Załącznik nr 4 do SWZ stanowiący

Załącznik nr 2 do umowy

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest obsługa cateringowa imprezy organizowanej jako Dzień Wydziału (piknik, w dniu **23 maja 2025r., w godzinach. 14:00-21:00**), na Wydziale Samochodów i Maszyn Roboczych przy ul. Narbutta 84 w Warszawie, na parkingu za budynkiem Wydziału. Pełna gotowość na godz. 13:30.

1. Przez obsługę imprezy organizowanej jako Dzień Wydziału Zamawiający rozumie usługę dostarczenia, rozłożenia zestawów stołów i ław wraz z parasolami dla około 300 uczestników imprezy oraz dostarczenie i rozłożenie stanowisk do podawania napojów i potraw dla gości oraz dostarczenie, przygotowanie na miejscu na grillu oraz podanie gościom wymienionych niżej potraw z grilla i napojów:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | *300 szt./Minimum 100 g na osobę* |
| 2. | Karkówka marynowana w ziołach | *300 szt./Minimum 100 g na osobę* |
| 3. | Udko marynowane z kurczaka | *300 szt./Minimum 100 g na osobę* |
| 4 | |  |  | | --- | --- | | Szaszłyki warzywne (np. papryka, pieczarki, bakłażan, cukinia, cebulka szalotka ) |  | | *300 szt./Minimum 100 g na osobę* |
| ***Dodatki*** | | |
| *5.* | Pieczywo mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy) | *Minimum 60 g na osobę* |
| *6.* | Ogórki małosolne lub kiszone z beczki | *Minimum 30 g na osobę* |
| *7.* | Sosy: ketchup (łagodny i pikantny), musztarda /lutenica/ | *Minimum 20 g na osobę* |
| ***Napoje*** | | |
| *8.* | Coca-cola (oryginalna) | *200 szt./500 ml/osobę* |
| *9.* | Sok pomarańczowy | *100 szt./250 ml/osobę* |
| *10.* | Sok jabłkowy | *100 szt./250 ml/osobę* |

1. Obowiązki Wykonawcy:
   1. Zamawiający wymaga aby produkty żywnościowe, z których będą przyrządzone dania w dniu świadczenia usługi oraz podane gościom, były świeże i najwyższej jakości.
   2. **Ze względów bezpieczeństwa, Zamawiający nie dopuszcza stosowania, podczas wydarzenia butli z gazem palnym do zasilania grilli. Wykonawca w ofercie określi typ stosowanych urządzeń (rodzaj grilla).**
   3. Dbałość na bieżąco o porządek i czystość w trakcie trwania imprezy, a także pozostawienie miejsca organizacji imprezy po jej zakończeniu czystym.
   4. Zabezpieczenie podłoża przed ewentualnym zabrudzeniem podczas przygotowania posiłków.
   5. Zapewnienie jednorazowych sztućców, talerzyków i kubeczków, papierowych serwetek w ilości odpowiadającej liczbie gości i zamówionych przez Zamawiającego dań.
   6. Umieszczenie tablic informacyjnych o dostępnym (bezpłatnym dla gości) asortymencie dań oraz napojów do wyboru przez uczestników podczas trwania pikniku.
   7. Zapewnienie profesjonalnej obsługi kucharskiej oraz wszelkich pozostałych sprzętów niezbędnych do wykonania usługi.
   8. Zapewnienie odpowiedniej liczby koszy na śmieci, opróżnianie na bieżąco koszy przepełnionych oraz uporządkowanie i sprzątnięcie miejsca, w którym będzie wykonywana usługa niezwłocznie po zakończeniu imprezy.
   9. Dostarczenie kontenera na śmieci i zabranie śmieci po zakończonej imprezie. Zamawiający nie wyraża zgody na wyrzucenie pozostałości do kontenerów i koszy Zamawiającego.
   10. Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać uwagi Zamawiającego dotyczące menu, obsługi kelnerskiej, w trakcie realizacji usługi.
   11. 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.
   12. 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).
   13. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów BHP, P.POŻ.,SANEPID.
2. Zamawiający wyraża zgodę na wolną sprzedaż napojów bezalkoholowych niskoprocentowych (max. 3,5%) oraz innych poza zamówionymi przez Zamawiającego wymienionych w pkt 8-10 tabeli napojów bezalkoholowych, przy czym Zamawiający zastrzega, że planowane jest dostarczenie przez współorganizatora pikniku na czas trwania imprezy napojów alkoholowych niskoprocentowych.Ceny poszczególnych produktów dostępnych w systemie wolnej sprzedaży Wykonawcy nie są przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego.