

#### A. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Wydziału Elektrotechniki i Automatyki Politechniki Gdańskiej, polegające na:
  - a) kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań (przygotowanie potraw wraz z ich dostawą / podaniem),
  - b) zapewnieniu odpowiedniej, estetycznej zastawy stołowej, szkła (szklanki, kieliszki), sztućców,
  - c) zapewnieniu obsługi kelnerskiej i serwisu,
  - d) zapewnieniu nakrycia stołów (obrusy materiałowe) w uzgodnieniu z Zamawiającym.
2. Na przedmiot zamówienia składa się zamówienie podstawowe oraz zamówienie w ramach opcji, w wysokości do 30% zamówienia podstawowego.
3. Usługi cateringowe będą zlecane przez Zamawiającego w formie zleceń szczegółowych i uzgadniane z Wykonawcą w terminie:
  - a) w przypadku zestawów II i III najpóźniej na 2 dni robocze przed planowaną datą realizacji zamówienia,
  - b) w przypadku zestawu IV najpóźniej na 3 dni robocze przed planowaną datą realizacji zamówienia,
  - c) w przypadku zestawów I i V najpóźniej na 6 dni roboczych przed planowaną datą realizacji zamówienia.

#### **UWAGA:**

**Wykonawca może skrócić termin na przekazanie zlecenia przed planowaną usługą (dotyczy wyłącznie zamówień dla zestawu I i zestawu V), za co oferta Wykonawcy otrzyma dodatkowe punkty, zgodnie z kryteriami oceny ofert określonymi przez Zamawiającego w rozdziale XIV SWZ postępowania.**

#### B. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie świadczonych usług:

1. Miejscem świadczenia usług cateringowych będzie siedziba Zamawiającego lub inne miejsce(-a) wskazane przez Zamawiającego na terenie Kampusu PG.
2. 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. (t. j. Dz. U. 2023 poz. 1448 ze zm.) oraz powinien posiadać aktualną zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydaną przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
3. Zamawiający wymaga wskazania miejsca stacjonarnego zaplecza w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca - do dokonania wizji lokalnej w ustalonym przez obydwie Strony terminie.
4. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
5. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
6. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 1) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami §3 Umowy, stanowiącej załącznik nr 4 do SWZ.
  - 2) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego, a także uzgodnienia z Zamawiającym aranżacji sali i stołów.
  - 3) Dostarczenia własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem. Liczba filiżanek, szklanek, sztućców oraz talerzy – w przypadku przyjęć na stojąco – w liczbie co najmniej o 40% większej niż liczba osób.
  - 4) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: stolików koktajlowych, elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także bielizny stołowej, pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
  - 5) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: stolików koktajlowych, o średnicy blatu minimum 60 cm (stoliki - w białych pokrowcach). Zamawiający przewiduje, że nie każde spotkanie będzie wymagało dostarczenia stolików koktajlowych. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o potrzebie dostarczenia stolików koktajlowych, nie później niż na 3 dni robocze przed danym spotkaniem.
  - 6) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, białych serwetek (papierowych i materiałowych), we wskazanym przez Zamawiającego miejscu spotkania, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
  - 7) W szczególnych przypadkach Zamawiający zobowiąże się do zorganizowania stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi. Zobowiązanie to nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dostarczenia bielizny stołowej oraz aranżacji przyjęcia.
  - 8) Nakrywania stołów białą bielizną stołową, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego.

- 9) Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:
    - a) wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.,
    - b) wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.,
    - c) ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztucce serwingowe itp.
  - 10) Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie:
    - a) plastikowych elementów zastawy stołowej,
    - b) plastikowych opakowań oraz
    - c) innych zbędnych nieekologicznych materiałów.
  - 11) Nie dopuszcza się stosowania na używanej zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych napisów, logotypów czy graficznych wzorów.
  - 12) Podawania kawy z ekspresu ciśnieniowego lub kapsułkowego (dopuszczalne są różne smaki kawy) oraz podawania gorącej wody (do zaparzania herbaty) w termosach o jednolitym wzornictwie (dopuszczalne są różne smaki herbaty), a dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
  - 13) Podawania soków i wody w karafkach lub stojach do tego przeznaczonych, mleka lub śmietanki do kawy w białych lub szklanych mlecznikach o pojemności maksymalnie 0,5l, surówek i sałat w przezroczystych miskach lub białych półmiskach, pokrojonego pieczywa na paterach lub półmiskach (bułeczki koktajlowe w całości), a ciast (porcjowanych) na talerzach/półmiskach, zgodnie z aktualnymi wymaganiami w zakresie sztuki kulinarnej i serwisu.
  - 14) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, rybne itp.) w temperaturze minimum 63°C (w przypadku dań, które wcześniej były schłodzone, ich temperatura musi być wyższa o 12°C, czyli minimum 75°C), dla zup minimum 75°C, dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C.
  - 15) W przypadku przyjęć na stojąco - oznaczenia serwowanych dań, tj. zimnych przekąsek, zup, dań na ciepło, deserów itd. (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim), a także wyraźnego oznaczenia potraw wegetariańskich.
  - 16) Transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
  - 17) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
  - 18) Dostarczenia posiłków oraz przygotowania ich serwisu najpóźniej 60 minut przed rozpoczęciem każdego przyjęcia.
  - 19) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej - dotyczy uroczystości na ponad 15 osób, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
  - 20) Zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej na czas uroczystości na ponad 15 osób polegającej na bieżącym, w miarę zużycia, uzupełnianiu produktów oraz sprzątanii w czasie trwania cateringu, w przypadku przyjęć bufetowych na stojąco - maksymalnie 20 osób biorących udział w uroczystości na 1 kelnera.
  - 21) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zamawiającego, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
  - 22) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych po zakończeniu spotkania lub w innym, ustalonym wcześniej z Zamawiającym czasie.
  - 23) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z terenów Zamawiającego na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
  - 24) Uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
  - 25) Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.
  - 26) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.
7. W przypadku zestawu V Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia sałat i surówek grillowych w naczyniach z porcelitu, szkła i/lub stali szlachetnej oraz do ich serwowania na papierowych naczyniach jednorazowych dobrej jakości, z serwetkami papierowymi oraz drewnianymi sztuczkami jednorazowymi.
  8. Wykonawca zobowiązany jest do zapakowania nie skonsumowanych produktów w jednorazowe opakowania i przekazanie Zamawiającemu.

