

Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków wraz z obsługą kelnerską na potrzeby konferencji „30th ERES Annual Conference” organizowanej przez Uniwersytet Gdański.

Opis przedmiotu zamówienia

Zamówienie składa się z: zamówienia podstawowego oraz zamówienia objętego prawem opcji.

1. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

1.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i dostarczania posiłków wraz z obsługą kelnerską na potrzeby konferencji „30th ERES Annual Conference” organizowanej w dniach 26-29 czerwca 2024r. przez Uniwersytet Gdański. Zamówienie dotyczy: przerw kawowych, obiadów, kolacji.

Zamawiającemu zależy na profesjonalnym przygotowaniu wydarzenia. Wykonanie usługi przygotowywania posiłków i obsługi kelnerskiej oczekiwane jest na wysokim poziomie, tj. hotelu minimum 4*.

Uczestnikami wydarzenia będzie międzynarodowe środowisko naukowe, w tym profesorowie, doktorzy oraz inni pracownicy uniwersytetów i szkół wyższych.

Tabela nr 1

DATA wydarzenia	opis przedmiotu zamówienia	Szacowana MINIMALNA ilość uczestników wydarzenia	Szacowana MAX ilość uczestników wydarzenia	Godzina wydarzenia/ czas trwania wydarzenia
26.06.2024	Przerwa kawowa ciągła	120	240	11:00 - 17:00
26.06.2024	Lunch	120	240	12:30 - 13:30
26.06.2024	Spotkanie "Welcome Reception"	165	330	19:30 - 21:00
27.06.2024	Przerwa kawowa ciągła	175	350	08:30 - 17:30
27.06.2024	Lunch	175	350	13:00 - 14:00
27.06.2024	Bankiet "30th Jubilee Conference Dinner" w Europejskim Centrum Solidarności	175	350	19:30 - 22:00
28.06.2024	Przerwa kawowa ciągła	170	340	09:00 - 17:30
28.06.2024	Lunch	170	340	12:30 - 13:30
29.06.2024	Przerwa kawowa ciągła	100	200	09:00 - 14:00
29.06.2024	Lunch	100	200	12:30 - 13:30

1.2. Miejsca realizacji usługi:

- 1) **26.06.2024 r. (przerwy kawowe, lunch);**
Wydział Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego, 81-864 Sopot, ul. Piaskowa 9, hol Główny
- 2) **26.06.2024 r. (Welcome Reception);**
Wydział Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego, 81-864 Sopot, Armii Krajowej 101, Sala B-4
- 3) **27.06.2024 r. (przerwy kawowe, lunch)**
Wydział Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego, 81-864 Sopot, ul. Piaskowa 9, hol Główny
- 4) **27.06.2024 r. (bankiet "30th Jubilee Conference Dinner")**
Europejskie Centrum Solidarności, 80-863 Gdańsk, Plac Solidarności 1,
- 5) **28.06.2024 r. (przerwy kawowe, lunch)**

Wydział Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego, 81-864 Sopot, ul. Piaskowa 9, hol Główny

6) **29.06.2024 r. (przerwy kawowe, lunch)**

Wydział Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego, 81-864 Sopot, ul. Piaskowa 9, hol Główny

1.3. Definicje wybranych pozycji:

- 1) **Kawa** – kawa mielona 100% Arabica, podawana w ekspresach ciśnieniowych z wbudowanym młynkiem oraz funkcją spieniania mleka (z możliwością zrobienia kawy czarnej, cappuccino, latte macchiato).



- 2) **Dodatki** – cukier (biały i trzcinowy w kostkach lub porcjowany w osobno pakowanych torebkach).
- 3) **Mleko** – tradycyjne 3,2 %, bez laktozy, mleko roślinne owsiane i kokosowe.
- 4) **Herbata** – wybór herbat liściastych, pojedynczo pakowanych, podawanych w drewnianych dyspenserach, w tym co najmniej herbata czarna, earl grey, zielona, owocowa, mięta.



- 5) **Soki** – sok 100% z zagęszczonego soku owocowego, nie zawierający cukru, sztucznych barwników, konserwantów i aromatów, dwa rodzaje – jabłko, pomarańcza.
- 6) **Woda** – minimum dwa rodzaje, podana w szklanych dyspenserach z kranikiem:
- woda mineralna niegazowana bez dodatków,
 - woda mineralna ze świeżymi owocami.
- 7) **Sandwich lub Bajgiel** – 4 różne rodzaje sandwicha lub bajgla, każdy składa się z:
- minimum 110 g pieczywa, rozciętej bułki,
 - minimum 50 g składnik mięsny lub rybny,
 - minimum 60 g nabiałowy,
 - minimum 45 g warzywny.

