



Warszawa, dnia 28.04.2025 r.

oznaczenie sprawy: **WIChiP/261-7/25**

Dotyczy postępowania na: **Kompleksową organizację dwudniowego wydarzenia jubileuszowego z okazji 55-lecia Wydziału Inżynierii Chemicznej i Procesowej Politechniki Warszawskiej.**

Szanowni Państwo,

Niniejszym Zamawiający - **Politechnika Warszawska-Wydział Inżynierii Chemicznej i Procesowej** informuje, że Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy Pzp dokonuje doprecyzowania poniższej części **OPZ** (dotyczy punktu 2.2.1. "Organizacja strefy cateringowej" w części "System voucherowy").

Było:

2.2.1. Organizacja strefy cateringowej

Stoiska gastronomiczne (min. 4 punkty):

- Przygotowanie i obsługa **stoisk gastronomicznych** serwujących dania z grilla (Dodatki: każda porcja mięsa musi zawierać co najmniej 2 szt. kromek pieczywa oraz ketchup, musztardę) :
 - kiełbaski min. 150g
 - kaszanka min. 150g
 - karkówka min. 150g
 - pierś z kurczaka min. 150g
- Dodatkowo: **Co najmniej 10%** oferty gastronomicznej powinny stanowić dania **wegańskie**, przygotowane na grillu:
 - grillowane warzywa min. 200g
 - ziemniak przekrojony na pół, w środku farsz warzywno-serowy - podane na tackach lub w folii aluminiowej, z widelczykiem
 - frytki min. 120g (smażone)
 - chleb ze smalcem oraz ogórki kiszone
- **Napoje:**
 - napoje gazowane np. cola lub peps, sprite i niegazowane: woda, sok pomarańczowy w butelce o poj. min. 330 ml
 - piwo z nalewaka (1 szt./0,5L) np. Lech, Tyskie, Żywiec – co najmniej 2 rodzaje i dodatkowo jedno bezalkoholowe z nalewaka lub w butelkach.
- Wykonawca zapewnia jednorazowe: naczynia, sztuczne i słomki, niezbędne do obsługi posiłków i napojów podczas wydarzenia.

System voucherowy:

- W ramach wydarzenia Zamawiający zapewni każdemu Uczestnikowi wydarzenia voucher uprawniający ich do odbioru jednego dania oraz jednego napoju spośród uzgodnionych z Zamawiającym tj. jedno piwo lub napój bezalkoholowy - do wyboru, oferowanych na wydarzeniu.
- Łączna liczba wymaganych voucherów (**danie + napój**): **700 szt.** Z tych 700 voucherów, wszystkie będą do dyspozycji Zamawiającego, który pokrywa ich koszt.
- **Dodatkowo**, Wykonawca zapewni **700 voucherów** uprawniających do odbioru piwa, które również będą opłacone przez Zamawiającego. Vouchery te będą rozdawane uczestnikom wydarzenia, którzy będą uprawnieni do odbioru piwa w ramach tych dodatkowych voucherów.
- Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i dostarczenia voucherów na jeden dzień przed wydarzeniem do Zamawiającego. Vouchery będą ponumerowane oraz odpowiednio oznaczone, co umożliwi ścisłą kontrolę ich wydania i rozliczenia. Otrzymane vouchery zostaną rozdane uczestnikom pikniku przez Zamawiającego w dniu wydarzenia.

Zakup dodatkowych dań i napojów po wykorzystaniu voucherów:
Wykonawca musi uwzględnić możliwość dokonywania przez uczestników dodatkowych zakupów dań (z zakresu ustalonego z Zamawiającym) oraz napojów, po wykorzystaniu przez uczestników





voucherów. Uczestnicy będą mogli dokonywać zakupów dań z grilla oraz napojów, które będą dostępne do sprzedaży w strefie gastronomicznej. Ceny dodatkowych porcji oraz napojów muszą być zgodne z cennikiem przygotowanym przez Wykonawcę. Ceny nie mogą być wyższe niż średnie ceny rynkowe w kraju.

Forma sprzedaży:

Dania i napoje będą dostępne **do zakupu przez uczestników wydarzenia**, która będzie możliwa zarówno za gotówkę, jak i kartą płatniczą (Wykonawca zapewnia odpowiednie terminale).