Lp.	Produkt	Ilość
I.	<b>USŁUGA CATERINGOWA - ZESTAW I (BANKIET NA ŚWIĘTO BEANUSA)</b>	
1	<b>Ciasta „domowe”:</b> w papilotach minimum 3 rodzaje do wyboru, waga 1 sztuki minimum 80g np.: ✓ sernik lub jabłecznik, ✓ ciasto biszkoptowe z galaretką owocową lub tartaletki z owocami lub tartaletki z kremem kajmakowym lub muffinki.	2 sztuki / osobę
2	<b>Przekąski:</b> waga 1 szt. minimum 60g, do wyboru minimum 4 rodzaje, w tym minimum 1 przekąska wegetariańska i minimum 1 przekąska rybna, np.: ✓ minirozki z szynki parmeńskiej z dodatkami (np. mozzarella lub melon) lub ✓ minitarty np. ze szpinakiem, łososiem wędzonym, warzywami lub ✓ kruche babeczki z pastami np. jajecznymi, z pieczarkami, z nadzieniem z salami i twarogu, z pasztetem drobiowym z gruszką, ✓ szaszłyki np. z grillowanego bakłażana z serem lub z pomidorów i mozzarelli, wraipsy z ricottą i szpinakiem, pastą łososiową	Minimum 3 sztuki / osobę
3	<b>Bankietowe kanapeczki koktajlowe / tartinki:</b> o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 60 g, 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: ✓ łososiem wędzonym lub ✓ wędliną suszoną np. szynką parmeńską lub salami lub ✓ pieczonym schabem lub ✓ serami: żółtym, pleśniowym lub ✓ pastą twarogową z dodatkami np. jajeczną, ziołową lub ✓ pasztetem z dodatkiem żurawiny. Kanapki przygotowane z dodatkami w postaci sałaty, warzyw, oliwek, serów pleśniowych, serów dojrzewających, owoców, sosów, podane na ozdobionych paterach.	Minimum 3 kanapki / osobę
4	<b>Napoje zimne:</b> ✓ sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki – minimum 3 rodzaje do wyboru, w równej ilości) podane w karafkach, ✓ woda niegazowana w karafkach podana z plasterkami pomarańczy, cytryny, limonki lub mięta, ✓ woda gazowana w butelkach.	Minimum 100 ml / osobę
5	<b>Napoje ciepłe:</b> do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu: ✓ kawa świeżo parzona – 100% ziaren Arabica, ✓ herbata (czarna, zielona, owocowa – do wyboru, wrzątek w termosie), ✓ dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%, cytryna pokrojona w plasterki i podana na talerzu.	Minimum 120 ml / osobę,  dodatki bez ograniczeń
II.	<b>USŁUGA CATERINGOWA - ZESTAW II (SPOTKANIE)</b>	
1	<b>Kanapeczki koktajlowe/tartinki:</b> o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 60 g, posmarowane masłem 82% tłuszczu, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 5 rodzajów (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju: ✓ łososiem wędzonym lub ✓ wędliną suszoną np. szynką parmeńską lub ✓ salami lub ✓ pieczonym schabem lub ✓ serami: żółtym, pleśniowym lub ✓ pastą twarogową z dodatkami np. jajeczną, ziołową lub ✓ pasztetem z dodatkiem żurawiny. Kanapki przygotowane z dodatkami w postaci sałaty, warzyw, oliwek, serów dojrzewających, owoców, sosów, podane na ozdobionych paterach.	Minimum 5 kanapek / osobę
III.	<b>USŁUGA CATERINGOWA - ZESTAW III (SPOTKANIE)</b>	
1	<b>Ciasto:</b> minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: ✓ sernik lub	2 sztuki / osobę Minimum 80g / sztukę

