

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Piknik z okazji Dnia Wydziału EiTI – 7 czerwca 2024, godz. 14:00-21:00.

Przedmiotem zamówienia jest obsługa imprezy organizowanej jako Dzień Wydziału (piknik) – usługa cateringowa, w dniu 7 czerwca 2024 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. 13:30 – gotowość do wydania pierwszych potraw z grilla 14:00 (w otwartej sprzedaży).

1. Przez obsługę imprezy organizowanej jako Dzień Wydziału Zamawiający rozumie usługi:

- **dostarczenia, rozłożenia, uprzątnięcia i wywiezienia zestawów mebli** – liczba mebli łącznie powinna pozwolić na jednoczesne zasiadanie ok. 300 osób. Przez 1 „zestaw mebli” Zamawiający rozumie: stół drewniany z dwiema ławami po 4 miejsca siedzące każda + parasol/namiet nad nimi (potrzebujemy 40 takich zestawów), leżak (potrzebujemy 50 sztuk).
- **dostarczenia i rozłożenia stanowisk sprzedaży napojów i potraw dla gości w tym niezbędnych sztućców, naczyń i kubków jednorazowych:**
 - wyznaczenie 1 stanowiska wydawania napojów i posiłków dla Gości VIP (około 50 osób) z osobnym grillem i nalewakiem oraz zapewnienie obsługi kelnerskiej dla tych gości w liczbie 2 osób, które będą zajmowały się tylko obsługą stolików VIP przez ok. 2 h.). Zamawiający wymaga, by potrawy z grilla serwowane Gościom VIP przez kelnerów były gotowe do wydania na godzinę 14:35, tak by w momencie serwowania były gotowe do spożycia, ale nie przesuszone/za mocno przypieczone,
 - dostarczenie i rozłożenie stanowisk grillowych i nalewaków dla pozostałych uczestników imprezy w liczbie umożliwiającej obsługę około 400 osób (personel powinien obsłużyć uczestnika imprezy w czasie nie dłuższym niż 5 minut);
- **dostarczenia napojów i potraw niezbędnych do obsłużenia imprezy:**
 - napoje: piwo max. 3,5 % z nalewaka + butelkowane, piwo 0% w puszcze lub butelce o pojemności 500 ml, Coca Cola (oryginalna, w szklanych butelkach lub puszcze o pojemności min. 250 ml), Sprite (oryginalny, w szklanych butelkach lub puszcze o pojemności min. 250 ml), Fanta (oryginalna, w szklanych butelkach lub puszcze o pojemności min. 250 ml), woda mineralna gazowana lub niegazowana (w plastikowych lub szklanych butelkach, wysoko zmineralizowana o pojemności 500 ml),
 - potrawy z grilla:

Pozycja menu	Waga/ilość wymagana dla 1 osoby (1 porcja)
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	Minimum 100 g na osobę
Karkówka marynowana w ziołach	Minimum 100 g na osobę
Filety z kurczaka marynowane w przyprawach	Minimum 100 g na osobę

Kaszanka z kaszą gryczaną i dodatkiem wątroby wieprzowej - bez konserwantów	Minimum 100 g na osobę
Dodatek 1: pieczywo mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy)	Minimum 60 g na osobę
Ogórki małosolne lub kiszone z beczki	Minimum 30 g na osobę
Sosy: ketchup (łagodny i pikantny), musztarda	Minimum 20 g na osobę

- **zapewnienia Zamawiającemu możliwości realizacji 1200 szt. voucherów na potrawy z grilla lub napoje** (600 voucherów na 1 porcję dowolnej potrawy z grilla z dodatkami oraz 600 voucherów wymiennych na dowolny napój z menu); a także **nielimitowanej obsługi 50 gości VIP (posiłki i napoje z menu).**

- Obsługa sprzedaży napojów oraz potraw będzie prowadzona w godzinach 14:00-21:00.
- Wykonawca zapewni jednorazowe sztucze, talerzyki i kubeczki oraz papierowe serwetki w ilości odpowiadającej ilości uczestników pikniku.
- Wykonawca zapewni tablice informacyjne, z dostępnym asortymentem do wyboru przez uczestników, podczas trwania pikniku.
- 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.
- Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską i kucharską oraz wszelkie pozostałe sprzęty niezbędne do wykonania usługi.
- Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać uwagi Zamawiającego dotyczących menu, obsługi kelnerskiej, w trakcie realizacji usługi.
- Zamawiający wymaga aby produkty żywnościowe, z których będą przyrządzone dania w dniu świadczenia usług, były świeże i najwyższej jakości.
- 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).
- Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów BHP, P.POŻ., SANEPID.
- Zamawiający ze względów bezpieczeństwa nie dopuszcza stosowania, podczas wydarzenia butli z gazem palnym do zasilania grilli. Wymagane jest, by Wykonawca w ofercie określił typ stosowanych urządzeń (rodzaj grilla).
- Wykonawca zadba o porządek i czystość w trakcie wydawania i spożywania posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do uporządkowania i sprzątnięcia miejsca, w którym będzie wykonywana usługa, niezwłocznie po zakończeniu imprezy. Kontener musi zostać dostarczony przez Wykonawcę. Zamawiający nie wyraża zgody na wyrzucenie pozostałości do kontenerów, koszy politechnicznych.
- Wykonawca zabezpieczy podłogę przed ewentualnym zabrudzeniem podczas przygotowania posiłków.
- Zamawiający wyemituje talony, które będą wymienne na produkty zaoferowane przez Wykonawcę. Uczestnik pikniku posiadający talon będzie mógł go wymienić na produkt zaoferowany przez Wykonawcę podczas imprezy. Wykonawca zapewni realizację 1200 szt. talonów, z zastrzeżeniem, że uczestnik pikniku posiadający 1 talon będzie mógł go wymienić na: 1 porcję dowolnej potrawy z dodatkami lub 1 porcję dowolnego napoju – wybranego przez niego. Finalne rozliczenie nastąpi w oparciu o talony, które po zakończeniu imprezy Wykonawca okaże Zamawiającemu na podstawie protokołu odbioru.
- Wykonawca zapewni również wolną sprzedaż potraw i napojów. Ceny poszczególnych produktów dostępnych w systemie wolnej sprzedaży nie są przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego. Zaznaczamy jednak, by przy ustalaniu ceny Wykonawca wziął pod uwagę, że główną grupą docelową imprezy są studenci.