OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe na potrzeby 2 krajowych konferencji organizowanych przez Centrum Nowoczesnej Edukacji Politechniki Gdańskiej:

a/ I Ogólnopolska Konferencja „Grywalizacja w Edukacji” zwanej w dalej GRYWALIZACJA

b/ VIII Konferencja Dydaktyki Akademickiej „Ideatorium”, zwana dalej IDEATORIUM

1. Wykonanie przedmiotu umowy nastąpi w terminie:

a/ GRYWALIZACJA 12.05.2023 r.

b/ IDEATORIUM 2-3.06.2023 r.

1. Miejsce świadczenia usług: Politechnika Gdańska, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk,

a/ GRYWALIZACJA, sala konferencyjna, Budynek 11

 b/ IDEATORIUM, Audytorium Novum oraz teren zielony zwany dalej POLANA, przy bramie głównej PG

1. Kod wg CPV: 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków, 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.

5. Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie następujące działania:

* 1. Zapewnienie wyżywienia tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie zestawów 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:
		1. oferowane dania i dodatki powinny być podane w sposób estetyczny i elegancki, zgodnie ze sztuką kulinarną;
		2. oferowane dania powinny być przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (nie dopuszcza się stosowania gotowych dań rozmrażanych);
		3. produkty przetworzone muszą posiadać aktualny termin do spożycia
		4. oferowane posiłki powinny być przygotowane zarówno dla nie wegan, jak i wegan. Proporcje zostaną przekazane wykonawcy na 14 dni przed wydarzeniem
	2. Zapewnienie odpowiedniej temperatury dla potraw:
		1. min. + 63°C ciepłych potraw
		2. min. + 80°C dla gorących napojów
		3. max. + 4°C dla dań zimnych
	3. W przypadku wszystkich posiłków serwowanych w pomieszczeniach zamkniętych w ramach GRYWALIZACJI i IDEATORIUM, dania i dodatki będą estetycznie i elegancko podane, przy użyciu zastawy ceramicznej lub porcelanowej o jednakowym wzornictwie, niebarwionych szklanek/kieliszków, sztućców ze stali nierdzewnej, obrusów materiałowych, serwetek papierowych i/lub materiałowych. Serwowane przez fachową obsługę.
	4. W przypadku „Plenerowej imprezy integracyjnej na trawie” zwane dalej PIKNIK odbywającej się w ramach IDEATORIUM, dania i dodatki będą dopasowane do charakteru imprezy, przy użyciu zastawy jednorazowej /nie plastikowej/ oraz sztućców bezbarwnych, serwetek papierowychi/lub materiałowych. Serwowane przez fachową obsługę.
	5. Dostarczenie i rozłożenie na co najmniej 2 godziny przed rozpoczęciem danego wydarzenia:

a/ stoliki coctailowe na przerwy kawowe. lunch w Sali Konferencyjnej w czasie GRYWALIZACJI

b/ stoliki coctailowe na przerwy kawowe, lunch w holu Audytorium Novum w czasie IDEATORIUM

c/ stoły i ławy na Kolację Plenerową dla min. 60 osób w czasie IDEATORIUM.

* 1. Użycie własnych narzędzi i materiałów do wykonania zlecenia.
	2. Zapewnienie odpowiedniej obsługi (ubranej jednolicie), dostosowanej do liczby uczestników konferencji w godzinach wykonywania danej usługi.
	3. Zapewnienie jednorazowych opakowań w celu zabrania nieskonsumowanego poczęstunku przez Zamawiającego.
	4. Dostarczenie pojemników na śmieci, usunięcie odpadów konsumpcyjnych na bieżąco i po zakończeniu spotkania oraz posprzątanie pomieszczeń po realizacji usługi.
	5. 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.
	6. Uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 60 minut od zakończenia przerwy kawowej/obiadowej.
1. Przewidywana wielkość zamówienia podstawowego:

a/ GRYWALIZACJA dla **60 osób**

b/ IDEATORIUMdla **150 osób**

1. Zamawiający zobowiązuje się zrealizować minimum 60% wielkości zamówienia podstawowego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji w przypadku zmiany liczby uczestników. W przypadku konieczności zwiększenia zakresu umowy, spowodowanego wzrostem uczestników konferencji, Zamawiający, skorzysta z prawa opcji w wysokości do 50% zamówienia podstawowego.

