość tłuszczu 82%) – min. 25g,
- danie jednogarnkowe typu strogonow lub bogracz – min. 300 ml,
- wędliny (min. 70g mięsa/100g wyrobu) np. szynka gotowana, polędwica, mięso pieczone – min. 50g,
- ser np. żółty – min. 50g, ser topiony – min. 50g, twarożek ze śmietaną – min. 100g,
- świeże warzywa: min. 2 rodzaje np. ogórek pomidor, papryka – min. 100g, sałata - min. 50g,
- sałatka grecka – min. 150g,
- warzywa świeże – min. 100g,



- zestaw uzupełniający: cukier, cytryna (pokrojona w plastry), dżem, mleko do kawy.
- herbata, kawa, woda mineralna, soki owocowe/napoje owocowe niegazowane – min. 250 ml.

### **SPOTKANIA AKADEMICKIE**

#### **Przekąski zimne:**

- bułki posmarowane masłem (zawartość tłuszczu 82%), z wędliną (min. 70g mięsa/100g wyrobu) np. szynka gotowana, polędwica, świeża sałata)/ serem żółtym – min. 50g każda – co najmniej 2 sztuki na osobę (zapakowane w przezroczyste torebki do przechowywania żywności typu Snack Bag),
  - mini drożdżówki, rogaliki – 80g – po min. 2 szt. na osobę,
  - owoce np. jabłko, banan – min. 100g,
  - woda mineralna gazowana i niegazowana butelkowana – 0,5 l, herbata – min. 250 ml.
6. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o terminie oraz liczbie uczestników warsztatów tematycznych najpóźniej **14 dni roboczych** przed planowaną realizacją zamówienia, a w przypadku spotkań akademickich najpóźniej **5 dni roboczych**, przed planowaną realizacją zamówienia.
  7. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie zakresu zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom. Brak informacji oznaczać będzie, że Wykonawca samodzielnie realizuje zamówienie.
  8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości, to jest w ilościach wskazanych w załączniku nr 2 do ogłoszenia. Rzeczywista ilość tych posiłków będzie wynikać z liczby zgłoszonych uczestników.