Przykładowe: bułka z kielkami żyta (kurczak, masło, suszony pomidor, bazylija, rukola); bułka wiejska (mus pomidorowy, mozzarella, rukola, szynka), (pasta makrelowa, ogórek konserwowy, sałata, masło); ciabatta (rostbeef, małso, ogórek konserwowy, chrzan, rukola), (salami, pasta paprykowa, rukola, blue cheese).

Nie dopuszcza się pieczywa tostowego i dekoracji z majonezu oraz gotowych sosów.

Każdy sandwich lub bajgiel ma być przecięty na pół.

Jedna porcja na osobę składa się z 0,5 x bułki lub 0,5 x bajgla.



8) **Tartinki** – małe kanapki, z ułożonymi estetycznie składnikami na górze kanapki, minimum 5 różnych rodzajów, każda składająca się z:

- minimum 40 g małej kromki pieczywa,
- minimum 15 g składniki mięsne,
- minimum 25 g składniki nabiałowe,
- minimum 15 g składniki warzywne,

Jedna porcja na osobę składa się z 3,5 sztuk tartinek.



9) **Wrap** – rodzaj kanapki z okrągłego placka o średnicy 26-28 cm z masy lub mąki kukurydzianej, pszennej lub razowej, pokrojona na mniejsze części, minimum 4 różne rodzaje, każdy składający się z:

- minimum 100 g składniki mięsne,
- minimum 40 g składniki nabiałowe,
- minimum 60 g warzywne,

Jedna porcja na osobę składa się z „pokrojonych mniejszych części” z 0,5 tortilli.



10) **Salatka PREMIUM** – minimum 3 różne rodzaje sałatek, potrawa sporządzona ze świeżych lub grillowanych warzyw (minimum 4 różnych warzyw) z dodatkiem składników mięsnych oraz składników warzywnych z dodatkiem przypraw oraz z sosem nie wymagającym temperatury chłodniczej, albo zamiennie potrawa

składająca się z składników nabiałowych i składników warzywnych, z dodatkiem przypraw oraz z sosem nie wymagającym temperatury chłodniczej.

Przykładami sałatek mogą być:

- carpaccio z buraka z kozim serem i pomarańczą,
- cezar (sałata rzymska, kurczak, bekon, sos cezar, grissini),
- orzo (orzo, papryka, szpinak, pomidorki, oliwa).

Jedna porcja na osobę składa się z 50 g z każdej z sałatek, tj. łącznie 150 g różnych sałatek na osobę



- 11) **Danie w formie finger food** – podawane na tacach przez kelnerów, typu np.: bakłażany na grzance, mini quiche z kurkami/szpinakiem, ruloniki z cukini z musem ziołowym, wrapy z kurczakiem oraz wege, mini buritto (mięsne), taco z szarpaną wieprzowiną lub bocznikiem, bułeczki z łososiem i musem chrzanowym, babeczki z pastą makrelową.

Minimum 5 szt. różnych rodzajów wytrawnych oraz minimum 1 szt. deserowych.

Jedna porcja na osobę składa się z 12 szt. finger food. tj. po 2 szt. z każdego z sześciu rodzajów finger food.



- 12) **Ciastka** - minimum 3 różne rodzaje np. owsiane, owsiane z czekoladą, czekoladowe z kawałkami czekolady (o średnicy minimum 8 cm), lub rogaliki z powidłami,

Jedna porcja na osobę składa się z:

- minimum 100 g ciastek - przerwa kawowa w dniu 26 i 29 czerwca 2024
- minimum 200 g ciastek - przerwa kawowa w dniu 27 i 28 czerwca 2024.



Zamawiający nie dopuszcza serwowania słonych paluszków, krakersów, mixu ciastek kruchych tzw. konferencyjnych, suchych biszkoptów, ciastek.

13) **Ciasto** – minimum 4 różne rodzaje, porcja ciasta minimum 60 g, np. szarlotka, sernik, brownie, muffiny.

Jedna porcja na osobę składa się z:

- Lunch - minimum 2 szt. ciasta na osobę,
- Bankiet - minimum 1,5 szt. ciasta na osobę.



