

Specyfikacja zamówienia – Uniwersytet Morski w Gdyni

1. Przygotowanie, dostarczenie i serwis (wydawanie) lemoniad w kubeczkach ze słomką podczas wydarzenia plenerowego

L.p.	Cecha	Wymagane parametry
1.	Opis	<p>Przygotowanie, dostarczenie i serwis /wydawanie/ lemoniad podczas wydarzenia plenerowego na 500 osób. Lemoniada rozdawana będzie ze stanowiska Wykonawcy zlokalizowanego na terenie wydarzenia. Lemoniada wydawana będzie uczestnikom wydarzenia podchodzącym do stanowiska przygotowanego przez Wykonawcę.</p> <p>Lemoniady serwowane w kubeczkach 500 ml z wieczkiem i słomką. Podstawowy smak lemoniady: cytrynowa. Dopuszczalne i wskazane są wariacje i dołączenie innych smaków, np. truskawkowego czy arbuzowego.</p>
2.	Sposób podania	<p>Lemoniada podawana w kubku 500 ml z wieczkiem i papierową słomką (kubek, wieczko i słomka powinny być biodegradowalne).</p> <p>Lemoniady wydawane uczestnikom wydarzenia przez obsługę zapewnioną przez Wykonawcę ze specjalnie przygotowanego przez Wykonawcę stanowiska.</p>
3.	Kubeczki i słomki	<p>Kubeczki z wieczkiem posiadającym dziurkę na słomkę i słomki powinny być biodegradowalne. Kubeczki i słomki mogą być wykonane z papieru. Wieczko możliwie wykonane z innych materiałów niż plastik, np. z trzciny cukrowej.</p>
4.	Zamawiający wymaga od Wykonawcy	<ul style="list-style-type: none"> Oferowane lemoniady zostaną przygotowane estetycznie i elegancko. Lemoniady przygotowane będą z surowców świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Nie mogą być wykonane z produktów typu instant. Napoje muszą być przygotowane w dniu świadczenia usługi.

L.p.	Cecha	Wymagane parametry
4.	Zamawiający wymaga od Wykonawcy	<ul style="list-style-type: none"> Wykonawca zapewni we własnym zakresie wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi, w tym m.in. stoły, krzesła, obrusy do okrycia stołów, przedłużacze. Zamawiający w miarę możliwości udostępni Wykonawcy namiot Uniwersytetu Morskiego w Gdyni o wymiarach 3×3m z którego wydawana będzie mogła być lemoniada. Dostarczone przez Wykonawcę elementy wyposażenia muszą być estetyczne i stabilne. Lemoniady serwowane w ramach usługi powinny mieć odpowiednią temperaturę w trakcie trwania poczęstunku (powinny być lekko schłodzone). Minimalne wykorzystanie plastiku. Kolor kubeczków dowolny (do uzgodnienia z Zamawiającym). Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego. Wykonawca zadba, aby dostarczone jedzenie/napoje były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach oraz zadba o właściwy wygląd, temperaturę i świeżość. Wykonawca zobowiązany jest do ustawienia w miejscu wydarzenia pojemników na śmieci. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia i utylizacji odpadów i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samego wydarzenia oraz ich wywozu z miejsca realizacji usługi na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu uroczystości. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

L.p.	Cecha	Wymagane parametry
4.	Zamawiający wymaga od Wykonawcy	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli konieczny będzie prąd – Wykonawca musi zapewnić go we własnym zakresie. Wykonawca musi zabezpieczyć wydawany produkt, jak i stanowisko przed czynnikami atmosferycznymi (wiatrem, deszczem), a także piaskiem.
5.	Składniki	Lemoniady przygotowane będą z surowców świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Nie mogą być wykonane z produktów typu instant.
6.	Dostarczenie lemoniad	Po stronie Wykonawcy. Wykonawca odpowiada również za transport spełniający wszelkie wymagania sanitarne.
7.	Sposób serwisu	<p>Serwis lemoniad obsługiwany przez Wykonawcę.</p> <p>Wykonawca powinien zapewnić fachową i wykwalifikowaną obsługę, która gwarantować będzie właściwe i rzetelne wykonanie usługi w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia osób przybywających na wydarzenie. Do obsługi Wykonawca przydzieli od minimum 1 osobę.</p> <p>Obsługa wydawać będzie lemoniady uczestnikom wydarzenia, którzy podejda do stanowiska Wykonawcy znajdującego się na terenie wydarzenia.</p>
8.	Przechowywanie	Wykonawca odpowiada za prawidłowe przechowywanie produktu i utrzymanie lemoniad w odpowiedniej temperaturze przez cały czas trwania wydarzenia.
9.	Ubiór	<p>Obsługa realizująca usługę, musi być ubrana jednolicie, w odpowiedni, estetyczny strój adekwatny do wydarzenia.</p> <p>W miarę możliwości, po wcześniejszym uzgodnieniu, Zamawiający zapewni osobom wyznaczonym do obsługi wydarzenia T-shirty z logo Uniwersytetu. T-shirty będą udostępnione obsłudze na miejscu, w dniu wydarzenia po wcześniejszym podaniu rozmiarów przez Wykonawcę.</p>
10.	Miejsce wydarzenia	Plaża śródmiejska w Gdyni/plac przed budynkiem Wydziału Nawigacyjnego lub inna lokalizacja w Gdyni wskazana przez Zamawiającego. Dokładną informację o lokalizacji Zamawiający poda najpóźniej na 2 dni przed wydarzeniem. Wydarzenie będzie miało charakter plenerowy.

L.p.	Cecha	Wymagane parametry
11.	Data i godziny świadczenia usługi	9 lipca 2024 r. /wtorek/ Godziny 10:00-16:00. Pełna gotowość powinna być o godz. 9:30.
12.	Dodatkowe wymagania	<ul style="list-style-type: none">Wykonawca zobowiązany jest do podania osoby uprawnionej do kontaktu z Zamawiającym.Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wszystkie niezbędne pozwolenia do kompleksowej realizacji usługi.Zamawiający zastrzega, iż wydarzenie to może zostać odwołane. O takiej sytuacji Wykonawca poinformowany zostanie najpóźniej na 4 dni przed wydarzeniem. Wydarzenie może zostać odwołane z powodu niesprzyjających warunków atmosferycznych.
13.	Ilość	500 lemoniad po 500 ml. każda.