

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest obsługa imprezy organizowanej jako Dzień Wydziału (piknik) – usługa cateringowa, w dniu 16 czerwca 2023 r., w godzinach. 14:00-21:00, na Wydziale Elektroniki i Technik Informatycznych przy ul. Nowowiejskiej 15/19 w Warszawie, przed budynkiem wydziału. Pełna gotowość na godz. 13:00.

1. Przez obsługę imprezy organizowanej jako Dzień Wydziału Zamawiający rozumie usługę dostarczenia, rozłożenia zestawów stołów i ław wraz z parasolami dla około 600 uczestników imprezy, dostarczenie i rozłożenie stanowisk sprzedaży napojów i potraw dla gości (około 50 osób) z osobnym grillem i nalewakiem oraz zapewnienie obsługi kelnerskiej dla tych gości (w liczbie 3 osób), dostarczenie i rozłożenie stanowisk grillowych i nalewaków dla pozostałych uczestników imprezy w liczbie umożliwiającej obsługę około 500 osób (personel powinien obsłużyć uczestnika imprezy w czasie nie dłuższym niż 5 minut); dostarczenie napojów: piwo 3,5 % z nalewaka + butelkowane, Coca Cola (oryginalna, w szklanych butelkach lub puszcze o pojemności 250 ml. na osobę), Sprite (oryginalny, w szklanych butelkach lub puszcze o pojemności 250 ml na osobę); Fanta (oryginalna, w szklanych butelkach lub puszcze o pojemności 250 ml na osobę); woda mineralna gazowana lub niegazowana (w plastikowych lub szklanych butelkach, wysoko zmineralizowana o pojemności 500 ml), a także potraw z grilla:

GRILL		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
1.	kiełbasa biała, śląska, podwawelska lub produkt równoważny (min. 80% mięsa wieprzowego w masie) nie może zawierać dodatków skrobi, soi, błonnika oraz MOM – mięsa oddzielonego mechanicznie	<i>Minimum 100 g na osobę</i>
2.	Karkówka marynowana w ziołach	<i>Minimum 100 g na osobę</i>
3.	Filety z kurczaka	<i>Minimum 100 g na osobę</i>
Dodatki		
4.	Pieczynko mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy)	<i>Minimum 60 g na osobę</i>
5.	Ogórki małosolne lub kiszzone z beczki	<i>Minimum 30 g na osobę</i>
6.	Sosy: ketchup (łagodny i pikantny), musztarda /lutenica/	<i>Minimum 20 g na osobę</i>

2. Przedmiotem niniejszego postępowania jest zapewnienie Zamawiającemu, do jego wykorzystania 1000 szt. voucherów na potrawy z grilla lub napoje.
3. Zamawiający wymaga aby produkty żywnościowe, z których będą przyrządzone dania w dniu świadczenia usług, były świeże i najwyższej jakości.
4. Zamawiający ze względów bezpieczeństwa nie dopuszcza stosowania, podczas wydarzenia butli z gazem palnym do zasilania grilli. Wykonawca w ofercie określi typ stosowanych urządzeń (rodzaj grilla).
5. Porządek i czystość w trakcie posiłku.
6. Zabezpieczenie podłoża przed ewentualnym zabrudzeniem podczas przygotowania posiłków.
7. Jednorazowe sztućce, talerzyki i kubeczki, papierowe serwetki w ilości odpowiadającej ilości uczestników pikniku.
8. Wykonawca zapewni tablice informacyjne, z dostępnym asortymentem do wyboru przez uczestników, podczas trwania pikniku.

9. Profesjonalną obsługę kelnerską i kucharską oraz wszelkie pozostałe sprzęty niezbędne do wykonania usługi.
10. Uporządkowania i sprzątnięcia miejsca, w którym będzie wykonywana usługa niezwłocznie po zakończeniu imprezy.
11. Kontener musi zostać dostarczony przez Wykonawcę. Zamawiający nie wyraża zgody na wyrzucenie pozostałości do kontenerów, koszy politechnicznych.
12. Obsługa sprzedaży napojów oraz potraw w godzinach 14:00-21:00.
13. Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać uwagi Zamawiającego dotyczących menu, obsługi kelnerskiej, w trakcie realizacji usługi.
14. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą dania z grilla, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu oraz technologię przygotowywania i wydawania dań.
15. Wydawane posiłki muszą być smaczne, zdrowe, urozmaicone, estetycznie podane. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w oparciu o system HACCP (Hazard Analysis and Control Points – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli).
16. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów BHP, P.POŻ., SANEPID.

Zamawiający wyemituje talony, które będą wymienne na produkty zaoferowane przez Wykonawcę. Uczestnik pikniku, posiadający talon będzie mógł go wymienić na produkt zaoferowany przez Wykonawcę. Wykonawca zapewni realizację 1000 szt. talonów, z zastrzeżeniem, że uczestnik pikniku posiadający 1 talon będzie mógł go wymienić na: porcję potrawy lub porcję napoju – wybranego przez niego.

Wykonawca zapewni również wolną sprzedaż potraw i napojów. Ceny poszczególnych produktów dostępnych w systemie wolnej sprzedaży nie są przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego.