

**Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków wraz z zapewnieniem obsługi kelnerskiej na potrzeby organizowanych „V Pomorskich Warsztatów Naukowych – Zdolni z Pomorza” na Uniwersytecie Gdańskim.**

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Na wykonanie usługi przygotowywania i dostarczania posiłków (śniadań, obiadów i kolacji), wraz z zapewnieniem obsługi kelnerskiej, na potrzeby organizowanych **w dniach 15-20 września 2024 r.** - „V Pomorskich Warsztatów Naukowych - Zdolni z Pomorza” w Uniwersytecie Gdańskim **dla 280 uczestników.**

#### I. Określenie przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu wyżywienia wraz z serwisem dla maksymalnie 280 osób [uczniów szkół podstawowych (klasy 7-8), ponadpodstawowych oraz nauczycieli] podczas pięciodniowych warsztatów naukowych pt.: „V Pomorskie Warsztaty Naukowe – Zdolni z Pomorza”.
2. W formularzu przedmiotowo cenowym Zamawiający wskazuje szacowane ilości poszczególnych posiłków, będące jednocześnie zamówieniem.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby posiłków (nie więcej jednak niż 10% początkowo zgłoszonej liczby posiłków) na poszczególne dni realizacji usługi (korekta dotycząca danego dnia będzie podana z wyprzedzeniem co najmniej 48 godzin).
4. Termin realizacji usługi: Usługa realizowana będzie w dniach 15-20 września 2024 roku w godzinach podanych w harmonogramie. Harmonogram zostanie udostępniony Wykonawcy po podpisaniu umowy.
5. Miejsce realizacji usługi: Usługa realizowana będzie na Wydziale Nauk Społecznych Uniwersytetu Gdańskiego w Gdańsku, ul. Jana Bażyńskiego 4, 80-952 Gdańsk, sale i korytarze przynależne do Instytutu Psychologii. Usługa cateringowa realizowana będzie w miejscu zapewnionym przez Zamawiającego. Wykonawca nie ponosi kosztów związanych z wynajmem powierzchni.
6. Świadczenie usług żywienia powinno odbywać się zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia. Usługa musi uwzględniać zapewnienie wyżywienia oprócz diety ogólnej, również możliwość dostarczenia części posiłków dla diety: wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej oraz bezlaktozowej. **Zamawiający przekaże informację o specjalnych potrzebach diety, z podaniem liczby posiłków, z co najmniej 48 godzinnym wyprzedzeniem.**
7. W ramach usługi wykonawca zapewni posiłki: śniadania, obiady i kolacje, zgodnie z wymaganiami określonymi w opisie. Śniadania, obiady oraz kolacje będą odbywały się częściowo w formie przygotowanych posiłków oraz częściowo w formie bufetowej.

**1) Tabela nr 1 Śniadanie:**Śniadanie od poniedziałku (16 września) do piątku (20 września) w godzinach: **8:15 – 9:00 (45 minut)**.

LP	Pozycja menu	Jednostka miary gramatura/na 1 osobę/ i- lub porcję	SZACOWANE ILOŚCI
1	2	3	4
<b>DANIA ŚNIADANIOWE</b>			
<b>DANIA NA CIEPŁO</b> (na każdy dzień jedna pozycja, każdego dnia inna)			
1	Parówki gotowane min. 80% mięsa (drobiowa i wieprzowa)	nie mniej niż 100 g	280
2	Parówki smażone min. 80% mięsa (drobiowa i wieprzowa)	nie mniej niż 100 g	280
3	Jajecznicza	nie mniej niż 100 g	280
4	Jajka gotowane	nie mniej niż 50 g	280
5	Jajko sadzone	nie mniej niż 50 g	280
<b>DANIA NA ZIMNO</b> (sumarycznie na 5 dni - każdego dnia po 1/5 z każdej pozycji)			
6	Salatka jarzynowa - tradycyjna	nie mniej niż 80 g	500
7	Twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem	nie mniej niż 80 g	500
8	Twaróg na słodko (waniliowy)	nie mniej niż 80 g	500
<b>ZIMNE ZAKĄSKI (PODANE NA PÓLMISKACH)</b> (sumarycznie na 5 dni - każdego dnia po 1/5 z każdej pozycji)			
9	Pieczywo min. 2 rodzaje (pszenne, razowe, żytnie itp.)	nie mniej niż 75 g	1400
10	Ser żółty min. 2 rodzaje (1x typu holenderskiego i 1x typu szwajcarskiego)	nie mniej niż 30 g	1400
11	Wędlina min. 2 rodzaje min. 82% mięsa, (1x drobiowa, 1x wieprzowa)	nie mniej niż 30 g	1400
12	Warzywa min. 2 rodzaje (ogórek, pomidor, papryka itp.)	nie mniej niż 30 g	1400
13	Dżem min. 2 rodzaje (malinowy, śliwkowy, owoce leśne itp.)	nie mniej niż 30 g	1400
14	Masło min. 82%	nie mniej niż 30 g	1400
15	Płatki (kukurydziane, czekoladowe)	nie mniej niż 30 g	700
16	Mleko	nie mniej niż 100 ml	700
<b>NAPOJE CIEPŁE</b> (sumarycznie na 5 dni - każdego dnia po 1/5 z każdej pozycji)			
17	Kawa świeżo parzona z termosów	nie mniej niż 200 ml	200
18	Herbata czarna z termosów	nie mniej niż 200 ml	1200
19	Dodatki: cukier biały, mleko, świeża cytryna	-	1400
<b>Wykonawca w ramach zamówienia zapewnia możliwość wymiany na wersję: ŚNIADANIE, DIETA SPECJALNA</b> – zestaw: min.3 różne produkty/ składniki w zestawie - nie mniej niż 300 gr/zestaw (sumarycznie na 5 dni)			
20	<b>WEGETARIAŃSKIE</b> warzywa, owoce, nasiona roślin strączkowych, produktów zbożowych i tłuszczów roślinnych, mleko i jego przetwory (sery, jogurty itp.) oraz jajka i miód.	zestaw	10
21	<b>WEGAŃSKIE</b> dieta bezmięсна, wykluczająca wszystkie produkty odzwierzęce	zestaw	10
22	<b>BEZGLUTENOWA</b> dieta z wykluczeniem glutenu, zawierająca pieczywo bezglutenowe	zestaw	10
23	<b>BEZLAKTOZOWA</b> dieta z wykluczeniem laktozy, zawierająca nabiał bez laktozy	zestaw	10

**2) Tabela nr 2 Obiad:**

Obiad od poniedziałku (16 września) do piątku (20 września) w godzinach: 14:00 – 15:00 (1 godzina).

LP	Pozycja menu	Jednostka miary gramatura/na 1 osobę/ i- lub porcję	SZACOWANE ILOŚCI
1	2	3	4
<b>DANIA OBIADOWE</b>			
<b>ZUPY</b> (na każdy dzień jedna pozycja, każdego dnia inna)			
1	Zupa jarzynowa	nie mniej niż 200 ml	140
2	Ogórkowa	nie mniej niż 200 ml	140
3	Kapuśniak	nie mniej niż 200 ml	140
4	Rosół	nie mniej niż 200 ml	140
5	Pomidorowa z makaronem lub ryżem	nie mniej niż 200 ml	140
<b>DANIA OBIADOWE MIĘSNE</b> (na każdy dzień jedna pozycja, każdego dnia inna)			
6	Pulpety w sosie koperkowym	nie mniej niż 100 g	280
7	Kotlet schabowy	nie mniej niż 100 g	280
8	Kotlet jajeczny	nie mniej niż 100 g	280
9	Kotlet mielony	nie mniej niż 100 g	280
10	Pieczone udko z kurczaka	nie mniej niż 100 g	280
<b>DODATKI SKROBIOWE</b> (na każdy dzień jedna pozycja, każdego dnia inna)			
11	Ziemniaki puree	nie mniej niż 150 g	280
12	Ziemniaki zapiekane	nie mniej niż 150 g	280
13	Ryż z warzywami	nie mniej niż 150 g	280
14	Kasza pęczak z pieczarkami	nie mniej niż 150 g	280
15	Makaron w sosie śmietanowym	nie mniej niż 150 g	280
<b>DODATKI OBIADOWE: warzywne, surówki, sałaty i inne</b> (na każdy dzień jedna pozycja, każdego dnia inna)			
16	Groszek z marchewką na ciepło	nie mniej niż 80 g	280
17	Buraczki zasmażane z sokiem z cytryny	nie mniej niż 80 g	280
18	Surówka colesław z białej kapusty	nie mniej niż 80 g	280
19	Mizeria	nie mniej niż 80 g	280
20	Zestaw surówek (2 rodzaje warzyw)	nie mniej niż 80 g	280
<b>NAPOJE ZIMNE</b> (sumarycznie na 5 dni - każdego dnia po 1/5 z każdej pozycji)			
21	Woda mineralna niegazowana w butelce 0,5	0,5 l	1400
22	Kompot w dzbankach	1 l	700
<b>Wykonawca w ramach zamówienia zapewnia możliwość wymiany na wersję: OBIAD, DIETA SPECJALNA</b> - zestaw: zupa nie mniej niż 200 ml + drugie danie min.3 różne produkty/ składniki w zestawie: danie główne, dodatek skrobiowy, dodatek obiadowy - nie mniej niż 350 gr/zestaw (sumarycznie na 5 dni)			
23	WEGETARIANSKIE warzywa, owoce, nasiona roślin strączkowych, produktów zbożowych i tłuszczów roślinnych, mleko i jego przetwory (sery, jogurty itp.) oraz jajka i miód.	zestaw	10
24	WEGAŃSKIE dieta bezmięsna, wykluczająca wszystkie produkty odzwierzęce	zestaw	10
25	BEZGLUTENOWA dieta z wykluczeniem glutenu,	zestaw	10
26	BEZLAKTOZOWA dieta z wykluczeniem laktozy, zawierająca nabiał bez laktozy	zestaw	10

