

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na :  
Sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Działu Spraw  
Studenckich Politechniki Gdańskiej**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Działu Spraw Studenckich Politechniki Gdańskiej.  
Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby organizowanych Konferencji, Projektów Samorządu Studentów, Samorządu Doktorantów, Organizacji, Kół Naukowych Politechniki Gdańskiej oraz innych spotkań w okresie obowiązywania umowy.
2. Realizacja zamówienia będzie odbywać się sukcesywnie przez okres 12 miesięcy licząc od dnia zawarcia umowy, z możliwością jej przedłużenia, jednak nie dłużej niż 6 miesięcy, w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego podanych ilości albo do wyczerpania kwoty umownej, w zależności co nastąpi pierwsze.
3. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje kompleksową obsługę restauracyjną świadczoną z należytą starannością w terminach wskazanych przez Zamawiającego, rozumianą jako przygotowanie i podawania posiłków w sposób estetyczny, przy użyciu odpowiedniej zastawy, szkła, dekoracji stołów (w zależności od rodzaju spotkania w sposób uzgodniony z Zamawiającym), posprzątaniami po realizacji usługi, zapakowaniem nieskonsumowanych posiłków i przekazania ich Zamawiającemu oraz zapewnieniem odpowiedniej liczby personelu potrzebnego do należytej realizacji usługi.
4. Wynagrodzenie umowne brutto będzie obejmować całkowitą należność, jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za cały okres trwania umowy. Rzeczywiste wynagrodzenie brutto będzie zależało od ilości uczestników, zgłoszonych przez Zamawiającego, w trakcie trwania umowy.
5. Kod wg CPV 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.
6. Miejszem realizacji usług restauracyjnych będzie lokal wskazany w ofercie Wykonawcy, znajdujący się w odległości nie większej niż 400 m od siedziby Zamawiającego (Budynek nr 23).
7. Zamawiający nie dopuszcza świadczenia usług restauracyjnych przez Wykonawcę w lokalu znajdującym się w odległości powyżej 400 metrów od siedziby Zamawiającego. Jeżeli Wykonawca zaproponuje lokalizację lokalu gastronomicznego w odległości większej niż 400 m, Zamawiający uzna, że treść oferty nie odpowiada treści SWZ i odrzuci ofertę tego Wykonawcy z postępowania.
8. Wykonawca musi dysponować salą na co najmniej 150 miejsc konsumpcyjnych z możliwością wydzielenia jej części na potrzeby świadczenia usługi oraz odpowiednim zapleczem gastronomicznym z obsługą dostosowane do podawania posiłków, gwarantującą prawidłową realizację usługi.
9. Zakres rzeczowo-ilościowy przedmiotu zamówienia:

**1. Zestaw I**

**Planowana ilość zestawów: 500**

Lp.	produkt	ilość
1	Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie) min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.50 g	4 szt./os
2	Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.90 g	3 szt./os
3	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100 g/os

**2. Zestaw II****Planowana ilość zestawów: 500**

Lp.	produkt	ilość
1	Krucze ciasteczka min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	min.100 g/os

**3. Zestaw III****Planowana ilość zestawów: 500**

Lp.	produkt	ilość
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica	150 ml/os
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych	150 ml/os
3	Cukier biały i brązowy	10 g/os
4	Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 %	50 ml/os
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	1 plaster/ os

**4. Zestaw IV****Planowana ilość zestawów: 500**

Lp.	produkt	ilość
1	Woda mineralna niegazowana i gazowana w szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny/miętą) oraz w szklanych butelkach 0,25l	łącznie 250 ml/os

**5. Zestaw V****Planowana ilość zestawów: 2000**

Lp.	produkt	ilość
1	Kanapeczki koktajlowe o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 50 gr, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju:  1) musem z avocado, 2) pieczonym schabem, 3) szynką parmeńską, 4) łososiem wędzonym oraz dodatkami w postaci warzyw, serów dojrzewających, owoców, sosów i dipów	4 kanapki/os

