

Nr postępowania: ZP/141/055/U/15

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
Obsługa gastronomiczna – grill dla organizatorów BFN na Politechnice Gdańskiej

termin wykonania usługi: 24.05.2015

orientacyjny przedział czasowy wykonania umowy: 15:00-22:00 (od godz. 16:00-20:00 obsługa gości)
Dokładne godziny realizacji zamówienia zostaną określone przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy.

miejsce wykonania usługi: na terenie Uczelni - parking pomiędzy budynkiem Nanotechnologii a budynkiem Działu Ochrony Mienia (na wolnym powietrzu)

adresaci usługi: studenci, pracownicy, władze uczelni

Usługa gastronomiczna polegająca na obsłudze ok. 600 osób, obejmująca przygotowanie i serwowanie posiłków gorących z grilla, zimnych napoi, sałatek i dodatków tj.:

- 400 porcji kiełbas wieprzowo-wołowych tj. średnio rozdrobnionych, wędzonych, parzonych, w osłonce naturalnej o zawartości mięsa wieprzowego min. 68 %, wołowego minimum 5% - w postaci upieczonej min. 20 dag/porcja,
- 400 porcji steków wieprzowych (karkówka - mięso uprzednio zamarynowane) - w postaci pieczonej min. 18 dag/porcja,
- 600 porcji surówek (2 rodzaje) z kapusty białej, pekińskiej lub pora z dodatkami typu: marchew, jabłko, ogórek, pietruszka, koperek, cebula, przyprawy min. 15 dag/porcja,
- 600 porcji soku owocowego 100% do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy – min. 200 ml/porcja,
- 200 porcji wody mineralnej niegazowanej – min. 200 ml/porcja,
- świeżego pieczywa mieszanego (pszenny, żytni, wieloziarnisty, razowy) bez ograniczenia,
- sosów (czosnkowy/ketchup/musztarda) bez ograniczenia.

Wymagania techniczne dla Wykonawcy:

- posiadanie odpowiedniego zaplecza technicznego w postaci m.in. grillów gazowych lub węglowych (Zamawiający nie dopuszcza użycia grillów elektrycznych) oraz odpowiednich narzędzi i naczyń do grillowania,
- zapewnienie 200 miejsc siedzących w postaci stabilnych: stołów, ławek, krzeseł oraz zadaszenia typu (parasol, namiot) chroniącego przed warunkami atmosferycznymi (słońce, deszcz) wokół miejsc siedzących,
- ustawienie zaplecza technicznego, rozstawienie stołów, krzeseł itp. oraz sprzątnięcie po spotkaniu do godziny 24:00 w dniu 24.05.2015,
- zapewnienie wystarczającej liczby talerzyków jednorazowych oraz niezbędnej liczby serwetek, jednorazowych sztućców (noży, widelców) oraz odpowiednich naczyń i sprzętu do przygotowania poczęstunku,
- zapewnienie profesjonalnej obsługi, minimum 3 pracowników,
- zapewnienie schludnego ubioru pracowników obsługujących,
- zapewnienie koszy na śmieci i odpadki,
- posprzątanie terenu objętego grillowaniem z widocznych zanieczyszczeń po grillowaniu oraz zabranie tych nieczystości z terenu Uczelni do godziny 24:00 w dniu 24.05.2015.

Zamawiający zapewni:

- miejsce (plac) do zorganizowania poczęstunku,
- dostęp do prądu – liczbę gniazdek oraz napięcie w gniazdkach określi Wykonawca przy podpisywaniu umowy.