

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kompleksowa organizacja usługi gastronomicznej w formie pikniku integracyjnego dla pracowników Akademii Mazowieckiej w Płocku.

1. Przedmiot zamówienia:

- 1.1.** Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja usługi gastronomicznej w formie pikniku integracyjnego dla pracowników Akademii Mazowieckiej w Płocku.
- 1.2.** Planowany termin pikniku: 21 czerwca 2024r. przewidywana godz.18.00 – 02.00 (8 godzin).
- 1.3.** Miejsce realizacji pikniku: Wykonawca zapewnia miejsce realizacji zamówienia. Zamawiający wymaga, aby piknik odbył się w strefie należącej do miasta Płocka na terenie rekreacyjnym - zielonym, na którym możliwe jest rozstawienie namiotów. Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy na wynajem wskazanego wcześniej terenu i zapewnienia mediów z jego zarządcą w przypadku kiedy teren nie należy do Wykonawcy.
- 1.4.** Przewidywana liczba uczestników: ok. 120 osób. Informację o dokładnej liczbie osób biorących udział w wydarzeniu Zamawiający przekaze w terminie nie później niż 5 dni roboczych przed planowaną usługą. Liczba uczestników może być niższa jednak Zamawiający zapewnia minimalną ilość uczestników w liczbie: 90 osób.

2. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania:

- 2.1.** Dwóch namiotów/wiat z bokami. W jednym namiocie/wiacie mają znajdować się stoły, ławki/krzesła wraz z częścią gastronomiczną pikniku. Drugi namiot/wiata musi posiadać miejsce do tańczenia/parkiet oraz miejsce dla Dj-a. Zamawiający wymaga aby miejsce taneczne wykonane było ze sztywnego podłoża/parkietu drewnianego. W przypadku złych warunków atmosferycznych namioty/wiata muszą być odpowiednio zabezpieczone, z możliwością zamknięcia czterech ścian.
- 2.2.** Parasoli wraz z ławkami (ustawionymi poza namiotami), które pomieszczą minimum połowę uczestników wydarzenia.
- 2.3.** Nagłośnienia oraz usługi DJ-a na czas trwania pikniku. Repertuar muzyczny uzgodniony zostanie z Zamawiającym.

- 2.4.** Zapewnienie strefy sanitarnej murowanej (w budynku).
- 2.5.** Całościowej obsługi gastronomicznej. Obsługa grilla na cały czas trwania wydarzenia, w tym przygotowanie 3 dań ciepłych, stołu szwedzkiego oraz dodatków.
- 2.6.** Fotobudki typu video360 między godz.20.00 - 22.00 wraz z osobą obsługującą sprzęt oraz gadżetami np. okulary, kapelusze, peruki itp. W przypadku złych warunków pogodowych Fotobudka typu video360 musi być ustawiona w miejscu zadaszonym oraz zabezpieczonym.
- 2.7.** Usługi bieżącego uzupełniania poczęstunków.
- 2.8.** Dojazdu samochodu Food Truck na godz. 21.00 wraz z obsługą do godz. 23.00.
- 2.9.** Obsługi placu piknikowego – utrzymywanie czystości,
- 2.10.** Usługi sprzątania po zakończonym wydarzeniu.

3. Obsługa gastronomiczna pikniku:

3.1. 3 dania ciepłe z grilla:

- Kielbasa (1 porcja: waga minimum.80 g, minimum 75% mięsa),
- Stek z karkówki wieprzowej w ziołowej marynacie (1 porcja: waga minimum. 70g),
- Kaszanka bez wątróbki (1 porcja: waga min.100g),

3.2. Usługa Food Truck :

- Hamburger wołowy (80%) oraz hamburger vege (20%),
- Frytki belgijskie,
- Mix sosów (majonez, ketchup)

Na 1 osobę (zestaw: hamburger + frytki)

3.3. Stół szwedzki:

- Sałatka grecka,
- Sałatka Cezar,
- Mix surówek.

3.4. Dodatki:

- Smalec domowy,
- Ogórki kiszane lub małosolne,
- Pieczywo mieszane,
- Sosy: ketchup, musztarda,
- Sok jabłkowy i pomarańczowy,
- Woda z cytryną niegazowana oraz woda gazowana,

- Serwis kawowo-herbaciany,
- Ciasto szarlotka oraz sernik.

Stół szwedzki oraz dodatki Wykonawca zobowiązany będzie uzupełniać na bieżąco.

4. Zamawiający wymaga aby po wykonanej usłudze Wykonawca przekazał odpowiednio zapakowane pozostałe produkty żywnościowe, w tym niewydane hamburgery z usługi Food Truck.

5. Wykonawca wyznaczy osobę do ogólnej koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia, która będzie współpracować z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.

6. W związku ze świadczeniem usługi gastronomicznej Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- b) przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz.1448) oraz aktami wykonawczymi do niej,
- c) realizacji usługi z zachowaniem zasad czystości i higieny,
- d) posiadania aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków,
- e) posiadania ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej (OC) w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.