**ZP/248/008/U/24**

Załącznik nr 5 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Chemicznego Politechniki Gdańskiej, które będą odbywały się sukcesywnie w ramach organizowanych studiów podyplomowych, spotkań związanych z: wizytami gości, konferencjami, seminariami, obronami prac doktorskich oraz okazjonalnymi poczęstunkami w okresie obowiązywania umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług na potrzeby projektów finansowanych ze środków Unii Europejskiej i projektów międzynarodowych, realizowanych na Wydziale Chemicznym, oraz innych projektów, jakie mogą pojawić się w trakcie trwania umowy.
3. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje kompleksową obsługę cateringową i restauracyjną świadczoną z należytą starannością w terminach wskazanych przez Zamawiającego, rozumianą jako:
4. przygotowanie posiłków wraz z ich dostawą, podaniem,
5. zapewnienie personelu potrzebnego do realizacji,
6. zapewnienie serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej, szkła, dekoracji stołów (w zależności od rangi spotkania),
7. posprzątanie po realizacji usługi i usunięcie/ wywóz odpadków oraz śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków z siedziby Zamawiającego zgodnie z przepisami sanitarnymi, na własny koszt.
8. Nomenklatura (kod) wg CPV:

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

1. Zakres rzeczowo-ilościowy przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Szacunkowa ilość porcji w okresie 12 miesięcy** |
| **Usługa cateringowa** | | |
| **Zestaw I- PRZERWA KAWOWA** | | |
| 1. | Kawa świeżo parzona (100% ziaren Arabica)- min. 150 ml/os | 800 szt. |
| Herbata ekspresowa do wyboru: czarna, zielona, owocowa, miętowa- min. 150 ml/os |
| Woda mineralna gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach 0,25l)- min. 250ml/os |
| Sok owocowy 100% min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, kompot (podawane w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250 ml/os |
| Mleko 3,2% lub śmietanka 12% do kawy- min. 50 ml/os |
| Cytryna do herbaty w plastrach ułożona na talerzyku (1 plaster/os.) |
| Cukier biały i brązowy - min. 10g/os |
| Ciasteczka kruche, min. 4 rodzaje - min. 100g/os, |
| **Zestaw II- POSIŁEK 4 DANIOWY** | | |
| 2. | Zupa- min. 2 rodzaje zupy do wyboru (np. rosół z makaronem lub lanymi kluskami, krem z białych warzyw, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku, bogracz, gulaszowa, minestrone)- min. 250 ml/os, | 200 szt. |
| Danie główne podawane na ciepło:  danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu)  danie rybne (np. pstrąg/ łosoś/sandacz)  danie wegetariańskie (np. penne/risotto/tarta/warzywa faszerowane, placuszki z cukinii) – min. 150 g/os,  \*min. 2 dania mięsne i 1 danie rybne/ wegetariańskie do wyboru |
| Dodatki do dań głównych podawane na ciepło:  ziemniaki gotowane/pieczone z ziołami lub ryż lub kasza lub frytki/kluski śląskie- min.200 g/os \*min 2 rodzaje do wyboru |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Surówka ze świeżych warzyw, warzywa gotowane na parze lub pieczone- min. 140 g/os,  \*min. 3 rodzaje do wyboru |  |
| Sok owocowy 100% min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, kompot (podawane w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250 ml/os |
| Woda mineralna gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach 0,25l)- min. 250ml/os |
| **Zestaw nr III- POSIŁKI „OKOLICZNOŚCIOWE”** | | |
