

Nr postępowania: ZP/11/055/U/18

**SZCZEGÓŁOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna usługa dostarczania posiłków na potrzeby Projektu pn.: Regionalny Punkt Kontaktowy Programów Ramowych UE na Politechnice Gdańskiej w okresie 33 miesięcy na terenie Gdańska, Gdyni i Sopotu (w granicach administracyjnych).
2. Przez usługę cateringową rozumie się następujące działania:
 - a) zapewnienie wyżywienia tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, dostarczenie oraz zapewnienie nie jednorazowej zastawy stołowej oraz sztućców dostosowanych do liczby uczestników oraz do menu,
 - b) zaaranżowanie zaplecza gastronomicznego wyposażonego w sprzęt niezbędny do przygotowania oraz serwowania posiłków – zapewnienie serwetek, nakrycia stołów, użycie własnych materiałów i narzędzi do wykonania zlecenia,
 - c) zapewnienie opakowań w celu zabrania pozostałego poczęstunku przez Zamawiającego,
 - d) oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną, przez fachową obsługę, Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.), podrobów mięsnych (za wyjątkiem pasztetu pieczonego) i rybnych oraz produktów gotowych bądź mrożonych,
 - e) przekąski zimne podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej.
3. Warunki realizacji:
 - a) usługa będzie świadczona we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na terenie miast: Gdańsk, Gdynia, Sopot (w ich granicach administracyjnych).
 - b) dokładna data realizacji poszczególnych usług, wybrane zestawy oraz liczba porcji będzie podana Wykonawcy nie później niż na 5 dni przed dniem świadczenia usługi.
 - c) nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach podrobów mięsnych (za wyjątkiem pasztetu pieczonego) i rybnych oraz wyrobów rozmrażanych.
 - d) nie dopuszcza się stosowania owoców mrożonych.
4. W przypadku herbaty i kawy Zamawiający określił przedmiot zamówienia wskazując producenta, znaki towarowe i pochodzenie. Wskazania te mają charakter przykładowy, określają klasę i jakość zamawianych artykułów. Zamawiający dopuszcza w tych przypadkach składanie ofert zawierających artykuły równoważne, tzn. nie gorsze niż artykuły wskazane w załączniku nr 1 do ogłoszenia.

Zamawiający ustala następujące cechy artykułów równoważnych:

 - Gramatura oferowanego artykułu równoważnego nie może być niższa niż artykułu wymienionego w załączniku nr 1 do ogłoszenia.
 - Zaoferowane artykuły równoważne muszą posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja), co artykuły wymienione w załączniku nr 1 do ogłoszenia.
 - Artykuły równoważne muszą zawierać w swoim składzie te same surowce użyte do produkcji, co artykuły wskazane w załączniku nr 1 do ogłoszenia oraz muszą być w takich samych proporcjach.

5. Wykonawca zobowiązany jest do:
- a) dostarczenia własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
 - b) dostarczenia na własny koszt odpowiedniej ilości stołów do ustawienia cateringu oraz okrągłych stolików typu bistro, bielizny stołowej i dekoracji, a także pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
 - c) ustawienia odpowiedniej liczby stołów, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, papierowych serwetek, dekoracji we wskazanym przez Zamawiającego miejscu spotkania.
 - d) nakrywania stołów obrusami z tkanin, w jednolitym kolorze (białym) lub innym. Dopuszcza się nakrycie stołów dodatkowymi obrusami, w jednolitym kolorze, w celach dekoracyjnych.
 - e) podania dań na jednolitej zastawie stołowej: – ceramicznej (porcelana lub fajans w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski, patery itp.), – szklanej, niebarwionej np. szklanki, dzbanki, – ze stali nierdzewnej np. łyżki, łyżki stołowe, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, specjalne sztucze służące do nakładania potraw itp.
 - f) podawania napojów gorących z termosów o jednakowym wzornictwie i dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
 - g) podawania soków w szklanych dzbankach, owoców na paterach, a ciasta i tortów (pokrojonych w kawałki) na talerzach/półmiskach.
 - h) transportu żywności i sprzętu własnymi środkami transportu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi.
 - i) podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
 - j) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania.
 - 25 11. Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z miejsca realizacji zamówienia na własny koszt.
 - k) uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu uroczystości.
 - l) zapewnienia obsługi kelnerskiej na czas spotkania w ilości osób adekwatnej do liczby uczestników, w godzinach trwania usługi.
 - m) udekorowania na własny koszt stołów kompozycjami ze świeżych kwiatów (w przypadku zamówienia przez Zamawiającego zestawów typu obiad).
5. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie zakresu zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom. Brak informacji oznaczać będzie, że Wykonawca samodzielnie realizuje zamówienie.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości, to jest w ilościach wskazanych w załączniku nr 3 do ogłoszenia. Rzeczywista ilość tych posiłków będzie wynikać z liczby zgłoszonych uczestników.
7. Szczegółowy opis menu w zestawach przedstawiają tabele poniżej.

Zestaw nr 1

Napoje gorące		
	Kawa świeżo parzona 100% arabica typu Jacobs, Lavazza, Tichbo z dodatkami (cukier, mleko płynne 2%)	200 ml / os.
	Herbata w saszetkach typu Lipton, Dilmah z dodatkami (cukier)	200 ml / os.
	Cytryny świeże (pokrojone w plastry)	2 plastry / os.
Napoje zimne		
	Soki owocowe 100 %:	2 porcje (1 porcja – 200 ml) / os.
	✓ pomarańczowy	
	✓ jabłkowy	1 szt. / os.
	Woda mineralna (butelki 200 ml):	
	✓ gazowana	
	✓ niegazowana	

Zestaw nr 2

Bufet deserowy I		
	Ciasteczka bankietowe (mix):	
	✓ Mini francuskie	1 szt. (1 szt. 50-70 g) / os.
	✓ Mini babeczki	1 szt. (1 szt. 50-70 g) / os.
	✓ Ciastka kruche 4 rodzaje np. delicje, pierniczki, markizy, zbożowe, owsiane, kakaowe	4 szt. /os.

