

Przedmiotem zamówienia jest:

- Przygotowanie posiłków
- Dostawa posiłków na adres Al. Jana Pawła II 3 81-225 Gdynia
- Obsługa bufetu
- Wydawanie posiłków
- Zapewnienie niezbędnego wyposażenia gastronomicznego
- Utrzymanie porządku w trakcie trwania serwisu oraz po jego zakończeniu
- Zapewnienie odpowiednich standardów higieny i jakości

Szczegóły:

- Menu: bufet składający się z:
  - grillowana kielbasa (kielbasa wędzona z szynki wieprzowej, minimalna waga jednej porcji: **100 g**)
  - dodatki (sosy do wyboru: musztarda, ketchup, barbecue, pieczywo - bułka pszenna, ogórki kiszzone)
  - napoje zimne (min. 250 ml)
- Liczba posiłków 320
- Godziny: 17:00 – 19:00

#### **Wymagania dodatkowe**

- Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia wizji lokalnej w miejscu realizacji usługi w terminie uzgodnionym z zamawiającym, po podpisaniu umowy
- Oferowane potrawy muszą być przygotowane estetycznie, w dniu realizacji usługi
- Posiłki muszą spełniać obowiązujące normy sanitarne i żywieniowe
- Potrawy powinny być przygotowane z naturalnych i świeżych surowców, z ograniczoną ilością substancji konserwujących i sztucznych dodatków
- Wykonawca zapewni we własnym zakresie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi, w szczególności: ekologiczne naczynia jednorazowe, sztućce, kubki oraz serwetki.
- Potrawy z grilla muszą być podawane w odpowiedniej temperaturze.
- Miejsce wydawania posiłków powinno być zadaszone (np. namiot).
- Wykonawca zapewnia stoły i ławy dla 100 osób.
- Wykonawca zapewnia co najmniej 3 osobową obsługę
- Wykonawca odpowiada za transport i serwowanie żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego.
- Wykonawca wyznaczy koordynatora wydarzenia, który będzie obecny na miejscu podczas jego trwania.
- Wykonawca zapewni pojemniki na odpady powstałe w trakcie przygotowania i serwowania posiłków.
- Po zakończeniu wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia miejsca realizacji usługi oraz wywozu odpadów na własny koszt.

Wykonawca powinien:

- Posiadać aktualne zezwolenia sanitarne
- Dysponować odpowiednim zapleczem
- Stosować system HACCP
- przestrzegania przepisów BHP, sanitarnych oraz przeciwpożarowych
- Zapewnić odpowiednią jakość