14) **Danie główne** – danie składające się z:

a) **w opcji mięsnej składające się z:**

150 g jednego rodzaju czystego mięsa przetworzonego termicznie (po upieczeniu, ugotowaniu itp.), bez panierki, sosu itp. (np. polędwiczki wieprzowe, pierś z kurczaka supreme, pierś z perliczki, pierś z gęsi, - *nie dopuszcza się podania mięsa z kością, podrobów oraz kaczk*),

b) **w opcji rybnej składające się z:**

150 g jednego rodzaju czystej ryby - przetworzonej termicznie (po upieczeniu, ugotowaniu itp.), bez panierki, sosu itp. ryby (np. filet z dzikiego łosia, sandacza, halibuta – *nie dopuszcza się podania ryby z ością oraz pang*),

c) **w opcji wegetariańskiej/wegańskiej składające się z:**

200 g jednego rodzaju wegetariańskie danie np. gołąbki z liści winogron z farszem ryżowym w sosie pomidorowym (dolma),

oraz

130 g dodatku skrobiowego 3 rodzaje do wyboru, np.

- ziemniaki (np. z masłem koperkowym, pieczone z masłem ziołowym),
- młode ziemniaki w całości, *nie dopuszcza się podania frytek lub puree ziemniaczanego*),
- ryż (jaśminowy - wysokiej jakości – tzw. Gat. I),

130 g dodatku warzywnego 3 rodzaje do wyboru, np.

- warzywa na parze,
- warzywa z pieca,
- gotowane warzywa.

Wyklucza się możliwość podania dania jednogarnkowego (typu makaron, risotto, kaszotto, gulasz).

Wyklucza się także dania typowo zagraniczne (azjańskie, włoskie, z dodatkiem curry itp.).

1.4. Rodzaje przerw / menu

1) Przerwa kawowa ciągła obejmuje:

- kawę z ekspresów ciśnieniowych - bez limitu,
- herbatę w torebkach - bez limitu,
- wrzątek z werników - bez limitu,
- wodę mineralną niegazowaną w szklanych dyspenserach z kranikiem – bez limitu,
- soki owocowe w szklanych dyspenserach z kranikiem – bez limitu,
- cukier - bez limitu,
- mleko - bez limitu,
- ciastka - minimum 3 rodzaje
 - 1) w dniach 26.06.2024 i 29.06.2024 minimum 100 g ciastek na osobę
 - 2) w dniach 27.06.2024 i 28.06.2024 minimum 200 g ciastek na osobę.

2) LUNCH

na stojąco przy stolikach koktajlowych (w dniach: 26.06.2024; 27.06.2024; 28.06.2024; 29.06.2024)

- sandwich lub bajgiel – minimum 4 różne rodzaje – minimum 0,5 sandwicha lub bajgla na osobę,
- tartinki – minimum 5 różnych rodzajów, w tym jedna w wersji wege – minimum 3,5 sztuk tartinek na osobę,
- wrap – minimum 4 różne rodzaje – minimum 0,5 tortilli na osobę,
- sałatki premium – minimum trzy rodzaje (w tym jedna wegańska i bezglutenowa), podane na paterach lub półmiskach - minimum 50 g na osobę z każdej z sałatek, tj. łącznie 150 g różnych sałatek na osobę,
- ciasto – minimum 4 różne rodzaje – minimum 2 szt. ciasta na osobę,
- w trakcie lunchu goście będą mogli korzystać z napojów podawanych w ramach przerwy kawowej ciągłej - bez limitu.

3) Spotkanie "Welcome Reception"

spotkanie na stojąco przy stolikach koktajlowych (26.06.2024)

- finger food - podawane na tacach przez kelnerów, minimum 2 szt. z każdego z sześciu rodzajów finger food na osobę, tj. łącznie 12 szt. na osobę,
- wino musujące, BEZALKOHOLOWE, jako welcome drink, wino rozlane do kieliszków z butelek – minimum 1 kieliszek na osobę,
- wino BEZALKOHOLOWE (butelkowane), półwytrawne, białe i czerwone, podawane w kieliszkach przez kelnerów - bez limitu,
- sok pomarańczowy podawany w kieliszkach - bez limitu,
- woda mineralna niegazowana rozlewana ze szklanych butelek i podawana w kieliszkach przez kelnerów - bez limitu.

