

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**Obsługa gastronomiczna – grill dla organizatorów PFN na Politechnice Gdańskiej**

**termin wykonania usługi: 22.05.2016**

**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 zgrillowanej min. 20 dag/porcja,
- 400 porcji steków wieprzowych (karkówka - mięso uprzednio zamarynowane) - w postaci zgrillowanej min. 18 dag/porcja lub 200 porcji steków wieprzowych (karkówka - mięso uprzednio zamarynowane) - w postaci zgrilowanej min. 18 dag/porcja i 200 porcji szaszłyków wieprzowo-drobiowych (mięso uprzednio zamarynowane) z dodatkami warzywnymi typu: cebula, pieczarka, papryka - w postaci zgrillowanej min. 15 dag/porcja mięsa oraz 10 dag/porcja warzywna,
- 400 porcji surówek (2 rodzaje) z kapusty białej, pekińskiej lub pora z dodatkami typu: marchew, jabłko, ogórek, pietruszka, koperek, cebula, przyprawy min. 15 dag/porcja,
- 400 porcji warzyw grillowanych: bakłażan, cukinia, papryka min. 50g/porcja,
- 600 porcji soku owocowego 100% do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy – min. 200 ml/porcja,
- 200 porcji wody mineralnej lub źródlanej 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.
- 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 22.05.2016.

**Zamawiający zapewni:**

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

Kierownik

  
mgr Justyna Korkuska  
DZIAŁ PROMOCJI