Zestaw nr 3

Bufet deserowy II		
	Ciasteczka bankietowe (mix):	
	✓ Mini francuskie	1 szt. (1 szt. 50-70 g) / os.
	✓ Mini babeczki	1 szt. (1 szt. 50-70 g) / os.
	✓ Ciasta domowe 2 rodzaje do wyboru spośród: sernik, jabłecznik, makowiec, piernik, ciasto czekoladowe	2 szt. (1 szt. 50 – 80 g) / os.

Zestaw nr 4

Owoce		
	Minimum 4 rodzaje spośród następujących: winogrona, śliwki, mandarynki, banany, nektarynki, brzoskwinie, ananasy, kiwi, mango, arbuz <i>(filetowane jeżeli wymaga tego podanie)</i>	100 g / os.

Zestaw nr 5

Kanapki		
	Kanapki dekoracyjne posmarowane masłem na jasnym i ciemnym pieczywie (z każdego rodzaju po 1 kanapce na osobę):	4 szt. (1 szt. 80-100 g) / os.
	✓ Kanapka z salami i marynatami	
	✓ Kanapka z wędzoną szynką i melonem	
	✓ Kanapka z żółtym serem i oliwkami	
	✓ Kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem	

Zestaw nr 6

Sałatki I		
	Mix:	1 porcja (1porcja 150 g) / os.
	✓ Sałatka brokułowa z jajkiem i sosem jogurtowym	
	✓ Sałatka z kurczakiem i ananasem	

Zestaw nr 7

Sałatki II		
	Mix:	1 porcja (1porcja 150 g) / os.
	✓ Sałatka grecka z serem feta	
	✓ Sałatka cezarska	

Zestaw nr 8

Przekąski		
	Mix:	4 szt. (1szt. 30-50 g) /os.
	✓ Plastry pieczonego indyka	
	✓ Plastry pasztetu domowego pieczonego	
	✓ Plastry schabu pieczonego ze śliwką kalifornijską	
	✓ Camembert z winogronami	
	✓ Mini terriny rybne	
	✓ Tatar z łososia	

Zestaw nr 9

Przekąski koktajlowe		
	Mix:	5 szt. (1 szt. 30-50 g) /os.
	✓ Śliwki z migdałami zapekane w boczku	
	✓ Koreczki serowe z marynatami, z owocami	
	✓ Koreczki kabanosowe z marynatami	
	✓ Szparagi w szynce	
	✓ Mini tarty zapekane z serem, suszonymi pomidorami i cukinią	

Zestaw nr 10

Lunch- dania ciepłe do wyboru (do spożycia na stojąco)		
	Danie:	
	✓ Penne kurczakowe z sosem pieczarkowym	250 - 300 g/os.
	✓ Penne z sosem pomidorowym z ziołami	
	✓ Zapekanka warzywno – makaronowa (cebula, cukinia, marchew, pieczarki, cebula, ser mozarella, ser pleśniowy)	

Zestaw nr 11

Zestaw obiadowy I		
Zupa do wyboru	Zupy:	250 – 300 ml / os.
	✓ Zupa krem z borowików	
	lub	
	✓ Krem pomidorowy z parmezanem i bazylią	
Danie główne do wyboru	Danie:	
	✓ Bukiet surówek	150 g / os.
	✓ Boeuf Strogonow z poledwicy wołowej	250 g / os.
	✓ Kluseczki półfrancuskie	150 g / os.
	lub	
	✓ Bukiet surówek	150 g / os.
	✓ Filet z łososia zapekany	150 -200 g / os.
	✓ Ziemniaki pieczone lub ryż	150 g / os.

Zestaw nr 12

Zestaw obiadowy II		
Zupa	✓ Krem z brokułów	250 – 300 ml / os.
Danie główne do wyboru	Danie:	
	✓ Mix grillowanych warzyw	100 g/os
	✓ Połędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym	250 g / os.
	✓ Kluseczki półfrancuskie	150 g / os.
	lub	
	✓ Mix grillowanych warzyw	100 g/os
	✓ Filet z mintaja pieczony	150 -200 g / os.
	✓ Ziemniaki pieczone lub ryż	150 g / os.

Zestaw nr 13

Zestaw obiadowy III		
Zupa	✓ Zupa gulaszowa	250 – 300 ml / os.
Danie główne do wyboru	Danie:	
	✓ Warzywa blanszowane	100 g / os.
	✓ Ziemniaki lub ryż	150 g / os.
	✓ Pieczona rolada z indyka faszerowana szpinakiem w kremowym sosie serowym	150 – 200 g /os.
	lub	
	✓ Warzywa blanszowane	100 g / os.
	✓ Filet z soli pieczony, z sosem cytrynowo-maślanym	150 -200 g / os.
	✓ Ziemniaki lub ryż	150g / os.

Zestaw nr 14

Deser		
	✓ Tort dwusmakowy - prostokąt lub	100 g / os.
	✓ Sałatka owocowa (min. 5 rodzajów owoców)	

Zestaw 15

Przystawka		
	✓ Łosoś glazurowany z grzanką czosnkową lub	(100 - 150 g) / os.
	✓ Łosoś wędzony na sałacie lodowej z grillowaną cukinią, oliwkami z delikatnym sosem francuskim	