

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych, które będą odbywały się na Wydziale Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej w ramach organizowanych studiów podyplomowych, spotkań związanych z: wizytami gości, konferencjami, seminariami, obronami prac doktorskich oraz okazjonalnymi poczęstunkami w okresie obowiązywania umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług na potrzeby projektów finansowanych ze środków Unii Europejskiej i projektów międzynarodowych, realizowanych na Wydziale Inżynierii Lądowej i Środowiska, w szczególności: 1) „System zarządzania dostępnością zintegrowanych węzłów przesiadkowych "Przesiadka bez barier" nr umowy Rzeczy są dla ludzi/0050/2020-00; 2) „Europejska edukacja cyfrowa w Zarządzaniu Infrastrukturą Drogową" akronim INFRO@D, nr umowy 2020-1-PL01-KA226-HE-096100; 3) "Innovative and enhanced nature-based solutions for sustainable urban water cycle" NICE, numer umowy 101003765-NICE; 4) „Analiza skali wykluczenia komunikacyjnego na obszarze Polski wraz z rekomendacjami zmian legislacyjnych w kontekście publicznego transportu zbiorowego” (T-Included) nr umowy GOSPOSTRATEG-V/0005/2021-00; 5) „European Road Safety Partnership”, akronim EUROS@P, nr umowy 2020-1-PL01-KA203-081964; 6) „Integrated education based on sustainable urban mobility projects” akronim S@mpler, nr umowy 2019-1-PL01-KA203-065244; 7) „Innovative Measurement Tool towards Urban Environmental Awareness” akronim IMPETUS, nr umowy 2019-1-PL01-KA203-065129; 8) „Innovative and affective approaches to the prevention and intervention of industrial fires" INDFIRES, numer umowy 2020-1-TR01-KA202-092962; 8) „Sztum circular economy – odpowiedzią na współczesne wyzwania klimatyczne” numer umowy MFEOG.07.03.03-11-0117/21-00 oraz innych projektów, jakie mogą pojawić się w trakcie obowiązywania umowy.
3. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje kompleksową obsługę cateringową i restauracyjną świadczoną z należytą starannością w terminach wskazanych przez Zamawiającego, rozumianą jako:
 - przygotowanie posiłków wraz z ich dostawą, podaniem,
 - zapewnienie personelu potrzebnego do realizacji,
 - zapewnienie serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej, szkła, dekoracji stołów (w zależności od rangi spotkania)
 - posprzątanie po realizacji usługi i usunięcie/ wywóz odpadków oraz śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków z siedziby Zamawiającego zgodnie z przepisami sanitarnymi, na własny koszt
4. Kod wg CPV 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

5. Zakres rzeczowo-ilościowy przedmiotu zamówienia:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szacunkowa ilość porcji w okresie 12 miesięcy
Usługa cateringowa		
Zestaw I- PRZERWA KAWOWA		
1.	Kawa świeżo parzona (100% ziaren Arabica)- min. 150 ml/os	800 szt.
	Herbata ekspresowa do wyboru: czarna, zielona, owocowa- min. 150 ml/os	
	Woda mineralna gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach 0,25l)- min. 250ml/os	
	Sok owocowy 100% min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy (podawane w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250 ml/os	
	Mleko 3,2% lub śmietanka 12% do kawy- min. 50 ml/os	
	Cytryna do herbaty w plastrach ułożona na talerzyku (1 plaster/os.)	
	Cukier biały i brązowy - min. 10g/os	
	Ciasteczka kruche, min. 4 rodzaje - min. 100g/os,	
Zestaw II- POSIŁEK 4 DANIOWY		
2.	Zupa- min. 2 rodzaje zupy do wyboru (np. rosół, krem z białych warzyw, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku)- min. 250 ml/os,	300 szt.
	Danie główne podawane na ciepło: danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) danie rybne (np. pstrąg/ łosoś/sandacz) danie wegetariańskie (np. penne/risotto/tarta/warzywa faszerowane) – min. 150 g/os, *min. 2 dania mięsne i 1 danie rybne/ wegetariańskie do wyboru	
	Dodatki do dań głównych podawane na ciepło: ziemniaki gotowane/pieczone z ziołami lub ryż lub kasza lub frytki- min.200 g/os *min. 2 rodzaje do wyboru	

