



I. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej dla Wydziału Elektrotechniki i Automatyki w czasie trwania konferencji zamykającej projekt TEACHENER w lokalu
2. Usługa restauracyjna polegać będzie na przygotowaniu i obsłudze spotkania - kolacji serwowanej na siedząco - dla 24 osób (z możliwością zwiększenia liczby osób do 30).
3. Spotkanie-kolacja odbędzie się w dniu 27 czerwca 2019 roku w godz. 20:00-22:00.
4. Zamawiający przewiduje aby zaproszeni uczestnicy spotkania mogli wybrać z zaproponowanego przez Wykonawcę menu dania mięsne, rybne lub wegetariańskie.
5. Przykładowa propozycja menu:
 - 1) Przystawka:
 - a) Carpaccio wołowe z kaparami lub tatar wołowy po polsku,
 - b) Śledź marynowany z jabłkiem lub carpaccio z bałtyckiego łososia na rucoli,
 - c) Bruschetta z polskimi pomidorami i ziołami,
 - 2) Zupa:
 - a) Zupa szczawiowa z jajkiem,
 - b) Chłodnik polski,
 - 3) Danie główne:
 - a) Kaczka pieczona z jabłkami, podana z ziemniakami i buraczkami lub polędwiczki wieprzowe w sosie z polskich grzybów podawane ze szparagami,
 - b) Polski dorsz z frytkami z batatów i zieloną sałatą z pomidorami i sosem winegret lub grillowany filet z łososia podany ze szparagami i opiekаныmi ziemniakami,
 - c) Kotlety z kaszy gryczanej podane w sosie z polskich grzybów lub makaron z tagliatelle ze szpinakiem i serem pleśniowym,
 - 4) Deser:
 - a) Szarlotka z polskich jabłek z gałką lodów,
 - b) Tarta z owocami sezonowymi podana z sosem waniliowym,
 - 5) Napoje:
 - a) Napoje: soki owocowe, lemoniada z sezonowych owoców na bazie wody mineralnej, woda mineralna niegazowana z cytryną (500 ml/ os.), podawane w dzbankach,
 - b) Kawa z ekspresu - 100% ziaren Arabica, minimum 150 ml/os., dodatki: cukier, mleczko 3,2% lub śmietanka - bez ograniczeń lub herbata (czarna, zielona, miętowa, owocowa – do wyboru), minimum 150 ml/os., dodatki do herbaty: cytryna w plasterkach, cukier – bez ograniczeń.

6. Świadczenie usługi restauracyjnej dla Wydziału Elektrotechniki i Automatyki w czasie trwania konferencji zamykającej projekt TEACHENER polegać będzie na:
 - 1) przygotowaniu posiłków zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia,
 - 2) zapewnienie odpowiedniej, estetycznej zastawy stołowej, szkła, sztucców, nakrycia stołu oraz dekoracji,
 - 3) wskazanie zaproponowanego, wydrukowanego, ustalonego wcześniej menu - do wyboru przez gości kolacji,
 - 4) zapewnienie obsługi kelnerskiej w czasie serwowania kolacji.

II. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi restauracyjnej

1. Usługodawca musi dysponować lokalem (najem, dzierżawa, własność) w okolicy Starego Miasta w Gdańsku w odległości do 600 m od fontanny Neptuna.
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. (Dz. U. 2018 poz. 154 z późniejszymi zmianami) oraz powinien posiadać aktualną zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydaną przez Sanepid.
3. Zamawiający wymaga wskazania lokalu - restauracji w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca - do dokonania wizji lokalnej.
4. Lokal musi mieć możliwość ustawienia stołów w konfiguracji umożliwiającej swobodną komunikację oraz rozmowę przy stole. Wykonawca musi zapewnić w lokalu dla każdego konsumenta - miejsce przy stole o szerokości min. 60 cm.
5. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nie przerobionych wcześniej. Potrawy powinny być przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
6. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) serwowania dań i napojów zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami umowy,
 - 2) zaproponowania menu i uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego w terminie zgodnym z zapisami umowy,
 - 3) podawania dań i napojów na estetycznej zastawie stołowej i uzupełnienia zastawy o estetyczne sztucze ze stali nierdzewnej wysokiej jakości,
 - 4) podawania potraw w odpowiedniej temperaturze,
 - 5) zapewnienia wykwalifikowanej, stosownie ubranej obsługi kelnerskiej w ilości takiej, aby zapewnić szybkie i sprawne obsłużenie gości.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich obowiązujących przepisów związanych z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. 2018 poz. 154 z późniejszymi zmianami), BHP, sanitarnych i innych.

8. Wykonawca wyznaczy osobę dostępną na miejscu w trakcie kolacji, z którą przedstawiciel Zamawiającego będzie mógł na bieżąco kontaktować się w sprawach związanych z obsługą.
9. W trakcie spotkania-kolacji restauracja musi zapewnić możliwość indywidualnego zakupu napojów alkoholowych przez uczestników kolacji.