| 3. | Przekąski finger food - np. kanapka koktajlowa (o wymiarach min.5cm x 6cm; 1 szt. o wadze min. 50g) posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, pokryte składnikiem głównym (np. mus warzywny z avocado, mięso np. szynka parmeńska, ryba np. łosoś wędzony) różne smaki, bruschetta z z pomidorami czosnkiem i bazylią/z szynką parmeńską, tortilla z kurczakiem i warzywami/ z warzywami dla osób vege, tymbaliki drobiowe, mini croissanty z szynką i serem, tartinki z serem i warzywami, koreczki  \*min. 2 rodzaje do wyboru | 2500 szt. |
| 4. | Sałatka-do wyboru różne rodzaje:  warzywne (np. grecka lub jarzynowa tradycyjna), z mięsem (np. z kurczakiem i curry lub gyros)  z rybą (np. śledziowa lub z dodatkiem łososia lub pstrąga) min. 100 g/os | 150 szt. |
| 5. | Pieczywo: chleb, bułki, bagietka (50% jasne i 50 % ciemne) | 150 szt. |
| 6. | Barszcz czerwony wigilijny, grzaniec- min. 250 ml/os | 1000 szt. |
| 7. | Pierogi gotowane z kapustą i grzybami/pierogi ruskie/pierogi na słodko/pierogi z serem i szpinakiem/ pierogi z soczewicą- min. 100 g/os | 800 szt. |
| 8. | Paszteciki z kapustą i grzybami/mięsem- min. 100 g/os | 700 szt. |
| 9. | Owoce świeże (jeśli tego wymaga: filetowane) np. winogrona, banany, mandarynki, owoce sezonowe - min.100 g/os  \* min. 3 rodzaje | 400 szt. |
| 10. | Ciasto okolicznościowe np. sernik, szarlotka, makowiec, keks, ciasto jogurtowe- min. 80g/os,  do wyboru min. 3 rodzaje | 700 szt. |
| 11. | Ciastka koktajlowe w papilotkach 1 szt. o wadze min. 50g np. tiramisu, ptysie- min. 50 g/os | 1000 szt. |
| 12. | Lampka wina białe/ czerwone; wytrawne, półwytrawne, Prosseco- min. 175 ml na os,  1 rodzaj na osobę | 200 szt. |
| **USŁUGA RESTAURACYJNA** | | |
| **Zestaw nr IV - POSIŁEK 5 DANIOWY** | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 13. | Zupa- min. 2 rodzaje zupy do wyboru (np. rosół z makaronem lub lanymi kluskami, krem z białych warzyw, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku, bogracz, gulaszowa, minestrone)- min. 250 ml/os,, | 100 szt. |
| Danie główne podawane na ciepło:  danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu)  danie rybne (np. pstrąg/ łosoś/sandacz)  danie wegetariańskie (np. penne/risotto/tarta/warzywa   faszerowane, placuszki z cukinii) – min. 150 g/os,  \*min. 2 dania mięsne i 1 danie rybne/ wegetariańskie do wyboru |
| Dodatki do dań głównych podawane na ciepło:  ziemniaki gotowane/pieczone z ziołami lub ryż lub kasza lub frytki/kluski śląskie- min.200 g/os \*min 2 rodzaje do wyboru |
| Surówka ze świeżych warzyw, warzywa gotowane na parze lub pieczone- min. 140 g/os,  \*min. 3 rodzaje do wyboru |
| Deser do wyboru: ciasto domowe (np. sernik, szarlotka, ciasto jogurtowe, brownie), tartaletka, mus, mini desery np. panna cotta, tiramisu; min.80 g/os |
| Sok owocowy 100% min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, kompot (podawane w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250 ml/os |
| Woda mineralna gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250ml/os |
| Kawa świeżo parzona (100% ziaren Arabica)- min. 150 ml/os z dodatkami, cukier, śmietanka, mleko |
| Herbata ekspresowa do wyboru: czarna, zielona, owocowa, miętowa z dodatkami: cukier, cytryna- min. 150 ml/os |
| Lampka wina białe/ czerwone; wytrawne, półwytrawne- min. 175 ml na os, 1 rodzaj na osobę |

1. 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.
2. Zamawiający gwarantuje 50% wykonania umowy.
3. Ze względu na potrzeby, których Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć w okresie obowiązywania umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian ilościowych tj. zmniejszenia lub zwiększenia poszczególnych pozycji przedmiotu zamówienia pod warunkiem, że dokonane zmiany

nie spowodują zwiększenia wartości wynagrodzenia wskazanego w ofercie Wykonawcy.

