

Oznaczenie sprawy (numer referencyjny):  
ZP 1/WILiŚ/US/2024, CRZP 174/002/U/24

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne i kompleksowe świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych, które będą odbywały się na rzecz Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej w ramach: organizowanych studiów podyplomowych, różnego rodzaju spotkań związanych z: wizytami gości, konferencjami, seminariami, obronami prac doktorskich oraz okazjonalnymi poczęstunkami w okresie obowiązywania umowy.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług na potrzeby projektów finansowanych ze środków Unii Europejskiej i projektów międzynarodowych, realizowanych na Wydziale Inżynierii Lądowej i Środowiska oraz innych projektów, jakie mogą pojawić się w trakcie obowiązywania umowy.
- Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje kompleksową obsługę cateringową i restauracyjną świadczoną z należytą starannością w terminach wskazanych przez Zamawiającego, rozumianą jako:
  - przygotowanie posiłków wraz z ich dostawą i podaniem,
  - zapewnienie personelu potrzebnego do realizacji usługi,
  - zapewnienie serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej, szkła, świeżych kwiatów lub innej dekoracji stołów (w zależności od rangi spotkania)
  - posprzątanie po realizacji usługi i usunięcie oraz wywóz odpadków oraz śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków z siedziby Zamawiającego zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, na własny koszt.
- Kod wg CPV 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków  
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków  
55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
- Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia:

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Szacowana ilość sztuk (zestawów) w okresie 12 miesięcy
<b>USŁUGA CATERINGOWA</b>		
1	<b>ZESTAW I-</b> Przerwa kawowa (kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna)	500
2	<b>ZESTAW II-</b> Przerwa kawowa_podyplomowe (kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, ciastko)	800
3	<b>ZESTAW III-</b> Ciasta (do wyboru)	500
4	<b>ZESTAW IV-</b> Galanteria cukiernicza	300

5	<b>ZESTAW V-</b> Owoce świeże	100
6	<b>ZESTAW VI-</b> Musy/ puddingi	100
7	<b>ZESTAW VII-</b> Galaretki z owocami	100
8	<b>ZESTAW VIII-</b> Woda mineralna (niegazowana/gazowana)	500
9	<b>ZESTAW IX-</b> Soki owocowe (100%)	500
10	<b>ZESTAW X-</b> Wino:	200
11	<b>ZESTAW XI-</b> Kanapeczki koktajlowe:	1000
12	<b>ZESTAW XII-</b> Przekąski typu finger food:	300
13	<b>ZESTAW XIII-</b> Sałatki	100
14	<b>ZESTAW XIV-</b> Pieczywo (chleb, bułki, bagietki)	100
15	<b>ZESTAW XV-</b> Pierogi z kapustą i grzybami	400
16	<b>ZESTAW XVI-</b> Paszteciki z kapustą i grzybami	300
17	<b>ZESTAW XVII-</b> Barszcz czerwony wigilijny	400
18	<b>ZESTAW XVIII-</b> Zestaw obiadowy_podyplomowe (zupa +danie główne z surówką i dodatkami-do wyboru)	800
19	<b>ZESTAW XIX-</b> Zupa_ okolicznościowa	200
20	<b>ZESTAW XX-</b> Zestaw obiadowy mięsny na ciepło_okolicznościowy:	200
21	<b>ZESTAW XXI-</b> Zestaw obiadowy rybny na ciepło_okolicznościowy	200
22	<b>ZESTAW XXII-</b> Zestaw obiadowy wegański na ciepło_okolicznościowy:	100
<b>USŁUGA RESTAURACYJNA</b>		
23	<b>ZESTAW XXIII-</b> Obiad + kawa OKOLICZNOŚCIOWY	200

Szczegółowy zakres rzeczowy (skład poszczególnych zestawów) znajduje się w Formularzu rzeczowo-cenowym, stanowiącym zał. nr 2 do SWZ.

6. Ilości podane w tabeli powyżej stanowią jedynie szacowaną ilość w okresie 12 miesięcy i nie są wiążące. Rzeczywiste ilości wynikać będą wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego.
7. Na przedmiot zamówienia składa się: zamówienie podstawowe i zamówienie w ramach opcji.
8. Zamawiający zobowiązuje się zrealizować min. 70% wielkości zamówienia podstawowego.
9. 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 całkowitej wartości wynagrodzenia wskazanego w ofercie Wykonawcy.
10. 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.
11. W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu zamówienia, spowodowanego zwiększonym zapotrzebowaniem Zamawiającego, po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonego na realizację zamówienia podstawowego, Zamawiający skorzysta

z prawa opcji w wysokości do 30% kwoty zamówienia podstawowego.