**6. Zestaw VI**  
**Planowana ilość zestawów: 2000**

Lp.	produkt	ilość
1	Przekąski mięsne lub rybne lub wegetariańskie 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 mozzarellą lub - Śliwka pieczona otulona bekonem lub - Tartinki ze szpinakiem i łososiem wędzonym lub - Mini Tatar ze śledzia na krążkach pumpernikla lub - Babeczka krucha z pastą śmietankową i łososiem lub - Tartinki z serem pleśniowym i winogronami lub - Szaszłyki z mozzarellą i pomidorkami cherry lub - Roladka z grillowanej cukinii z serem risotta	4 szt./os

**7. Zestaw VII**  
**Planowana ilość zestawów: 2000**

Lp.	produkt	ilość
1	Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, minimum 2 rodzaje, np.: - Ziemniaki z wody z koperkiem lub - Kopytka lub - Ryż lub - Ziemniaki zapiekane lub - Kasza	100 g/os

**8. Zestaw VIII**  
**Planowana ilość zestawów: 2000**

Lp.	produkt	ilość
1	Zupa, minimum 2 rodzaje, np.: - Krem z pieczonych pomidorów lub - Zupa serowa z gorgonzolą lub - Krem z brokułów lub - Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub - Żurek po polsku lub - Barszcz czerwony (min. 100 ml/os) z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt/os)	150 ml/os

**9. Zestaw IX****Planowana ilość zestawów: 2000**

Lp.	produkt	ilość
1	Danie główne mięsne na ciepło (w tym waga mięsa min. 100g/os), np.: - Pierś z kurczaka w owocach lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola lub - Fileciki schabowe w jabłku z majerankiem lub - Pieczeń cielęca	120 g/os
2	Danie główne rybne na ciepło (w tym waga ryby min. 100g/os), np.: - Stek z łososia ze szpinakiem lub - Łosoś w sosie estragonowym lub - Sandacz pieczony w sosie z porów lub - Filet z pstrąga owinięty szynką parmeńską	120 g/os
3	Danie wegetariańskie główne na ciepło, np.: - Penne z pieczonymi pomidorami lub - Risotto z borowikami lub - Tarta ze szpinakiem i mozzarellą lub - Cukinia faszerowana kaszą i warzywami	120 g/os

**10. Zestaw X****Planowana ilość zestawów: 2000**

Lp.	produkt	ilość
1	Zupa, minimum 2 rodzaje, np.: - Krem z pieczonych pomidorów lub - Zupa serowa z gorgonzolą lub - Krem z brokułów lub - Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub - Żurek po polsku lub - Barszcz czerwony (min. 100 ml/os) z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt/os)	150 ml/os
2	Danie główne mięsne na ciepło (w tym waga mięsa min. 100g/os), np.: - Pierś z kurczaka w owocach lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola lub - Fileciki schabowe w jabłku z majerankiem lub - Pieczeń cielęca  lub  Danie rybne na ciepło, np.: - Stek z łososia ze szpinakiem lub - Łosoś w sosie estragonowym lub - Sandacz pieczony w sosie z porów lub - Filet z pstrąga owinięty szynką parmeńską  lub  Danie wegetariańskie główne na ciepło, np.: - Penne z pieczonymi pomidorami lub - Risotto z borowikami lub - Tarta ze szpinakiem i mozzarellą lub	360 g/os

	- Cukinia faszerowana kaszą i warzywami  Minimum 2 dania mięsne i danie rybne/wegetariańskie do wyboru	
3	Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, minimum 2 rodzaje, np.: - Ziemniaki z wody z koperkiem lub - Kopytka lub - Ryż lub - Ziemniaki zapiekane lub - Kasza	200 g/os
4	Zestaw surówek, minimum 2 rodzaje do wyboru	140 g/os

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.

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) Wszystkie ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy wskazane 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 SAR-CoV-2 w Polsce,
- 6) Przez usługę 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 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