4) Bankiet "30th Jubilee Conference Dinner" w Europejskim Centrum Solidarności

bankiet na stojąco przy stolikach koktajlowych (27.06.2024)

- danie główne podane w podgrzewaczach roll top, proporcje potraw mięsnych i wege zostaną określone przez Zamawiającego i **podane 30 dni przed terminem konferencji**

- 2 porcje na osobę spośród 3 rodzajów dań: mięsne, rybne i vege,
- ciasta - minimum 1,5 szt. na osobę,
- sałatki premium w tym jedna wegańska i bezglutenowa, podane na paterach lub półmiskach
 - minimum 50 g na osobę z każdego rodzaju sałatki - minimum 3 rodzaje, tj. łącznie minimum 150 g różnych sałatek na osobę,
- wino musujące półwytrawne butelkowane (Z ALKOHOLEM), podawane w kieliszkach przez kelnerów – minimum 1 kieliszek na osobę,
- wino białe półwytrawne i czerwone półwytrawne butelkowane (Z ALKOHOLEM) podawane w kieliszkach przez kelnerów - bez limitu,
- sok pomarańczowy, podawany w kieliszkach przez kelnerów - bez limitu,
- woda mineralna niegazowana rozlewana ze szklanych butelek i podawana w kieliszkach przez kelnerów - bez limitu,
- kawa z ekspresów ciśnieniowych – bez limitu,
- tort **okazjonalny**: porcja 110-120 g na osobę, kształt tortu: prostokątny, wielkość tortu dostosowana do potwierdzonej ilości uczestników – **tort będzie uroczysto krojony w trakcie wydarzenia i podawany wszystkim gościom przez kelnerów.**

Smak: z mlecznej czekolady z markują i konfiturą z pomarańczy lub malinowy z mascarpone (z nadrukiem logo organizatorów – wzór nadruku zostanie podany najpóźniej na 30 dni przed terminem konferencji)

Wyklucza się możliwość podania tortu zawierającego alergeny np. orzechy, migdały, orzeszki arachidowe,

Wino, wino musujące (alkoholowe i bezalkoholowe) – średniej klasy, tj. w skali od 1 – 10, gdzie 1 to najniższa klasa, a 10 to najwyższa klasa wina, **Zamawiający wskazuje klasę wina pomiędzy 3 - 4.**

Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania świeżości posiłków oraz zachowania odpowiedniej temperatury podawanych posiłków przez cały okres świadczenia usługi, odpowiednio: **75°C dla zup, 63°C dla dań głównych, 80°C dla gorących napojów, 4°C dla sałatek, surówek, napoje zimne np. woda, soki w temp. pokojowej.**

1.5. Sprzęt wymagany do realizacji zamówienia

- 1) Zamawiający nie zapewnia żadnych urządzeń i sprzętów do przygotowywania posiłków i przechowywania żywności (np. kuchenka mikrofalowa, lodówka, podgrzewacze, kuchenki gazowe itp.).
- 2) Wykonawca zapewnia wszelkie urządzenia i sprzęty niezbędne do realizacji zamówienia m.in.
 - a) kawa z ekspresów ciśnieniowych z wbudowanym młynkiem oraz funkcją spieniania mleka (z możliwością zrobienia kawy czarnej, cappuccino, latte macchiato) – ich liczba powinna być adekwatna do liczby osób uczestniczących w danym wydarzeniu tj. aby czas oczekiwania na kawę nie był dłuższy niż 5 minut,
 - b) warniki ze stali nierdzewnej do wody wrzącej do zaparzenia herbaty,
 - c) roll topy – podgrzewacze do potraw wykonane ze stali nierdzewnej, ogrzewane żelazem lub elektryczne z pokrywą otwieraną ku górze, Zamawiający nie dopuszcza sprzętów z wykorzystaniem gazu.
 - d) dyspensery do soków i wody zimnej, o pojemności minimum 5l, wykonane ze szkła z kranikiem,

