

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa, polegające na:
 - kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań (przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/podaniem),
 - zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu w przypadku bankietu na rozpoczęcie roku akademickiego oraz w przypadku zestawów obiadowych - Zestaw V,
 - zapewnienie odpowiedniej, estetycznej zastawy stołowej, szkła (szklanki, kieliszki), sztućców,
 - zapewnienie nakrycia stołu (obrussy materiałowe), dekoracji kwiatowej, świeczników w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, w uzgodnieniu z Zamawiającym,

II. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi cateringowej

1. Miejscem świadczenia **usług cateringowych** będzie siedziba Zamawiającego lub inne miejsce 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. (Dz. U. 2019 poz. 1252 z późniejszymi zmianami) oraz powinien posiadać aktualną zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydaną przez Sanepid.
3. Zamawiający wymaga wskazania miejsca stacjonarnego zaplecza w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca - do dokonania wizji lokalnej.
4. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane, przez fachową obsługę, 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.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami umowy,
 - 2) potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego - w terminach zgodnych z zapisami umowy,
 - 3) uzgodnienia sposobu aranżacji sali, ustawienia stołów i krzeseł (przy użyciu stołów Zamawiającego lub stołów dostarczanych przez Wykonawcę, o ile Zamawiający takich stołów nie zapewnia) i dekoracji oraz uzyskania akceptacji Zamawiającego w tym zakresie - w terminach zgodnych z terminami dot. ustalenia menu,
 - 4) ustalenia z Zamawiającym w zakresie dotyczącym sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, serwetek (papierowych i/lub materiałowych), w sposób zapewniający wymaganą realizację zamówienia,
 - 5) podawania dań na nie jednorazowej estetycznej zastawie stołowej:
 - zastawa obiadowa powinna być ceramiczna (porcelana lub porcelit) w jednolitym białym kolorze bez wzorów lub z drobnymi, eleganckimi akcentami),
 - zastawa szklana tj. szklanki do napojów, kieliszki - wysokiej jakości estetycznej, ze szkła niebarwionego,
 - estetyczne sztućce ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, widelczyki, sztućce serwingowe itp.,
 - zastawa, szkło oraz sztućce dla całego serwowanego posiłku powinny być jednolite -

- filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp. w jednakowym wzorze i kolorze, szklanki w jednolitym kształcie, łyżki, widelce i noże w tym samym wzorze,
- 6) dostarczenia własnej zastawy czystej stołowej o powyżej wspomnianym standardzie, 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, w przypadku mniejszych spotkań - w liczbie co najmniej o 20% większej niż liczba osób.
 - 7) podawania potraw w odpowiedniej temperaturze:
 - potraw na zimno (przystawki, zimne sosy, napoje zimne, desery zimne itp.) 4°C,
 - dla gorących deserów (budynie, suflety itp.) minimum 63°C,
 - dla dań głównych na gorąco 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.
 - 8) zapewnienia wykwalifikowanej, stosownie ubranej obsługi kelnerskiej w ilości dostosowanej do ilości osób na spotkaniu, takiej aby zapewnić szybkie i sprawne obsłużenia gości w czasie ustalonym z Zamawiającym, Uwaga! Obsługa kelnerska dotyczy Zestawu I (bankiet na rozpoczęcie roku akademickiego). Pozostałe imprezy typu spotkania nie wymagają obsługi kelnerskiej na bieżąco.
 - 9) dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: stołów bufetowych, elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także bielizny stołowej i dekoracji, pojemników na śmieci i odpadki, Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem - dotyczy Zestawu I,
 - 10) dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych), stolików koktajlowych (stoliki w białych pokrowcach) i krzeseł (z oparciem w białych pokrowcach) - zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o potrzebie dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł, nie później niż na 5 dni roboczych przed danym spotkaniem - dotyczy Zestawu I,
 - 11) udekorowania na własny koszt sali i stołów, w tym w szczególności kompozycjami ze świeżych kwiatów (lub innymi dekoracjami pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów, w uzgodnieniu z Zamawiającym - Zamawiający poinformuje za każdym razem Wykonawcę o konieczności zapewnienia dekoracji na uroczystość) - dotyczy Zestawu I i V.
 - 12) dekoracja stołów w przypadku imprez bankietowych powinna obejmować widoczne, eleganckie kompozycje na stołach bufetowych oraz mniejsze kompozycje na stołach koktajlowych lub innych stołach przeznaczonych do spożywania posiłku,
 - 13) nakrywania stołów białą bielizną stołową w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego,
 - 14) podawania napojów gorących w termosach o jednolitym wzornictwie,
 - 15) podawania napojów, soków i wody w szklanych dzbankach,
 - 16) podawania mleka lub śmietanki do kawy w białych lub szklanych mlecznikach o pojemności maksymalnie 0,5l,
 - 17) podawania owoców na paterach,
 - 18) podawania pokrojonego pieczywa na paterach lub półmiskach,
 - 19) podawania ciasta, tartaletek, tortów, ciasteczek na paterach, talerzach lub półmiskach,
 - 20) transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami,
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapakowania nie skonsumowanych produktów

- w jednorazowe opakowania i przekazanie Zamawiającemu,
7. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem i wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych w warunkach zgodnych z odpowiednimi przepisami sanitarnymi, a także do przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, po zakończeniu uroczystości - dotyczy Zestawu I.
 8. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich obowiązujących przepisów związanych z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. 2019 poz. 1252 z późniejszymi zmianami), BHP, sanitarnych i innych.
 9. Wykonawca każdorazowo wyznaczy osobę dostępną na miejscu w trakcie imprezy/uroczystości/spotkania, z którą przedstawiciel Zamawiającego będzie mógł na bieżąco kontaktować się w sprawach związanych z obsługą.
 10. Wykonawca zobowiązany jest do serwowania posiłku z Zestawu V:
 - 1) w podwyższonym standardzie „restauracyjnym”),
 - 2) zapewnienia odpowiedniej zastawy stołowej, naczyń, serwetek (papierowych i materiałowych), w sposób zapewniający wymaganą realizację zamówienia,
 - 3) podawania dań na nie jednorazowej estetycznej zastawie stołowej:
 - zastawa obiadowa powinna być ceramiczna (porcelana lub porcelit) w jednolitym białym kolorze bez wzorów lub z drobnymi, eleganckimi akcentami),
 - zastawa szklana tj. szklanki do napojów, kieliszki - wysokiej jakości estetycznej, ze szkła niebarwionego,
 - estetyczne sztucze ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, widelczyki, sztucze serwingowe itp.,
 - zastawa, szkło oraz sztucze dla całego serwowanego posiłku powinny być jednolite - filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp. w jednakowym wzorze i kolorze, szklanki w jednolitym kształcie, łyżki, widelce i noże w tym samym wzorze,
 - 4) zapewnienia wykwalifikowanej, stosownie ubranej obsługi kelnerskiej w ilości dostosowanej do ilości osób na spotkaniu, takiej aby zapewnić szybkie i sprawne obsłużenia gości w czasie ustalonym z Zamawiającym.

Lp.	Produkt	Ilość
1.	Usługa cateringowa - ZESTAW I (bankiet na rozpoczęcie roku akademickiego)	
1	Ciasta „domowe” w papilotach minimum 3 rodzaje do wyboru, waga 1 szt. minimum 80g np. <ul style="list-style-type: none"> • Sernik lub jabłecznik • ciasto biszkoptowe z galaretką owocową lub tartaletki z owocami lub • tartaletki z kremem kajmakowym 	2 szt./os.
2	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje taka sama ilość z każdego rodzaju np.: <ul style="list-style-type: none"> • winogrona, • śliwki, • truskawki, • ananas w kawałkach, 	100g/os.
3	Przekąski: waga 1 szt. minimum 60g, do wyboru minimum 4 rodzaje, w tym minimum 1 przekąska wegetariańska i minimum 1 przekąska rybna, np.: <ul style="list-style-type: none"> • Minirolki 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 z grillowanego bakłażana z serem lub z pomidorów i mozzarelli, • Conchiglie (muszle makaronowe) z pastą serową, pastą z avocado, z łososiem (2x30g) • Wrapsy z ricottą i szpinakiem, pastą łososiową 	minimum 3 szt. /os
4	Bankietowe kanapeczki koktajlowe / tartinki 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 3 kanapki /os.
5	Napoje zimne <ul style="list-style-type: none"> • sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki - minimum 3 rodzaje do wyboru, w równej ilości) podane w dzbankach 	minimum 100ml/os.
6	Wino białe lub czerwone półwytrawne podane w kieliszkach	minimum 100 ml/os.
7	Napoje ciepłe do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu <ul style="list-style-type: none"> • kawa świeżo parzona w termosie - 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 120ml/os. dodatki bez ograniczeń

2.	Usługa cateringowa - ZESTAW II (spotkanie)	
1	<p>Kanapeczki koktajlowe/tartinki 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Kanapki przygotowane dodatkami w postaci sałaty, warzyw, oliwek, serów dojrzewających, owoców, sosów, podane na ozdobionych paterach.</p>	5 kanapek/os.
3.	Usługa cateringowa - ZESTAW III (spotkanie)	
1	<p>Ciasto minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sernik lub • jabłecznik lub • tarta z owocami lub • ciasto drożdżowe z owocami lub • babka pomarańczowa 	2szt./os. minimum 80g/szt.
2	<p>Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje taka sama ilość z każdego rodzaju, sezonowe np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mandarynki, pomarańcze, winogrona, śliwki, truskawki, ananas w kawałkach 	100g/os.
4.	Usługa cateringowa - ZESTAW IV (spotkanie)	
1	<p>Napoje ciepłe (podawane z nakryciem lub podawane w termosach z naczyniami jednorazowymi - w zależności od charakteru spotkania) do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu</p> <ul style="list-style-type: none"> • kawa świeżo parzona w termosie - 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 	minimum 250ml/os. dodatki bez ograniczeń

7. Usługa cateringowa - ZESTAW V (obiad)		
1	Zupa <ul style="list-style-type: none"> zupa krem z pomidorów lub zupa krem z brokułów lub zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub rosół z makaronem lub barszcz czerwony z pasztecikiem (z grzybami, 1 szt./os) lub zupa dyniowa 	minimum 200 ml/os.
2	Danie główne mięsne lub rybne dania mięsne: <ul style="list-style-type: none"> kotlet schabowy lub kotlet z piersi indyka lub zrazy wołowe w sosie lub bitki wieprzowe w sosie lub polędwica w sosie z sera pleśniowego dania rybne: <ul style="list-style-type: none"> stek z łososia w sosie porowym lub dorsz w cieście naleśnikowym lub filet z pstrąga duszony z warzywami 	minimum 150g/os. (porcja mięsa lub ryby ważona bez sosu, ciasta lub dodatków)
3	Dodatek do dania głównego <ul style="list-style-type: none"> ziemniaki z wody z koperkiem lub kopytka lub ryż lub ziemniaki opiekane lub frytki lub kasza (odpowiednio dobrane do dania) 	minimum 150g/os.
4	Dodatek do dania głównego <ul style="list-style-type: none"> 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) 	minimum 150g/os.
5	Napoje zimne minimum 2 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika, np.: <ul style="list-style-type: none"> sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki) woda gazowana/niegazowana napoje gazowane typu pepsi, fanta, sprite (lub równoważne) 	minimum 250ml/os.
6	Napoje ciepłe do indywidualnego wyboru przez uczestnika <ul style="list-style-type: none"> kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100% ziaren Arabica lub herbata (czarna, zielona, smakowa, owocowa - do wyboru) dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, cukier brązowy, mleczko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%, cytryna 	minimum 200ml/os.
7	Deser <ul style="list-style-type: none"> galaretką z owocami w pucharku lub deser tiramisu lub sernik lub jabłecznik lub tarta z owocami lub napoleonka (z uwzględnieniem propozycji sezonowych) 	1 szt./os. minimum 100g/os.
Uwaga! Wykonawca powinien uwzględnić możliwość podania 1 dania z zestawu V w wersji wegetariańskiej lub bezglutenowej, o ile Zamawiający zgłosi taką konieczność		