**3) Tabela nr 3 Kolacja:**Kolacja od niedzieli (15 września) do czwartku (19 września) w godzinach: **19:00 – 21:00 (2 godziny).**

LP	Pozycja menu	Jednostka miary gramatura/na 1 osobę/ i- lub porcję	SZACOWANE ILOŚCI
1	2	3	4
<b>DANIA KOLACYJNE</b>			
<b>ZIMNE ZAKĄSKI (PODANE NA PÓLMISKACH)</b> <b>(sumarycznie na 5 dni - każdego dnia po 1/5 z każdej pozycji)</b>			
1	Pieczywo min. 2 rodzaje (pszenne, razowe, żytnie itp.)	nie mniej niż 75 g	1400
2	Ser żółty min. 2 rodzaje (1x typu holenderskiego i 1x typu szwajcarskiego)	nie mniej niż 30 g	1400
3	Wędlina min. 2 rodzaje min. 82% mięsa, (1x drobiowa, 1x wieprzowa)	nie mniej niż 30 g	1400
4	Warzywa min. 2 rodzaje (ogórek, pomidor, papryka itp.)	nie mniej niż 30 g	1400
5	Dżem min. 2 rodzaje (malinowy, śliwkowy, owoce leśne itp.)	nie mniej niż 30 g	1400
6	Masło min. 82%	nie mniej niż 30 g	1400
<b>CIEPŁE DANIA</b> <b>(na każdy dzień jedna pozycja, każdego dnia inna)</b>			
7	Ryż z jabłkiem	nie mniej niż 100 g	280
8	Zapiekanka makaronowa	nie mniej niż 100 g	280
9	Tortilla z kurczakiem i warzywami	nie mniej niż 100 g	280
10	Makaron z sosem bolognese	nie mniej niż 100 g	280
11	Zapiekanka ziemniaczana	nie mniej niż 100 g	280
<b>NAPOJE CIEPŁE</b> <b>(sumarycznie na 5 dni - każdego dnia po 1/5 z każdej pozycji)</b>			
12	Herbata czarna z termosów	nie mniej niż 200 ml	1400
13	Dodatki: cukier biały, świeża cytryna	-	1400
<b>Wykonawca w ramach zamówienia zapewnia możliwość wymiany na wersję:</b> <b>KOLACJA, DIETA SPECJALNA</b> <b>- zestaw: min.3 różne produkty/ składniki w zestawie - nie mniej niż 300 gr/zestaw</b> <b>(sumarycznie na 5 dni)</b>			
14	WEGETARIAŃSKIE warzywa, owoce, nasiona roślin strączkowych, produktów zbożowych i tłuszczów roślinnych, mleko i jego przetwory (sery, jogurty itp.) oraz jajka i miód.	zestaw	10
15	WEGANSKIE dieta bezmięсна, wykluczająca wszystkie produkty odzwierzęce	zestaw	10
16	BEZGLUTENOWA dieta z wykluczeniem glutenu, zawierająca pieczywo bezglutenowe	zestaw	10
17	BEZLAKTOZOWA dieta z wykluczeniem laktozy, zawierająca nabiał bez laktozy	zestaw	10

Wykonawca zapewni wysoki poziom świadczonych usług, w szczególności m.in. poprzez:

- dostarczanie posiłków przygotowywanych ze świeżych produktów i przyrządzanych najpóźniej poprzedniego dnia (śniadania i obiad) i tego samego dnia (kolacja), zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, z zapewnieniem minimalnej temperatury odpowiednio: **75°C dla zup, 63°C dla drugich dań, 80°C dla gorących napojów, 4°C dla sałatek, surówek** oraz utrzymywanie świeżości posiłków oraz zachowanie odpowiedniej temperatury ich podania przez cały okres świadczenia usługi,
- dostarczanie sprzętu niezbędnego do serwowania lub wykonania umowy np. **obrusy lub pokrowce w kolorze białym tj. wyprasowane bez plam i dziur, bemały i kociołki gastronomiczne, podgrzewacze, termosy, warki, dzbanki do napojów, maselniczki, tace, niezbędne lodówki, filiżanki, zastawa stołowa itp.**
- serwowanie posiłków uczestnikom wydarzenia w naczyniach wielokrotnego użytku,
- zapewnienie odpowiedniej ilości obsługi kelnerskiej, **min. 1 kelner na 60 uczestników, obsługa kelnerska ubrana w schludne, jednolite ubiory,**
- zapewnienie odpowiedniej ilości zamykanych koszy z wymiennymi workami na odpadki,**
- posprzątanie pomieszczeń dedykowanych do świadczenia usługi po jej zakończeniu łącznie z usunięciem i wywozem na własny koszt odpadów.**