- patery, tace do ekspozycji przekąsek, schody i piramidy bufetowe wykonane np. z kamienia łupkowego, szkła hartowanego, wysokiej jakości drewna, różne kształty i rozmiary, nieuszkodzone,
- e) talerze, spodeczki, sztucze, filiżanki wraz ze spodkami, szklanki do wody typu np. long, itp. niezbędne do korzystania z usługi cateringowej.
 - f) Zamawiający nie dopuszcza naczyń, sztuców, jednorazowych (plastikowych, papierowych i drewnianych) do realizacji całej usługi.
 - g) Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, np. różnej wielkości, wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różnych rodzajów emblematów na sztucach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach itp.,
 - h) Zamawiający nie dopuszcza szkła bantowanego (z umieszczonym logo firm produktów w nich podanych). Naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione itp.,
 - i) stoliki koktajlowe jednolite dla całego wydarzenia, o wymiarach: wysokość 110-115 cm, średnica blatu 80-90 cm, w liczbie wystarczającej na spożywanie dań przez uczestników konferencji w tym samym czasie,
 - j) stoły bankietowe prostokątne, jednolite dla całego wydarzenia, o wymiarach 1800x750x740 cm; +/-10 cm, w liczbie niezbędnej do podania wszystkich dań w ramach usługi – wyżywienia ciągłego oraz dań gorących, **(aranżacja stołów musi być spójna tj. jednolita pod względem stylu i kolorystyki)**,
 - k) obrusy, pokrowce, skirtingi na stoły bankietowe i koktajlowe, wykonane z naturalnych materiałów (bawełna, len) w kolorze białym, granatowym lub czarnym, w razie zabrudzenia, zalania nakrycia stołów (bufetowych lub koktajlowych) Wykonawca jest zobowiązany do ich niezwłocznej wymiany na czyste. Wymiana musi przebiegać w sposób niezakłócający korzystania z bufetu lub stolików,
 - l) zamykane kosze na śmieci z wymiennymi workami,
 - m) listwy zasilające – przepięciowe z ilością gniazdek odpowiednią do ilości podłączanego sprzętu gastronomicznego,
 - n) wszelkie koszty związane z transportem i użytkowaniem sprzętu ponosi Wykonawca. Wykonawca w ramach umowy jest zobowiązany do obsługi technicznej tj. przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli,
 - o) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności finansowej za zniszczone lub pobite sprzęty oraz naczynia.

2. **ZAMÓWIENIE OBJĘTE PRAWEM OPCJI** dotyczy **DODATKÓW DO LUNCHEU w każdym dniu konferencji**

Tabela nr 2

DATA wydarzenia	opis przedmiotu zamówienia	Szacowana MINIMALNA ilość uczestników wydarzenia	Szacowana MAX ilość uczestników wydarzenia	Godzina wydarzenia/ czas trwania wydarzenia
26.06.2024	OPCJA - Lunch dodatki	120	240	12:30 - 13:30
27.06.2024	OPCJA - Lunch dodatki	175	350	13:00 - 14:00
28.06.2024	OPCJA - Lunch dodatki	170	340	12:30 - 13:30
29.06.2024	OPCJA - Lunch dodatki	100	200	12:30 - 13:30

2.1. Desery mini w szklanych pojemnikach, minimum 75 g lub 120 ml

np.:

sernik na zimno,

chia pudding,

mus malinowy z waniliowym cremem brulee,

Desery mini w szklanych pojemnikach – minimum 3 różne rodzaje (w równych proporcjach).

Na osobę przypadać będzie 1,5 szt. deseru spośród trzech.

2.2. Owoce świeże sezonowe

Podane na paterach, w całości - nie krojone (truskawki, brzoskwinie, morele, czereśnie, winogrona, banany) – minimum 4 różne rodzaje owoców z wymienionych powyżej. Przy czym owoce nie mogą być niedojrzałe lub przejrzałe.

Na osobę przypadać będzie minimum 200 g/os.
3. PRÓBKI MENU
Próbki menu dostarczane po podpisaniu umowy i po wstępnym zaakceptowaniu menu przez Zamawiającego.

Wyszczególnienie	Liczba próbek
Sandwich / bajgiel (4 różne rodzaje)	1 porcja z każdego jednego rodzaju
Tartinki (5 różnych rodzajów)	3 sztuki z każdego jednego rodzaju
Wrap (4 różne rodzaje)	1 porcja z każdego jednego rodzaju
Salatka premium (3 różne rodzaje)	1 porcja z każdego rodzaju sałatki
Finger food (5 różnych rodzajów)	3 sztuki z każdego jednego rodzaju
Ciastka (3 różne rodzaje)	1 sztuka z każdego jednego rodzaju
Ciasto w papilotach (4 różne rodzaje)	1 porcja z każdego rodzaju ciasta
Danie główne (mięsne, rybne, wegańskie)	1 porcja z każdego rodzaju
Tort	1 porcja
Desery mini w szklanych pojemnikach (3 różne rodzaje)	1 porcja z każdego jednego rodzaju
Wino bezalkoholowe (białe i czerwone po 2 różne rodzaje)*	2 porcje z każdego jednego rodzaju
Wino z alkoholem (białe i czerwone po 2 różne rodzaje)*	2 porcje z każdego jednego rodzaju

* ostatecznie podczas degustacji zostanie wybrany jeden rodzaj wina bezalkoholowego białego i czerwonego, które będzie podawane podczas konferencji oraz jeden rodzaj wina z alkoholem białego i czerwonego.

Próbki muszą być przygotowane ze składników i w sposób jak najbardziej zbliżony do sposobu przygotowania i podania posiłków w czasie trwania całego wydarzenia.