12. Zasady dotyczące realizacji zamówień objętych prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamówienia objęte prawem opcji będą realizowane na warunkach i w cenach zamówienia podstawowego.
13. Zamówienia w ramach opcji będą realizowane po wykonaniu zamówienia podstawowego tj. po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia podstawowego przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego.
14. Wynagrodzenie umowne brutto będzie obejmować całkowitą należność, jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za cały okres trwania umowy.

15. **Termin realizacji przedmiotu zamówienia:**

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

16. **Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:**

- 1) Miejscem realizacji usług cateringowych będą: budynki Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska, inne miejsce wskazane przez Zamawiającego znajdujące się na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej lub w wyjątkowych sytuacjach inne miejsce uzgodnione przez obie strony, jednakże na terenie Trójmiasta.
- 2) Miejscem realizacji usług restauracyjnych będzie lokal wskazany przez Wykonawcę w ofercie, znajdujący się w odległości nie większej niż 800 m od siedziby Zamawiającego, zgodnie z wymogami określonymi w rozdz. V ust.12 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 jednoznacznie w *Formularzu ofertowym*, stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ następujące informacje: nazwę i dokładny adres lokalu, w którym będą realizowane usługi restauracyjne.

17. **Warunki świadczenia usług cateringowych i restauracyjnych:**

- 1) Przez usługę cateringową/restauracyjną Zamawiający rozumie następujące działania:
  - zapewnienie wyżywienia tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie 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 i dodatki 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

- pod pojęciem „wegańskie” należy rozumieć żywność (produkty lub dania) wyłącznie roślinną, w tym grzyby, nie zawierającą żadnych składników pochodzenia zwierzęcego, w tym nie zawierającą jajek, mleka, śmietany, masła, serów, jogurtu, smalcu, ryb, owoców morza, skorupiaków, owadów, ślimaków. Jest to żywność składająca się w 100% z roślin.

- 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 własnej zastawy stołowej (ceramicznej lub porcelanowej, w kolorze białym, o jednolitym wzornictwie)
- zapewnienie 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 (termosy, bębny)
- zapewnienie serwetek (papierowych lub materiałowych) w ilości dostosowanej do liczby uczestników spotkania
- przygotowanie estetycznego nakrycia stołów obrusami w jednolitym kolorze, zaakceptowanym uprzednio przez Zamawiającego
- użycie własnych narzędzi i materiałów do wykonania zlecenia, w tym w przypadku niektórych spotkań: okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych), stolików koktajlowych (o średnicy blatu minimum 60 cm). Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o potrzebie dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych nie później niż na 5 dni roboczych przed danym spotkaniem.
- zapewnienie odpowiedniej obsługi (ubranej jednolicie), dostosowanej do liczby uczestników w godzinach trwania danej usługi
- w przypadku przyjęć „na stojąco” - oznaczenia serwowanych dań w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim, a także wyraźnego oznaczenia potraw wegetariańskich / wegańskich.

- zapewnienie jednorazowych opakowań w celu zabrania nieskonsumowanego poczęstunku przez Zamawiającego
  - usunięcie odpadów konsumpcyjnych po zakończeniu spotkania i posprzątanie pomieszczeń po realizacji usługi, nie później niż w ciągu 60 min. po zakończeniu spotkania lub w szczególnych przypadkach w innym, ustalonym z Zamawiającym czasie
  - 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.
- 2) 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.
- 3) Usługi cateringowe i restauracyjne realizowane będą sukcesywnie na podstawie telefonicznych lub mailowych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
- 4) Każdorazowo zamówienie dot. usługi restauracyjnej lub cateringowej zostanie przekazane Wykonawcy maksymalnie na 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.*
- 5) 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.
- 6) Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia propozycji menu i uzyskania akceptacji Zamawiającego nie później niż na 2 dni robocze przed planowaną datą realizacji usługi oraz podania numeru kontaktowego do osoby odpowiedzialnej za realizację danego zamówienia.
- 7) W przypadku świadczenia usługi cateringowej Zamawiający udostępni Wykonawcy stoły, krzesła oraz pomieszczenia niezbędne do jej realizacji.
- 8) Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia oraz warunków płatności zawarto we wzorze projektowanych postanowień umowy, stanowiącym załącznik nr 4

do SWZ.

18. **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.
- 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. 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.