1. Zamawiający potwierdzi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników konferencji na co najmniej 7dni kalendarzowych przed rozpoczęciem każdej konferencji.
2. **Zakres rzeczowo-ilościowy przedmiotu zamówienia dla GRYWALIZACJI**

**Piątek: 12.05.2023 r.**

**G1 Przerwa kawowa**

**około 11:30–12:00**

A. Napoje

- Kawa z min, 3 ekspresów bez ograniczeń

- Herbata w saszetkach /m.in. 3 smaki do wyboru – czarna, zielona, owocowa/, wrzątek w Termosach

- Woda mineralna z cytrynką (podana w dzbankach Dodatki) bez ograniczeń

- Sok owocowy (podany w dzbankach) bez ograniczeń

- Dodatki (cukier, cytryna , mleko, w tym wege)

B. Ciastka cukiernicze 50g/os/

Przykładowo:

- Sakiewki z malinami

- Mini ptyśki z masą budyniową

- Drożdżóweczki z masą twarogową,

- Rogaliki kruche z wiśnią.

C. Kanapeczki bankietowe: 2 szt./os

2 rodzaje: nie wege, wege. Przykładowo:

- Kanapki z bułki paryskiej, z pieczoną szynką, pomidorem i sałatą;

- Kanapki z bułki wrocławskiej, mozzarellą , pomidorem i świeżą bazylią;

- Kanapki z chleba pełnoziarnistego z serem, sałatą, ogórkiem i pomidorkami

- Kanapki z szynką, serem, sałatą pomidorkami koktajlowymi, kiełkami

D. Owoce świeże /sezonowe/

**G2 Przerwa obiadowa**

**około 13:30-14:30**

A. Zupy 300ml/os

2 rodzaje: nie wege, wege. Przykładowo:

- Bogracz

- Krem z pieczarek

B. Dania mięs 400g/os, dodatki skrobiowe 200g/os, dodatki witaminowe 200g/os

2 rodzaje: nie wege, wege. Przykładowo:

- Roladka drobiowa ze szparagami

- Łosoś grillowany

- Penne ze szpinakiem

- Kalafior na parze

- Marchewka junior

- Surówki

- Ryż

- Ziemniaki puree

- Napoje - Woda /sok

**G3 Przerwa kawowa**

**około 16:00–16:30**

A. Napoje

- Kawa z min. 3 ekspresów bez ograniczeń

- Herbata w saszetkach /m.in. 3 smaki do wyboru – czarna, zielona, owocowa/, wrzątek w Termosach

- Woda mineralna z cytrynką (podana w dzbankach) bez ograniczeń

- Sok owocowy (podany w dzbankach) bez ograniczeń

- Dodatki (cukier, cytryna , mleko, w tym wege)

B. Ciastka cukiernicze 50g/os

Przykładowo:

- Sakiewki z malinami

- Mini ptyśki z masą budyniową

- Drożdżóweczki z masą twarogową,

- Rogaliki kruche z wiśnią.

1. **Zakres rzeczowo-ilościowy przedmiotu zamówienia dla IDEATORIUM**

**Piątek: 2.06.2023 r.**

**I1 Przerwa kawowa**

**około 10:30–11:30**

A.Napoje

- Kawa z min, 4 ekspresów bez ograniczeń

- Herbata w saszetkach /m.in. 3 smaki do wyboru – czarna, zielona, owocowa/, wrzątek w termosach

- Woda mineralna z cytrynką (podana w dzbankach) bez ograniczeń

- Sok owocowy pomarańczowy, jabłkowy (podany w dzbankach) bez ograniczeń

- Dodatki (cukier, cytryna , mleko, w tym wege)

B. Ciastka cukiernicze 50g/os

Przykładowo:

- Sakiewki z malinami

- Mini ptyśki z masą budyniową

- Drożdżóweczki z masą twarogową,

- Rogaliki kruche z wiśnią.

C. Kanapeczki bankietowe: 2szt.

2 rodzaje: nie wege, wege. Przykładowo:

- Kanapki z bułki paryskiej, z pieczoną szynką, pomidorem i sałatą;

- Kanapki z bułki wrocławskiej, mozzarellą , pomidorem i świeżą bazylią;

- Kanapki z chleba pełnoziarnistego z serem, sałatą, ogórkiem i pomidorkami

- Kanapki z szynką, serem, sałatą pomidorkami koktajlowymi, kiełkami

D. Owoce świeże /sezonowe/

**I2 Przerwa obiadowa**

**około 13:30-14:30**

A. Zupy 300ml/os

2 rodzaje: niewege, wege. Przykładowo:

- Bogracz

- Krem z pieczarek

B. Dania mięsa 400g/os dodatki skrobiowe 200g/os, dodatki witaminowe 200g/os

2 rodzaje: nie wege, wege. Przykładowo:

- Roladka drobiowa ze szparagami

- Łosoś grillowany

- Penne ze szpinakiem

- Kalafior na parze

- Marchewka junior

- Surówki

- Ryż

- Ziemniaki puree

- Napoje - Woda /sok

**I3 Przerwa kawowa**

**około 16:00–16:30**

A. Napoje

- Kawa z min. 4 ekspresów bez ograniczeń

- Herbata w saszetkach /m.in. 3 smaki do wyboru – czarna, zielona, owocowa/, wrzątek w termosach

- Woda mineralna z cytrynką (podana w dzbankach Dodatki) bez ograniczeń

- Sok owocowy (podany w dzbankach) bez ograniczeń

- Dodatki (cukier, cytryna , mleko, w tym wege)

B. Ciastka cukiernicze 50g/os

Przykładowo:

- Sakiewki z malinami

- Mini ptyśki z masą budyniową

- Drożdżóweczki z masą twarogową,

- Rogaliki kruche z wiśnią.

**I4 Kolacja plenerowa**

**około 18:30–22:30**

A.Grill 500g/os

2 rodzaje: nie wege, wege. Przykładowo:

- Karkówka z grilla

- Szaszłyki drobiowo – warzywne

- Łosoś w warzywach

- Grillowane warzywa z tofu

- Szaszłyk warzywny

- Tradycyjne kiełbaski z grilla

- Kiełbaski wegańskie

B. Bufet zimny 400g/os

2 rodzaje: nie wege, wege. Przykładowo:

- 3 rodzaje sałatek

- wiejski stół np. wysokogatunkowe wędliny o 90% zawartości mięsa, smalec, chleb wiejski, ogórki

- płyta wegańskich przysmaków np. hummus m.in. 2 rodzaje, warzywa świeże i grilowane halloumi, tofu,

- zimne sosy

C. Napoje:

- Woda bez ograniczeń

- Soki: pomarańczowy, jabłkowy 100ml/os

- Bezalkoholowe wino białe oraz czerwone 200ml/os

- Piwo bezalkoholowe tradycyjne i smakowe 500 ml/os

**Sobota: 3.06.2023 r.**

**I5 Przerwa kawowa**

**około 10:30–11:00**

A.Napoje

- Kawa z min, 4 ekspresów bez ograniczeń

- Herbata w saszetkach /m.in. 3 smaki do wyboru – czarna, zielona, owocowa/, wrzątek w termosach

- Woda mineralna z cytrynką (podana w dzbankach Dodatki) bez ograniczeń

- Sok owocowy pomarańczowy, jabłkowy (podany w dzbankach) bez ograniczeń

- Dodatki (cukier, mleko, cytryna)

B. Ciastka cukiernicze 50g/os

- Sakiewki z malinami

- Mini ptyśki z masą budyniową

- Drożdżóweczki z masą twarogową,

- Rogaliki kruche z wiśnią.

C. Kanapeczki bankietowe 2szt./os

- Kanapki z bułki paryskiej, z pieczoną szynką, pomidorem i sałatą;

- Kanapki z bułki wrocławskiej, mozzarellą , pomidorem i świeżą bazylią;

- Kanapki z chleba pełnoziarnistego z serem, sałatą, ogórkiem i pomidorkami

- Kanapki z szynką, serem, sałatą pomidorkami koktajlowymi, kiełkami

D. Owoce świeże /sezonowe/

**I6 Przerwa obiadowa**

**około 12:30-13:30**

A. Zupy 300ml/os

2 rodzaje: niewege, wege. Przykładowo:

- Bogracz

- Krem z pieczarek

B. Dania mięsa 400g/os dodatki skrobiowe 200g/os, dodatki witaminowe 200g/os

- Roladka drobiowa ze szparagami

- Łosoś grillowany

- Penne ze szpinakiem

- Kalafior na parze

- Marchewka junior

- Surówki

- Ryż

- Ziemniaki puree

- Napoje - Woda /sok

1. Zmawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w powyższych daniach, w ramach zaoferowanej ceny oraz w porozumieniu z wykonawcą.
2. Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji umowy zawarto we wzorze projektowych postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego, stanowiący załącznik nr 4 do SWZ.
3. Oferta musi być jednoznaczna i kompleksowa, tj. obejmować cały przedmiot zamówienie, o który Wykonawca się ubiega. Oferowany przedmiot zamówienia musi spełniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w SWZ.