



Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków wraz z zapewnieniem obsługi kelnerskiej na potrzeby organizowanych „IV Pomorskich Warsztatów Naukowych – Zdolni z Pomorza” na Uniwersytecie Gdańskim.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Na wykonanie usługi przygotowywania i dostarczania posiłków (śniadań, obiadów i kolacji), wraz z zapewnieniem obsługi kelnerskiej, na potrzeby organizowanych w dniach 10 – 15 września 2023 r. - „IV Pomorskich Warsztatów Naukowych – Zdolni z Pomorza” w Uniwersytecie Gdańskim **dla 240 uczestników.**

I. Określenie przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu wyżywienia wraz z serwisem dla maksymalnie 240 osób [uczniów szkół podstawowych (klasy 7-8), ponadpodstawowych oraz nauczycieli] podczas pięciodniowych warsztatów naukowych pt.: „IV Pomorskie Warsztaty Naukowe – Zdolni z Pomorza”.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników (nie więcej jednak niż 10% początkowo zgłoszonej liczby uczestników) na poszczególne dni realizacji usługi (korekta dotycząca danego dnia będzie podana z wyprzedzeniem co najmniej 48 godzin).
3. Termin realizacji usługi: Usługa realizowana będzie w dniach 10 – 15 września 2023 roku w godzinach podanych w harmonogramie. Harmonogram zostanie udostępniony Wykonawcy po podpisaniu umowy.
4. Miejsce realizacji usługi: Usługa realizowana będzie na Wydziale Nauk Społecznych Uniwersytetu Gdańskiego w Gdańsku, ul. Jana Bażyńskiego 4, 80-952 Gdańsk, sale i korytarze przynależne do Instytutu Psychologii. Usługa cateringowa realizowana będzie w miejscu zapewnionym przez Zamawiającego. Wykonawca nie ponosi kosztów związanych z wynajmem powierzchni.
5. Świadczenie usług żywienia powinno odbywać się zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia. Usługa musi uwzględniać zapewnienie wyżywienia oprócz diety ogólnej, również możliwość dostarczenia części posiłków dla diety: wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej oraz bezlaktozowej. **Zamawiający przekaże informację o specjalnych potrzebach diety, z podaniem liczby posiłków, z co najmniej 48 godzinnym wyprzedzeniem.**
6. W ramach usługi wykonawca zapewni posiłki: śniadania, obiady i kolacje, zgodnie z wymaganiami określonymi w opisie. Śniadania oraz kolacje będą odbywały się w formie bufetowej. Obiady będą odbywały się częściowo w formie przygotowanych posiłków oraz częściowo w formie bufetowej.

1) Tabela nr 1 Śniadanie:

Śniadanie powinno zostać zapewnione od poniedziałku (11 września) do piątku (15 września) w godzinach 8:15 – 9:00 (45 minut).

