

ZP/55/055/U/19

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiotem zamówienia jest usługa:

Restauracyjna i cateringowa w okresie kwiecień 2019 – maj 2021 na potrzeby Centrum Nauczania Matematyki i Kształcenia na Odległość Politechniki Gdańskiej polegająca na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań, rozumiane jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/podaniem, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji kwiatowej w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych

II. Kody klasyfikacji Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 usługi dostarczania posiłków

III. Wykonawca powinien dysponować lokalem 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. Miejscem świadczenia będzie również siedziba Zamawiającego, w zależności od potrzeb.

IV. Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami §1 pkt.6 Umowy.
2. Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego, a także uzgodnienia z Zamawiającym aranżacji sali i stołów.
3. Dostarczenia własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem. Liczba filiżanek, szklanek, sztućców oraz talerzy – w przypadku przyjęć na stojąco – w liczbie co najmniej o 40% większej niż liczba osób.
4. Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także bielizny stołowej i dekoracji, pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
5. Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych), stolików koktajlowych (o średnicy blatu minimum 60 cm; stoliki - w białych pokrowcach) i krzeseł (z oparciem w białych pokrowcach). Zamawiający przewiduje, że nie każde spotkanie będzie wymagało dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o potrzebie dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł, nie później niż na 5 dni roboczych przed danym spotkaniem.
6. Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, białych serwetek (papierowych i materiałowych), dekoracji, we wskazanym przez Zamawiającego miejscu spotkania, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
7. W szczególnych przypadkach Zamawiający zobowiąże się do zorganizowania stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi. Zobowiązanie to nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dostarczenia bielizny stołowej, pokrowców na krzesła oraz aranżacji przyjęcia i dekoracji stołów.
8. Nakrywania stołów bielizną stołową, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego.
9. Dekorowania krzeseł pokrowcami z tkaniny, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego.
10. Podawania dań na nie jednorazowej zastawie stołowej:
11. Wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.
12. Wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.

13. Ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, itp.
14. Nie dopuszcza się stosowania na używanej zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych napisów, logotypów czy graficznych wzorów.
15. Podawania napojów gorących w termosach o jednolitym wzornictwie, a dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
16. Podawania soków i wody w szklanych dzbankach, mleka lub śmietanki do kawy w białych lub szklanych mlecznikach o pojemności maksymalnie 0,5l, owoców na paterach, surówek i sałat w przezroczystych miskach lub białych półmiskach, pokrojonego pieczywa na paterach lub półmiskach (bułeczki koktajlowe w całości), a ciasta i tortów (porcjowanych) na talerzach/półmiskach, zgodnie z aktualnymi wymaganiami w zakresie sztuki kulinarnej i serwisu.
17. Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
18. W przypadku przyjęć na stojąco - oznaczenia serwowanych dań, tj. zimnych przekąsek, zup, dań na ciepło, deserów itd. (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim), a także wyraźnego oznaczenia potraw wegetariańskich / wegańskich. W przypadku przyjęć zasiadanych dostarczenia wydrukowanego (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim) menu umieszczonego przy każdym nakryciu (po 1 sztuce dla każdego z gości). Wykonawca przed wydrukowaniem menu musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
19. Transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
20. Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
21. Dostarczenia posiłków oraz przygotowania ich serwisu najpóźniej 120 minut przed rozpoczęciem każdego przyjęcia.
22. Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – dotyczy uroczystości na ponad 15 osób, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
23. Zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej na czas uroczystości na ponad 15 osób polegającej na:
 - serwowaniu dań do stołów i zbieraniu brudnych nakryć w przypadku przyjęć serwowanych do stołu, zasiadanych – maksymalnie 12 osób na 1 kelnera. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie, a także dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.
 - bieżącym, w miarę zużycia, uzupełnianiu produktów oraz sprzątanii w czasie trwania cateringu, w przypadku przyjęć bufetowych na stojąco - maksymalnie 20 osób biorących udział w uroczystości na 1 kelnera.
24. Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
25. Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania lub w innym - ustalonym wcześniej z Zamawiającym - czasie.
26. Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z terenów Zamawiającego na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
27. Uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu uroczystości. W wyjątkowych sytuacjach czas ten może zostać przedłużony, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę.
28. Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.
29. Udekorowania na własny koszt sali i stołów, w tym w szczególności kompozycjami ze świeżych kwiatów (pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów) – Zamawiający poinformuje za każdym razem Wykonawcę o konieczności zapewnienia dekoracji na uroczystość. Dopuszcza się udekorowanie sali i stołów także innymi kompozycjami np. z użyciem owoców jesieni (kasztanów, orzechów), pod warunkiem uzyskania wcześniejszej zgody Zamawiającego i dopasowania kompozycji do charakteru uroczystości. Sposób dekoracji stołów i sali wymaga każdorazowego uzgodnienia i uzyskania wcześniejszej akceptacji Zamawiającego. Dekoracje i kwiaty zapewnia Wykonawca.
30. Przyjmuje się, że dla uroczystości na mniejszą liczbę osób (do 15) Wykonawca przygotowuje dwie kompozycje ze świeżych kwiatów na stół bufetowy, przy czym kompozycje nie będą niższe niż 40 cm.