	Surówka ze świeżych warzyw, warzywa gotowane na parze lub pieczone- min. 140 g/os, *min. 3 rodzaje do wyboru	
	Sok owocowy 100% min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy (podawane w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250 ml/os	
	Woda mineralna gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach 0,25l)- min. 250ml/os	
Zestaw nr III- POSIŁKI „OKOLICZNOŚCIOWE”		
3.	Kanapka koktajlowa (o wymiarach min.5cm x 6cm; 1 szt. o wadze min. 50g) posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, pokryte składnikiem głównym (np. mus warzywny z avocado, mięso np. szynka parmeńska, ryba np. łosoś wędzony) różne smaki- min. 2 szt./os *min. 2 rodzaje do wyboru	2000 szt.
4.	Sałátka-do wyboru różne rodzaje: warzywne (np. grecka lub jarzynowa tradycyjna), z mięsem (np. z kurczakiem i curry lub gyros) z rybą (np. śledziowa lub z dodatkiem łososia lub pstrąga) min. 100 g/os	100 szt.
5.	Pieczywo: chleb, bułki, bagietka (50% jasne i 50 % ciemne)	100 szt.
6.	Barszcz czerwony wigilijny- min. 250 ml/os	600 szt.
7.	Pierogi z kapustą i grzybami, gotowane- min. 100 g/os	400 szt.
8.	Paszteciki z kapustą i grzybami- min. 100 g/os	200 szt.
9.	Owoce świeże (jeśli tego wymaga: filetowane) np. winogrona, banany, mandarynki, owoce sezonowe -min.100 g/os * min. 3 rodzaje	100 szt.
10.	Ciasto okolicznościowe np. sernik lub makowiec lub keks- min. 80g/os, do wyboru min. 3 rodzaje	500 szt.
11.	Ciastka koktajlowe w papilotkach 1 szt. o wadze min. 50g np. tiramisu, ptysie- min. 50 g/os	1500 szt.
12.	Lampka wina białe/ czerwone; wytrawne, półwytrawne- min. 175 ml na os, 1 rodzaj na osobę	300 szt.
USŁUGA RESTAURACYJNA		
Zestaw nr IV - POSIŁEK 5 DANIOWY		

13.	Zupa- min. 2 rodzaje zupy do wyboru (np. rosół, krem z białych warzyw, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku) - min. 250 ml/os,	100 szt.
	Danie główne podawane na ciepło: danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) danie rybne (np. pstrąg/ łosoś/sandacz) danie wegetariańskie (np. penne/risotto/tarta/warzywa faszerowane) – min. 150 g/os, *min. 2 dania mięsne i 1 danie rybne/ wegetariańskie do wyboru	
	Dodatki do dań głównych podawane na ciepło: ziemniaki gotowane/pieczone z ziołami lub ryż lub kasza lub frytki- min.200 g/os *min. 2 rodzaje do wyboru	
	Surówka ze świeżych warzyw, warzywa gotowane na parze lub pieczone- min. 140 g/os, *min. 3 rodzaje do wyboru	
	Deser do wyboru: ciasto domowe, tartaletka, mus, galaretka; min.80 g/os	
	Sok owocowy 100% min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy (podawane w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250 ml/os	
	Woda mineralna gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach 0,25l)- min. 250ml/os	
	Kawa świeżo parzona (100% ziaren Arabica)- min. 150 ml/os z dodatkami, cukier, śmietanka, mleko	
	Herbata ekspresowa do wyboru: czarna, zielona, owocowa z dodatkami: cukier, cytryna- min. 150 ml/os	
Lampka wina białe/ czerwone; wytrawne, półwytrawne- min. 175 ml na os, 1 rodzaj na osobę		