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ jabłecznik lub</li> <li>✓ tarta z owocami lub</li> <li>✓ ciasto drożdżowe z owocami lub</li> <li>✓ babka pomarańczowa.</li> </ul>			
<b>IV.</b>	<b>USŁUGA CATERINGOWA - ZESTAW IV (OBIAD)</b>			
1	<b>Zupa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ zupa krem: np. z pomidorów lub zupa krem z grzybów leśnych ze śmietaną lub rosół z makaronem lub barszcz czerwony z pasztecikiem (z grzybami, 1 szt./os) lub zupa dyniowa.</li> </ul>	Minimum 200 ml / osobę		
	<b>Danie główne mięsne lub rybne:</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 2px;"> <b>Dania mięsne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kotlet schabowy lub</li> <li>✓ kotlet z piersi indyka lub</li> <li>✓ zrazy wołowe w sosie lub</li> <li>✓ bitki wieprzowe w sosie lub</li> <li>✓ polędwica w sosie z sera pleśniowego.</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; padding: 2px;"> <b>Dania rybne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ stek z łososia w sosie porowym lub</li> <li>✓ dorsz w cieście naleśnikowym lub</li> <li>✓ filet z pstrąga duszony z warzywami</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>Dania mięsne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kotlet schabowy lub</li> <li>✓ kotlet z piersi indyka lub</li> <li>✓ zrazy wołowe w sosie lub</li> <li>✓ bitki wieprzowe w sosie lub</li> <li>✓ polędwica w sosie z sera pleśniowego.</li> </ul>	<b>Dania rybne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ stek z łososia w sosie porowym lub</li> <li>✓ dorsz w cieście naleśnikowym lub</li> <li>✓ filet z pstrąga duszony z warzywami</li> </ul>	Minimum 150 g / osobę  Porcja mięsa lub ryby ważona bez sosu, ciasta lub panierki
<b>Dania mięsne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kotlet schabowy lub</li> <li>✓ kotlet z piersi indyka lub</li> <li>✓ zrazy wołowe w sosie lub</li> <li>✓ bitki wieprzowe w sosie lub</li> <li>✓ polędwica w sosie z sera pleśniowego.</li> </ul>	<b>Dania rybne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ stek z łososia w sosie porowym lub</li> <li>✓ dorsz w cieście naleśnikowym lub</li> <li>✓ filet z pstrąga duszony z warzywami</li> </ul>			
3	<b>Dodatek do dania głównego:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ziemniaki z wody z koperkiem lub kopytka lub ryż lub ziemniaki opiekane lub frytki lub kasza (odpowiednio dobrane do dania).</li> </ul>	Minimum 150 g / osobę		
4	<b>Dodatek do dania głównego:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ zestaw 3 surówek (np. coleslaw, surówka z marchewki, surówka z selera) lub buraczki zasmażane na ciepło lub jarzyny gotowane na parze lub groszek z marchewką lub mizeria lub sałata zielona z warzywami sezonowymi z sosem winegret (odpowiednio dobrane do dania oraz pory roku).</li> </ul>	Minimum 150 g / osobę		
5	<b>Napoje zimne:</b> minimum 2 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika, np.: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki),</li> <li>✓ woda gazowana/niegazowana,</li> <li>✓ napoje gazowane typu pepsi, fanta, sprite (lub równoważne).</li> </ul>	Minimum 200 ml / osobę		
6	<b>Napoje ciepłe:</b> do indywidualnego wyboru przez uczestnika: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100% ziaren Arabica lub</li> <li>✓ herbata (czarna, zielona, smakowa, owocowa – do wyboru),</li> <li>✓ dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, cukier brązowy, mleczko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%, cytryna.</li> </ul>	Minimum 250 ml / osobę		
7	<b>Deser:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ deser tiramisu lub sernik lub jabłecznik lub tarta z owocami lub napoleonka (z uwzględnieniem propozycji sezonowych)</li> </ul>	1 sztuka / osobę Minimum 100 g / osobę		
<b>V.</b>	<b>USŁUGA CATERINGOWA - ZESTAW V (SAŁATKI GRILLOWE)</b>			
1	<b>Sałatka do grilla:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Grecka: mix sałat, pomidor, ogórek, czerwona cebula, ser feta, oliwki, zioła greckie, dresing na bazie oliwy.</li> </ul>	Minimum 100 g / osobę		
2	<b>Sałatka do grilla:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ na bazie kapusty pekińskiej z dodatkiem tarkowanej rzodkiewki, świeżej czerwonej papryki, koperku, szczypiorku, natki pietruszki, oliwy, przypraw (sól, pieprz).</li> </ul>	Minimum 100 g / osobę		
3	<b>Sałatka do grilla:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z trzech rodzajów ogórków (ogórek świeży, kiszony, konserwowy) w równych proporcjach z dodatkiem cebuli czerwonej przypraw i sosu jogurtowo-majonezowego.</li> </ul>	Minimum 100 g / osobę		
<b>UWAGA:</b> <b>Wykonawca powinien uwzględnić możliwość podania 1 dania z zaproponowanego zestawu IV w wersji wegetariańskiej lub bezglutenowej, o ile Zamawiający zgłosi taką konieczność.</b>				