

Oznaczenie sprawy (numer referencyjny):  
**CRZP/290/009/U/23, ZP/74/WETI/23**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na:**

**Świadczenie sukcesywnych usług restauracyjnych na potrzeby Wydziału  
Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki Politechniki Gdańskiej**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie sukcesywnych usług restauracyjnych na potrzeby Wydziału Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki Politechniki Gdańskiej, w ramach sukcesywnie organizowanych spotkań związanych w szczególności z: wizytami gości, konferencjami, seminariami oraz okazjonalnymi poczęstunkami 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 o 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 800 m od siedziby Zamawiającego (Budynek nr 41 WETI A).

7. Zamawiający nie dopuszcza świadczenia usług restauracyjnych przez Wykonawcę w lokalu znajdujących się w odległości powyżej 800 metrów od siedziby Zamawiającego. Jeżeli Wykonawca zaproponuje lokalizację lokalu gastronomicznego w odległości większej niż 800 m, Zamawiający uzna, że treść oferty nie odpowiada treści ogłoszenia i odrzuci ofertę tego Wykonawcy z postępowania.
8. Wykonawca musi dysponować salą na co najmniej 70 miejsc konsumpcyjnych oraz odpowiednie zaplecze gastronomiczne z obsługą dostosowane do podawania posiłków, gwarantującą prawidłową realizację usługi.
9. Realizacja usług odbywać się będzie od poniedziałku do niedzieli, w godzinach od 8.00-21.00, na podstawie telefonicznych lub mailowych zleceń Zamawiającego.
10. 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.
11. Zakres rzeczowo-ilościowy przedmiotu zamówienia:

**1. Zestaw I**  
**PLANOWANA ILOŚĆ ZESTAWÓW: 1500**

| 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: 1500**

| Lp. | Produkt  | ilość        |
|-----|--|--------------|
| 1   | Kruche ciasteczka min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) | min.100 g/os |

**3. Zestaw III**  
**PLANOWANA ILOŚĆ ZESTAWÓW: 1500**

| 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: 1500**

| 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: 1500**

| Lp. | Produkt | ilość |
|-----|---------|-------|
|-----|---------|-------|

|   |   |              |
|---|---|--------------|
| 1 | <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) musem z avocado,</li> <li>2) pieczonym schabem,</li> <li>3) szynką parmeńską,</li> <li>4) łososiem wędzonym</li> </ol> <p>oraz dodatkami w postaci warzyw, serów dojrzewających, owoców, sosów i dipów</p> | 4 kanapki/os |
|---|---|--------------|

### 6. Zestaw VI

**PLANOWANA ILOŚĆ ZESTAWÓW: 1500**

| Lp. | Produkt  | ilość     |
|-----|--|-----------|
| 1   | <p>Przekąski mięsne lub rybne lub wegetariańskie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 60 g, np.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub</li> <li>- Mini rożki z szynką parmeńską i mozzarellą lub</li> <li>- Śliwka pieczona otulona bekonem lub</li> <li>- Tartinki ze szpinakiem i łososiem wędzonym lub</li> <li>- Mini Tatar ze śledzia na krążkach pumpernika lub</li> <li>- Babeczka krucha z pastą śmietankową i łososiem lub</li> <li>- Tartinki z serem pleśniowym i winogronami lub</li> <li>- Szaszłyki z mozzarellą i pomidorkami cherry lub</li> <li>- Roladka z grillowanej cukinii z serem risotta</li> </ul> | 4 szt./os |

### 7. Zestaw VII

**PLANOWANA ILOŚĆ ZESTAWÓW: 1500**

| Lp. | Produkt  | ilość    |
|-----|--|----------|
| 1   | <p>Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, minimum 2 rodzaje, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ziemniaki z wody z koperkiem lub</li> <li>- Kopytka lub</li> <li>- Ryż lub</li> <li>- Ziemniaki zapiekane lub</li> <li>- Kasza</li> </ul> | 100 g/os |

**8. Zestaw VIII**  
**PLANOWANA ILOŚĆ ZESTAWÓW: 1500**

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

**9. Zestaw IX**  
**PLANOWANA ILOŚĆ ZESTAWÓW: 1500**

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

**10. Zestaw X**  
**PLANOWANA ILOŚĆ ZESTAWÓW: 1500**

| Lp. | Produkt  | ilość     |
|-----|--|-----------|
| 1   | Zupa, minimum 2 rodzaje, np.:<br>- Krem z pieczonych pomidorów lub<br>- Zupa serowa z gorgonzolą lub<br>- Krem z brokułów lub<br>- Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub<br>- Żurek po polsku lub<br>- 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.:<br>- Pierś z kurczaka w owocach lub<br>- Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola lub<br>- Fileciki schabowe w jabłku z majerankiem lub<br>- Pieczeń cielęca<br><br>lub<br><br>Danie rybne na ciepło, np.:<br>- Stek z łososia ze szpinakiem lub<br>- Łosoś w sosie estragonowym lub<br>- Sandacz pieczony w sosie z porów lub<br>- Filet z pstrąga owinięty szynką parmeńską<br><br>lub<br><br>Danie wegetariańskie główne na ciepło, np.:<br>- Penne z pieczonymi pomidorami lub<br>- Risotto z borowikami lub<br>- Tarta ze szpinakiem i mozzarellą lub<br>- Cukinia faszerowana kaszą i warzywami<br><br>Minimum 2 dania mięsne i danie rybne/wegetariańskie do wyboru | 360 g/os  |
| 3   | Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, minimum 2 rodzaje, np.:<br>- Ziemniaki z wody z koperkiem lub<br>- Kopytka lub<br>- Ryż lub   | 200 g/os  |

|   |   |          |
|---|---|----------|
|   | - Ziemniaki zapiekane lub<br>- Kasza        |          |
| 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) 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. (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) 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.