LP	Pozycja menu	Jednostka miary gramatura/na 1 osobę/ i- lub porcję	SZACOWANE ILOŚCI
1	2	3	4
DANIA ŚNIADANIOWE			
DANIA NA CIEPŁO (na każdy dzień jedna pozycja, każdego dnia inna)			
1	Parówki gotowane min. 80% mięsa (drobiowa i wieprzowa)	nie mniej niż 100 g	240
2	Parówki smażone min. 80% mięsa (drobiowa i wieprzowa)	nie mniej niż 100 g	240
3	Jajecznica	nie mniej niż 100 g	240
4	Jajka gotowane	nie mniej niż 50 g	240
5	Jajko sadzone	nie mniej niż 50 g	240
DANIA NA ZIMNO (sumarycznie na 5 dni - każdego dnia po 1/5 z każdej pozycji)			
6	Salatka jarzynowa - tradycyjna	nie mniej niż 80 g	400
7	Twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem	nie mniej niż 80 g	400
8	Twaróg na słodko (waniliowy)	nie mniej niż 80 g	400
ZIMNE ZAKĄSKI (PODANE NA PÓLMISKACH) (sumarycznie na 5 dni - każdego dnia po 1/5 z każdej pozycji)			
9	Pieczywo min. 2 rodzaje (pszenne, razowe, żytnie itp.)	nie mniej niż 75 g	1200
10	Ser żółty min. 2 rodzaje (1x typu holenderskiego i 1x typu szwajcarskiego)	nie mniej niż 30 g	1200
11	Wędlina min. 2 rodzaje min. 82% mięsa, (1x drobiowa, 1x wieprzowa)	nie mniej niż 30 g	1200
12	Warzywa min. 2 rodzaje (ogórek, pomidor, papryka itp.)	nie mniej niż 30 g	1200
13	Dżem min. 2 rodzaje (malinowy, śliwkowy, owoce leśne itp.)	nie mniej niż 30 g	1200
14	Masło min. 82%	nie mniej niż 15 g	1200
15	Płatki (kukurydziane, czekoladowe)	nie mniej niż 30 g	600
16	Mleko	nie mniej niż 100 ml	600
NAPOJE CIEPŁE (sumarycznie na 5 dni - każdego dnia po 1/5 z każdej pozycji)			
17	Kawa świeżo parzona z termosów	nie mniej niż 200 ml	200
18	Herbata czarna z termosów	nie mniej niż 200 ml	1000
19	Dodatki: cukier biały, mleko, świeża cytryna	-	1200
Wykonawca w ramach zamówienia zapewnia możliwość wymiany na wersję: ŚNIADANIE, DIETA SPECJALNA – zestaw: min.3 różne produkty/ składniki w zestawie - nie mniej niż 300 gr/zestaw (sumarycznie na 5 dni)			
20	WEGETARIAŃSKIE warzywa, owoce, nasiona roślin strączkowych, produktów zbożowych i tłuszczów roślinnych, mleko i jego przetwory (sery, jogurty itp.) oraz jajka i miód.	zestaw	5
21	WEGANSKIE dieta bezmięсна, wykluczająca wszystkie produkty odzwierzęce	zestaw	5
22	BEZGLUTENOWA dieta z wykluczeniem glutenu, zawierająca pieczywo bezglutenowe	zestaw	5
23	BEZLAKTOZOWA dieta z wykluczeniem laktozy, zawierająca nabiał bez laktozy	zestaw	5

2) Tabela nr 2 Obiad:

Obiad powinien zostać zapewniony od poniedziałku (11 września) do piątku (15 września)

11 – 13 września: 14:00 – 15:00 (1 godzina),

14 września – 13:30-14:30 (1 godzina),

15 września: 14:00 – 15:00 (1 godzina).

LP	Pozycja menu	Jednostka miary gramatura/na 1 osobę/ i- lub porcję	SZACOWANE ILOŚCI
1	2	3	4
DANIA OBIADOWE			
ZUPY (na każdy dzień jedna pozycja, każdego dnia inna)			
1	Zupa jarzynowa	nie mniej niż 200 ml	120
2	Ogórkowa	nie mniej niż 200 ml	120
3	Kapuśniak	nie mniej niż 200 ml	120
4	Rosół	nie mniej niż 200 ml	120
5	Pomidorowa z makaronem lub ryżem	nie mniej niż 200 ml	120
DANIA OBIADOWE MIĘSNE (na każdy dzień jedna pozycja, każdego dnia inna)			
6	Pulpety w sosie koperkowym	nie mniej niż 100 g	240
7	Kotlet schabowy	nie mniej niż 100 g	240
8	Kotlet jajeczny	nie mniej niż 100 g	240
9	Kotlet mielony	nie mniej niż 100 g	240
10	Pieczone udko z kurczaka	nie mniej niż 100 g	240
DODATKI SKROBIOWE (na każdy dzień jedna pozycja, każdego dnia inna)			
11	Ziemniaki puree	nie mniej niż 150 g	240
12	Ziemniaki zapiekane	nie mniej niż 150 g	240
13	Ryż z warzywami	nie mniej niż 150 g	240
14	Kasza pęczak z pieczarkami	nie mniej niż 150 g	240
15	Makaron w sosie śmietanowym	nie mniej niż 150 g	240
DODATKI OBIADOWE: warzywne, surówki, sałaty i inne (na każdy dzień jedna pozycja, każdego dnia inna)			
16	Groszek z marchewką na ciepło	nie mniej niż 80 g	240
17	Buraczki zasmażane z sokiem z cytryny	nie mniej niż 80 g	240
18	Surówka coleslaw z białej kapusty	nie mniej niż 80 g	240
19	Mizeria	nie mniej niż 80 g	240
20	Zestaw surówek (2 rodzaje warzyw)	nie mniej niż 80 g	240
NAPOJE ZIMNE (sumarycznie na 5 dni - każdego dnia po 1/5 z każdej pozycji)			
21	Woda mineralna niegazowana w butelce 0,5	0,5 l	1200
22	Kompot w dzbankach	1 l	600
Wykonawca w ramach zamówienia zapewnia możliwość wymiany na wersję: OBIAD, DIETA SPECJALNA – zestaw: zupa nie mniej niż 200 ml + drugie danie min.3 różne produkty/ składniki w zestawie: danie główne, dodatek skrobiowy, dodatek obiadowy - nie mniej niż 350 gr/zestaw (sumarycznie na 5 dni)			
23	WEGETARIAŃSKIE warzywa, owoce, nasiona roślin strączkowych, produktów zbożowych i tłuszczów roślinnych, mleko i jego przetwory (sery, jogurty itp.) oraz jajka i miód.	zestaw	5
24	WEGANSKIE dieta bezmięsna, wykluczająca wszystkie produkty odzwierzęce	zestaw	5

25	BEZGLUTENOWA dieta z wykluczeniem glutenu,	zestaw	5
26	BEZLAKTOZOWA dieta z wykluczeniem laktozy, zawierająca nabiał bez laktozy	zestaw	5

3) Tabela nr 3 Kolacja:

Kolacja powinna zostać zapewniona od niedzieli (10 września) do czwartku (14 września) w godzinach:

- 10 września – 19:00 – 21:00 (2 godziny),
- 11 – 13 września – 18:00 – 19:00 (1 godzina),
- 14 września – 17:00 – 18:00 (1 godzina).

LP	Pozycja menu	Jednostka miary gramatura/na 1 osobę/ i- lub porcję	SZACOWANE ILOŚCI
1	2	3	4
DANIA KOLACYJNE			
ZIMNE ZAKĄSKI (PODANE NA PÓLMISKACH) (sumarycznie na 5 dni - każdego dnia po 1/5 z każdej pozycji)			
1	Pieczywo min. 2 rodzaje (pszenne, razowe, żytnie itp.)	nie mniej niż 75 g	1200
2	Ser żółty min. 2 rodzaje (1x typu holenderskiego i 1x typu szwajcarskiego)	nie mniej niż 30 g	1200
3	Wędlina min. 2 rodzaje min. 82% mięsa, (1x drobiowa, 1x wieprzowa)	nie mniej niż 30 g	1200
4	Warzywa min. 2 rodzaje (ogórek, pomidor, papryka itp.)	nie mniej niż 30 g	1200
5	Dżem min. 2 rodzaje (malinowy, śliwkowy, owoce leśne itp.)	nie mniej niż 30 g	1200
6	Masło min. 82%	nie mniej niż 15 g	1200
CIEPŁE DANIA (na każdy dzień jedna pozycja, każdego dnia inna)			
7	Ryż z jabłkiem	nie mniej niż 100 g	240
8	Zapiekanka makaronowa	nie mniej niż 100 g	240
9	Tortilla z kurczakiem i warzywami	nie mniej niż 100 g	240
10	Makaron z sosem bolognese	nie mniej niż 100 g	240
11	Zapiekanka ziemniaczana	nie mniej niż 100 g	240
NAPOJE CIEPŁE (sumarycznie na 5 dni - każdego dnia po 1/5 z każdej pozycji)			
12	Herbata czarna z termosów	nie mniej niż 200 ml	1200
13	Dodatki: cukier biały, świeża cytryna	-	1200
Wykonawca w ramach zamówienia zapewnia możliwość wymiany na wersję: KOLACJA, DIETA SPECJALNA – zestaw: min.3 różne produkty/ składniki w zestawie - nie mniej niż 300 gr/zestaw (sumarycznie na 5 dni)			
14	WEGETARIAŃSKIE warzywa, owoce, nasiona roślin strączkowych, produktów zbożowych i tłuszczów roślinnych, mleko i jego przetwory (sery, jogurty itp.) oraz jajka i miód.	zestaw	5
15	WEGANSKIE dieta bezmięсна, wykluczająca wszystkie produkty odzwierzęce	zestaw	5
16	BEZGLUTENOWA dieta z wykluczeniem glutenu, zawierająca pieczywo bezglutenowe	zestaw	5
17	BEZLAKTOZOWA dieta z wykluczeniem laktozy, zawierająca nabiał bez laktozy	zestaw	5

