

Oznaczenie sprawy (numer referencyjny):
CRZP/158/009/U/21, ZP/75/WETI/21

**Opis przedmiotu zamówienia na:
Sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Wydziału
Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki oraz Działu Spraw Studenckich
Politechniki Gdańskiej**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Wydziału Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki oraz Działu Spraw Studenckich Politechniki Gdańskiej, w ramach organizowanych spotkań związanych w szczególności z: wizytami gości, konferencjami, seminariami oraz okazjonalnymi poczęstunkami w okresie obowiązywania umowy.
2. 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.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu umowy w całym zakresie tj. w ilościach podanych w poszczególnych pozycjach formularza rzeczowo-cenowego stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ, jednak nie więcej niż 30% wartości umowy. Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tego tytułu, jak również nie będzie on uprawniony do żądania zapłaty wynagrodzenia za niezrealizowaną część umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian ilościowych tj. zmniejszenia lub zwiększenia poszczególnych pozycji przedmiotu zamówienia pod warunkiem, że dokonane zmiany nie spowodują zwiększenia całkowitego wynagrodzenia należnego Wykonawcy wynikającego z zawartej umowy.
5. 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.

6. Wykonawca musi dysponować salą na co najmniej 70 miejsc konsumpcyjnych oraz zaplecze gastronomiczne z obsługą dostosowane do podawania posiłków, gwarantującą prawidłową realizację usługi.
7. Realizacja usług odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, a w wyjątkowych sytuacjach w soboty i niedziele, w godzinach od 9.00- 19.00, na podstawie telefonicznych lub mailowych
8. Zamawiający nie dopuszcza świadczenia usług restauracyjnych przez Wykonawcę w lokalu znajdujących się w odległości powyżej 500 metrów od siedziby Zamawiającego. Jeżeli Wykonawca zaproponuje lokalizację lokalu gastronomicznego w odległości większej niż 500 m, Zamawiający uzna, że treść oferty nie odpowiada treści ogłoszenia i odrzuci ofertę tego Wykonawcy z postępowania.
9. Zakres rzeczowo-ilościowy:

1.	<p><u>Posiłek 4-daniowy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- zupa/przystawka (min. 250ml/os), min. 2 zupy do wyboru, np. rosół, bogracz, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku, min. 3 przystawki do wyboru- danie mięsne (np. z wołowiny/wieprzowiny/drobieu) lub rybne (np. pstrąg/łosoś) lub inne wegetariańskie (np. penne/risotto/tarta) podawane na ciepło (min. 150g/os.), min. 2 dania mięsne i 1 danie rybne/wegetariańskie- dodatki do dań głównych na ciepło: ziemniaki gotowane lub ryż lub kasza lub frytki (min. 200g/os.), min. 2 do wyboru- zestaw surówek (min. 140g/os.), min. 2 rodzaje do wyboru- sok owocowy 100% (min. 250ml/os.), min. 2 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy- woda mineralna (min. 250ml/os.) gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach)
2.	<p><u>Przerwa kawowa:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- kawa świeżo parzona (min. 250 ml/os.) z dodatkami cukier, śmietanka *- herbata (min. 250 ml/os.) wybór herbat ekspresowych (czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cytryna *)- sok owocowy 100% (min. 250ml/os.), min. 2 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy- woda mineralna (min. 250ml/os.) gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach)- kruche ciasteczka min. 4 rodzaje – (min. 100g/os.) <p>* mleko do kawy 3,2% lub śmietanka 12% min. 50 ml/os.,</p>

	cytryna do herbaty w plastrach ułożona na talerzyku (1 plaster/os.), cukier min. 10g/os., biały lub brązowy
3.	<p><u>Zimne przekąski:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - kanapka koktajlowa/tartinka różne smaki – 5 szt./os., min. 2 rodzaje do wyboru - pieczywo (50% jasne i 50% ciemne) – 3 szt./osobę - sałatka (min. 100g/os.), do wyboru różne rodzaje np.: z kurczakiem i curry lub z dodatkiem ryby (typu łosoś, pstrąg) lub gyros lub grecka lub jarzynowa tradycyjna lub śledziowa - koreczki serowe – 5 szt/os. - ciasto okolicznościowe (min. 80g/os.) do wyboru min. 3 rodzaje (sernik lub makowiec lub keks) - owoce świeże min 3 rodzaje np. banan, kiwi, winogrona (min. 100g/os.) - kawa świeżo parzona (min. 250 ml/os.) z dodatkami cukier, śmietanka * - herbata (min. 250 ml/os.) wybór herbat ekspresowych (czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cytryna *) - sok owocowy 100% (min. 250ml/os.), min. 2 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy - woda mineralna (min. 250ml/os.) gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach)
4.	<p><u>Ciepłe przekąski:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - barszcz czerwony (min. 250ml/os.) - pierogi z mięsem lub kapustą i grzybami (min. 100g/os.) - paszteciki z mięsem lub kapustą i grzybami (min. 100g/os.) - pieczona ryba (min. 100 g/os.) - zapiekane ziemniaki (min. 100 g/os.) - warzywa na parze (min. 100 g/os.)