1. W przypadku niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości tj. w ilościach podanych w poszczególnych pozycjach formularza rzeczowo-cenowego. Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tego tytułu.
2. Wynagrodzenie umowne brutto będzie obejmować całkowitą należność, jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za cały okres trwania umowy.

# Okres realizacji przedmiotu zamówienia:

1. Realizacja zamówienia będzie odbywać się sukcesywnie w okresie 12 miesięcy od daty zawarcia umowy lub do wyczerpania całkowitej kwoty umownej, w zależności co nastąpi pierwsze.
2. Realizacja usług będzie odbywać się w dniach: od poniedziałku do niedzieli, w godz. 8.00-21.00.

# Miejsce świadczenia usług:

1. Miejscem realizacji usług cateringowych będą: budynki Wydziału Chemicznego, inne miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej lub w wyjątkowych sytuacjach inne miejsce uzgodnione przez obie strony na terenie Trójmiasta.
2. Miejscem realizacji usług restauracyjnych będzie lokal wskazany w ofercie Wykonawcy, znajdujący się w odległości nie większej niż 900m od siedziby Zamawiającego zgodnie z wymogami określonymi w rozdz. V SWZ.
3. Lokal Wykonawcy, w którym będą realizowane usługi restauracyjne musi posiadać salę konsumpcyjną dostosowaną do podawania posiłków, posiadającą odpowiednie zaplecze gastronomiczne i gwarantującą prawidłową realizację usługi, z co najmniej 30 miejscami siedzącymi przy stolikach zapewniających możliwość konsumpcji posiłku na miejscu.

Uwaga: Wykonawca zobowiązany jest podać w *Formularzu ofertowym*, stanowiącym załącznik nr 1

do SWZ następujące informacje: nazwę i dokładny adres lokalu, w którym będą realizowane usługi restauracyjne.

# Warunki świadczenia usług cateringowych i restauracyjnych:

1. Przez usługę cateringową/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 i zaaranżowanie zaplecza gastronomicznego wyposażonego w niezbędny sprzęt do przygotowania i serwowania posiłków
  + 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
  + zapewnienie jednorazowych opakowań w celu zabrania nieskonsumowanego poczęstunku przez Zamawiającego
  + usunięcie odpadów konsumpcyjnych po zakończeniu spotkania i posprzątanie pomieszczeń po realizacji usługi
  + 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.
  + 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. W przypadku usługi restauracyjnej 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.
2. Usługi cateringowe i restauracyjne realizowane będą sukcesywnie na podstawie telefonicznych lub mailowych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
3. Zamówienie zostanie przekazane Wykonawcy maksymalnie w ciągu 6 dni roboczych przed planowanym terminem realizacji usługi.

*Uwaga: Wykonawca może skrócić termin na przekazanie zapotrzebowania przed planowanym wydarzeniem, za co oferta Wykonawcy otrzyma punkty, zgodnie z kryteriami oceny ofert określonymi w rozdz. XXVIII SWZ.*

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia usługi restauracyjnej lub cateringowej

„ z dnia na dzień” dla maksimum 12 gości w wyjątkowej sytuacji, po uzgodnieniu z Wykonawcą i zgodnie z cennikiem podanym w ofercie.

1. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu propozycji menu dla usługi cateringowej i restauracyjnej nie później niż na 2 dni robocze przed planowaną datą realizacji usługi oraz podać numer kontaktowy do osoby odpowiedzialnej za realizacje danego zamówienia.
2. W przypadku świadczenia usługi cateringowej Zamawiający udostępni Wykonawcy stoły, krzesła oraz pomieszczenia niezbędne do jej realizacji.
3. Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia oraz warunków płatności zawarto we wzorze projektowanych postanowień umowy, stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

# 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. (Dz. U. 2022r poz. 24 ze zm.) 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.