7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wysokiego poziomu świadczonych usług, w szczególności poprzez:

- terminowe przygotowywanie i dostarczanie zamówionych posiłków do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego,
- posiadanie przez osoby mające bezpośredni kontakt z żywnością aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Kopie tych orzeczeń muszą znajdować się w miejscu wykonywania

pracy; orzeczenia muszą być przedstawione przed realizacją umowy oraz do wglądu na każdą prośbę Zamawiającego w czasie i miejscu realizacji usługi,

- c) dostarczanie posiłków (w tym transport posiłków i sprzętu niezbędnego do serwowania lub wykonania umowy np. **obrussy lub pokrowce w kolorze białym – bez plam, bemały gastronomiczne, kociołki termosy gastronomiczne, podgrzewacze, termosy do kawy, menaże, dzbanki do napojów, dzbanuszki do mleka, cukiernice, maselniczki, tace, sprzęt elektryczny podgrzewający dla napojów gorących, itp.**) na koszt i ryzyko Wykonawcy oraz przygotowanie wskazanych pomieszczeń w terminach i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza serwowanie posiłków uczestnikom wydarzenia w dostarczonych przez Wykonawcę jednorazowych naczyniach i sztućcach biodegradowalnych, zgodnie z zamawianą ilością.
- d) dostarczanie posiłków przygotowywanych ze świeżych produktów i przyrządzanych najpóźniej poprzedniego dnia (śniadania i obiady) i tego samego dnia (kolacja), zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, z zapewnieniem minimalnej temperatury odpowiednio: **75°C dla zup, 63°C dla drugich dań, 80°C dla gorących napojów, 4°C dla sałatek, surówek**. Wykonawca w tym zakresie zobowiązany jest do posiadania termometru podczas realizacji zamówienia,
- e) spełnianie wymogów higienicznych, odpowiedniej ilości obsługi kelnerskiej min. 1 kelner na 60 uczestników wydarzenia oraz odpowiedniego sprzętu do wykonywania zamówień, m.in.: niezbędnych artykułów higienicznych, środków czystości, w szczególności: środków dezynfekcji oraz zapewnienie czystości i estetyki w obrębie wyżywienia, zapewnienia odpowiedniej ilości serwetek papierowych oraz innych artykułów jednorazowych niezbędnych podczas świadczenia usługi,
- f) zapakowania nieskonsumowanych posiłków w jednorazowe opakowania biodegradowalne i przekazanie ich Zamawiającemu (o ile Strony tak uzgodnią),
- g) zapewnienie kosza na zużyte naczynia i sztućce (w razie potrzeby zebranie brudnych naczyń), donoszenia dań oraz posprzątanie pomieszczeń dedykowanych do świadczenia usługi po jej zakończeniu łącznie z usunięciem i wywozem na własny koszt odpadów, pozostawienia pomieszczeń po wykonaniu usługi w takim stanie, w jakim zostały mu przekazane.