6. Ilości podane w tabeli powyżej nie są wiążące i stanowią jedynie szacowaną ilość w okresie 12 miesięcy. Rzeczywiste ilości wynikać będą wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego.
7. Zamawiający zobowiązuje się zrealizować min. 70% wielkości zamówienia podstawowego.
8. Ze względu na potrzeby, których Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć w okresie obowiązywania umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian ilościowych tj. zmniejszenia lub zwiększenia poszczególnych pozycji przedmiotu zamówienia pod warunkiem, że dokonane zmiany

nie spowodują zwiększenia wartości wynagrodzenia wskazanego w ofercie Wykonawcy.

9. W przypadku niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości tj. w ilościach podanych w poszczególnych pozycjach formularza rzeczowo-cenowego. Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tego tytułu.
10. W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu zamówienia spowodowanego zwiększonym zapotrzebowaniem, po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonego na realizację zamówienia podstawowego, skorzysta z prawa opcji w wysokości do 50% kwoty zamówienia podstawowego.
11. Zasady dotyczące realizacji zamówień objętych prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamówienia objęte prawem opcji będą realizowane na warunkach i w cenach zamówienia podstawowego.
12. Zamówienia w ramach opcji będą realizowane po wykonaniu zamówienia podstawowego tj. po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia podstawowego przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego.
13. Wynagrodzenie umowne brutto będzie obejmować całkowitą należność, jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za cały okres trwania umowy.

14. **Okres realizacji przedmiotu zamówienia:**

- 1) Realizacja zamówienia będzie odbywać się sukcesywnie w okresie 12 miesięcy od daty zawarcia umowy lub do wyczerpania całkowitej kwoty umownej (wraz z opcją), w zależności co nastąpi pierwsze.
- 2) Realizacja usług będzie odbywać się w dniach: od poniedziałku do niedzieli, w godz. 8.00-21.00.

15. **Miejsce świadczenia usług:**

- 1) Miejscem realizacji usług cateringowych będą: budynki Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska, inne miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej lub w wyjątkowych sytuacjach inne miejsce uzgodnione przez obie strony na terenie Trójmiasta.
- 2) Miejscem realizacji usług restauracyjnych będzie lokal wskazany w ofercie Wykonawcy, znajdujący się w odległości nie większej niż 800m od siedziby Zamawiającego zgodnie z wymogami określonymi w rozdz. V SWZ.
- 3) Lokal Wykonawcy, w którym będą realizowane usługi restauracyjne musi posiadać salę konsumpcyjną dostosowaną do podawania posiłków, posiadającą odpowiednie zaplecze gastronomiczne i gwarantującą prawidłową realizację usługi, z co najmniej 30 miejscami siedzącymi przy stolikach zapewniających możliwość konsumpcji posiłku na miejscu.

Uwaga: Wykonawca zobowiązany jest podać w *Formularzu ofertowym*, stanowiącym załącznik nr 1

do SWZ następujące informacje: nazwę i dokładny adres lokalu, w którym będą realizowane usługi restauracyjne.

16. Warunki świadczenia usług cateringowych i restauracyjnych:

1) Przez usługę cateringową/restauracyjną Zamawiający rozumie następujące działania:

- zapewnienie wyżywienia tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie zestawów posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych i zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia w terminie i godzinach wskazanych przez Zamawiającego, a nadto:
 - oferowane dania i dodatki powinny być podane w sposób estetyczny i elegancki, zgodnie ze sztuką kulinarną
 - oferowane dania powinny być przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (nie dopuszcza się stosowania gotowych dań rozmrażanych)
 - produkty przetworzone muszą posiadać aktualny termin do spożycia
- zapewnienie odpowiedniej temperatury dla potraw:
 - min.+63°C ciepłych potraw
 - min. +80°C dla gorących napojów
 - max.+4°C dla dań zimnych
- dostarczenie i rozłożenie zastawy stołowej/ filiżanek kawowych (ceramicznej lub porcelanowej, w kolorze białym o jednolitym wzornictwie)
- sztućców ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, w ilości dostosowanej do liczby uczestników spotkania oraz do przewidzianego menu
- zapewnienie i zaaranżowanie zaplecza gastronomicznego wyposażonego w niezbędny sprzęt do przygotowania i serwowania posiłków
- zapewnienie serwetek (papierowych lub materiałowych)
- przygotowanie estetycznego nakrycia stołów
- użycie własnych narzędzi i materiałów do wykonania zlecenia
- zapewnienie odpowiedniej obsługi (ubranej jednolicie), dostosowanej do liczby uczestników w godzinach trwania danej usługi- dotyczy przerwy obiadowej
- zapewnienie jednorazowych opakowań w celu zabrania nieskonsumowanego poczęstunku przez Zamawiającego
- usunięcie odpadów konsumpcyjnych po zakończeniu spotkania i posprzątanie pomieszczeń po realizacji usługi
- usunięcie i utylizacja odpadków oraz śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków oraz ich wywozu z siedziby Zamawiającego na własny koszt i zgodnie z przepisami sanitarnymi.

- uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 60 minut od zakończenia przerwy kawowej/obiadowej.
- 2) W przypadku usługi restauracyjnej Zamawiający może żądać, aby lokal został zamknięty na czas konsumpcji w przypadku ważnych spotkań lub by Wykonawca wydzielił strefę zapewniającą uczestnikom spotkania możliwość swobodnej rozmowy przy stole. Poprzez wydzielenie miejsca rozumie się: ustawienie stolików i krzeseł w sposób ustalony z Zamawiającym oraz oddzielenie miejsca od innych gości lokalu np. poprzez ustawienie wysokich parawanów. Wydzielona strefa w lokalu nie może znajdować się w ciągu komunikacyjnym, w bezpośrednim sąsiedztwie toalet czy bezpośrednio przy wejściu.
 - 3) Usługi cateringowe i restauracyjne realizowane będą sukcesywnie na podstawie telefonicznych lub mailowych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
 - 4) Zamówienie zostanie przekazane Wykonawcy maksymalnie w ciągu 6 dni roboczych przed planowanym terminem realizacji usługi.

Uwaga: Wykonawca może skrócić termin na przekazanie zapotrzebowania przed planowanym wydarzeniem, za co oferta Wykonawcy otrzyma punkty, zgodnie z kryteriami oceny ofert określonymi w rozdz. XXVIII SWZ.

- 5) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia usługi restauracyjnej lub cateringowej „z dnia na dzień” dla maksimum 12 gości w wyjątkowej sytuacji, po uzgodnieniu z Wykonawcą i zgodnie z cennikiem podanym w ofercie.
- 6) Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu propozycji menu dla usługi cateringowej i restauracyjnej nie później niż na 2 dni robocze przed planowaną datą realizacji usługi oraz podać numer kontaktowy do osoby odpowiedzialnej za realizację danego zamówienia.
- 7) W przypadku świadczenia usługi cateringowej Zamawiający udostępni Wykonawcy stoły, krzesła oraz pomieszczenia niezbędne do jej realizacji.
- 8) Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia oraz warunków płatności zawarto we wzorze projektowanych postanowień umowy, stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

17. **Wymagania stawiane Wykonawcy:**

- 1) Wykonawca będzie odpowiedzialny za całokształt, w tym za nadzór, przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania umowy.
- 2) Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia, od czasu wygaśnięcia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego.

- 3) Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.

- 4) Wszelkie ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy, wskazanych w umowie.
- 5) Wykonawca będzie zobowiązany do przestrzegania przepisów: sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOŻ oraz wytycznych Ministerstwa Rozwoju i Głównego Inspektoratu Sanitarnego dotyczących funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce.

- 6) 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. 2022r poz. 24 ze zm.) oraz powinien posiadać aktualną zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydaną przez Sanepid. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia miejsca świadczenia usług restauracyjnych i przeprowadzenia wizji lokalnej.