31. Dla uroczystości zasiadanych Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stół bankietowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stół bankietowy nie będą niższe niż 40 cm.
32. Dla uroczystości na stojąco Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stolik koktajlowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stolik koktajlowy nie będą niższe niż 25 cm.
33. Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

V. **Zamówienie obejmuje organizację usługi cateringowej i restauracyjnej w postaci** (podana gramatura oraz ml odnoszą się do 1 osoby):

ZESTAW I

L.p.	Produkt	Liczba/ilość
1	bułki posmarowane masłem (zawartość tłuszczu 82%), z wędliną (min. 70g mięsa/100g wyrobu) np. szynka gotowana, polędwica, świeża sałata)/ serem żółtym – min. 50g każda (zapakowane w przezroczyste torebki do przechowywania żywności typu Snack Bag)	2 szt./os
2	mini drożdżówki, rogaliki – 80g	2 szt./os
3	Owoce - jabłko, banan – min. 100g	1 szt./os
4	Herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana - butelkowana	woda 0,5 l/os herbata 250ml/os

ZESTAW II

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

ZESTAW III

L.p.	Produkt	Liczba/ilość
1	zupa na mięsie z warzyw sezonowych z ryżem, makaronem lub ziemniakami	min. 250 ml/os
2	ryba/mięso wieprzowe/drób b/k lub mięso wieprzowe/drób mielone	min. 150g/os
3	ziemniaki/kasza/makaron/ryż	min. 250g/os
4	surówka – co najmniej 3 propozycje do wyboru	min. 150g/os
5	soki owocowe/napoje owocowe niegazowane – min. 250 ml	min. 250 ml/os

ZESTAW IV

L.p.	Produkt	Liczba/ilość
1	pieczywo: bułka pszenna 50g oraz chleb pszenny i razowy	min. 80g/os
2	masło ekstra (zawartość tłuszczu 82%)	min. 25g/os
3	danie jednogarnkowe typu strogonow lub bogracz	min. 300 ml/os
4	wędliny (min. 70g mięsa/100g wyrobu) np. szynka gotowana, polędwica, mięso pieczone	min. 50g/os
5	ser np. żółty – min. 50g, ser topiony – min. 50g, twarożek ze śmietana	min. 100g/os
6	świeże warzywa: min. 2 rodzaje np. ogórek pomidor, papryka, sałata	min. 100g/os

7	sałatka grecka	min. 150g/os
8	zestaw uzupełniający: cukier, cytryna (pokrojona w plastry), dżem, mleko do kawy	
9	herbata, kawa, woda mineralna, soki owocowe/napoje owocowe niegazowane	min. 250 ml/os

ZESTAW V

L.p.	Produkt	Liczba/ilość
1	mini rogaliki, mini drożdżówki	2szt/os
2	mix drobnych ciastek	100g/os
3	mini muffiny	2szt/os
4	babeczki z masą budyniową i owocami	2szt/os
5	kawa świeżo parzona, herbata, soki owocowe/napoje owocowe niegazowane	min. 250 ml/os
6	zestaw uzupełniający: cukier, cytryna (pokrojona w plastry), dżem, mleko do kawy	

ZESTAW VI

L.p.	Produkt	Liczba/ilość
1	zupa krem	min. 250 ml/os
2	przekąski mięsne lub rybne lub wegańskie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.60 g (np. polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub mini rożki z szynką parmeńską i mozarellą lub śliwka pieczona otulona bekonem lub tartinki ze szpinakiem i łososiem wędzonym lub roladka z grillowanej cukinii z serem risotta)	4szt./os
3	ryba/mięso wieprzowe/drób b/k lub mięso wieprzowe/drób mielone	min. 150g/os
4	ziemniaki pieczone/ryż/kasza np. kus kus z warzywami	min. 250g/os
5	bufet sałatkowo-surówkowy – co najmniej 3 propozycje do wyboru	min. 150g/os
6	kawa, herbata, soki owocowe/napoje owocowe niegazowane	
7	ciastka coctailowe w papilotach	2 szt./os.

ZESTAW VII

L.p.	Produkt	Liczba/ilość
1	marynowany łosoś podany z szalotką, zielonym pieprzem i musztardą dion, grzanką ziołową – w formie przystawki	
2	zupa krem	min. 250 ml/os
3	ryba/mięso wieprzowe/drób b/k lub mięso wieprzowe/drób mielone	min. 150g/os
4	ziemniaki pieczone/ryż/kasza np. kus kus z warzywami/kopytka smażone –	min. 250g/os
5	ciasto/torcik	
6	kawa, herbata, soki owocowe/napoje owocowe niegazowane	min. 250 ml/os

- VI.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości tj. w ilościach podanych w poszczególnych pozycjach formularza cenowego. Rzeczywista liczba tych posiłków będzie wynikać z liczby zgłoszonych uczestników.
- VII.** Usługi cateringowe i restauracyjne będą zlecane przez Zamawiającego w formie zleceń szczegółowych i uzgadniane z Wykonawcą w terminie:
- dla Zestawu I – najpóźniej 2 dni robocze przed planowaną datą realizacji zamówienia
 - dla Zestawów II – VII - najpóźniej 5 dni roboczych przed planowaną datą realizacji zamówienia.