Wymagania dla Wykonawcy:

- Przygotowanie i serwowanie dań oraz napojów zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
- Zapewnienie odpowiedniej liczby stanowisk gastronomicznych zgodnie z wymaganiami Zamawiającego (odpowiednią liczbę grillów i sprzętu do przyrządzenia dań).
- Obsługa gastronomiczna, w tym także personel do obsługi uczestników.
- Utrzymanie porządku i bezpieczeństwa w strefie gastronomicznej.
- Po zmierzchu, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia oświetlenia strefy gastronomicznej w sposób gwarantujący bezpieczeństwo oraz zapewniający jej pełną funkcjonalność.

Jest:

2.2.1. Organizacja strefy cateringowej

Stoiska gastronomiczne (min. 4 punkty):

- Przygotowanie i obsługa **stoisk gastronomicznych** serwujących dania z grilla (Dodatki: każda porcja mięsa musi zawierać co najmniej 2 szt. kromek pieczywa oraz ketchup, musztardę):
 - kielbaski min. 150g
 - kaszanka min. 150g
 - karkówka min. 150g
 - pierś z kurczaka min. 150g
- Dodatkowo: **Co najmniej 10%** oferty gastronomicznej powinny stanowić dania **wegańskie**, przygotowane na grillu:
 - grillowane warzywa min. 200g
 - ziemniak przekrojony na pół, w środku farsz warzywno-serowy - podane na tackach lub w folii aluminiowej, z widelczykiem
 - frytki min. 120g (smażone)
 - chleb ze smalcem oraz ogórki kiszane
- **Napoje:**
 - napoje gazowane np. cola lub pepsi, sprite i niegazowane: woda, sok pomarańczowy w butelce o poj. min. 330 ml
 - piwo z nalewaka (1 szt./0,5L) np. Lech, Tyskie, Żywiec – co najmniej 2 rodzaje i dodatkowo jedno bezalkoholowe z nalewaka lub w butelkach.
- Wykonawca zapewnia jednorazowe: naczynia, sztuczne i słomki, niezbędne do obsługi posiłków i napojów podczas wydarzenia.

System voucherowy:

- W ramach wydarzenia Zamawiający zapewni każdemu Uczestnikowi wydarzenia voucher uprawniający ich do odbioru jednego dania oraz jednego napoju spośród uzgodnionych z Zamawiającym tj. jedno piwo lub napój bezalkoholowy - do wyboru, oferowanych na wydarzeniu.
- Łączna liczba wymaganych voucherów (**danie + napój**): **700 szt.** Z tych 700 voucherów, wszystkie będą do dyspozycji Zamawiającego, który pokrywa ich koszt. **Wykonawca koszt ten uwzględni w składanej w niniejszym postępowaniu ofercie (vouchery nie będą rozliczane z Zamawiającym jako oddzielna pozycja poza zawartą umową, tzn. koszt musi zostać uwzględniony w złożonej ofercie).**

Dodatkowo, Wykonawca zapewni **700 voucherów** uprawniających do odbioru piwa, które również będą opłacone przez Zamawiającego. **Wykonawca koszt ten uwzględni w składanej**





Wydział Inżynierii Chemicznej i Procesowej

Politechnika Warszawska

w niniejszym postępowaniu ofercie (vouchery nie będą rozliczane z Zamawiającym jako oddzielna pozycja poza zawartą umową, tzn. koszt musi zostać uwzględniony w złożonej ofercie).

Vouchery te będą rozdawane uczestnikom wydarzenia, którzy będą uprawnieni do odbioru piwa w ramach tych dodatkowych voucherów.

- Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i dostarczenia voucherów na jeden dzień przed wydarzeniem do Zamawiającego. Vouchery będą ponumerowane oraz odpowiednio oznaczone, co umożliwi ścisłą kontrolę ich wydania i rozliczenia. Otrzymane vouchery zostaną rozdane uczestnikom pikniku przez Zamawiającego w dniu wydarzenia.

Zakup dodatkowych dań i napojów po wykorzystaniu voucherów:

Wykonawca musi uwzględnić możliwość dokonywania przez uczestników dodatkowych zakupów dań (z zakresu ustalonego z Zamawiającym) oraz napojów, po wykorzystaniu przez uczestników voucherów. Uczestnicy będą mogli dokonywać zakupów dań z grilla oraz napojów, które będą dostępne do sprzedaży w strefie gastronomicznej. Ceny dodatkowych porcji oraz napojów muszą być zgodne z cennikiem przygotowanym przez Wykonawcę. Ceny nie mogą być wyższe niż średnie ceny rynkowe w kraju.

Forma sprzedaży:

Dania i napoje będą dostępne **do zakupu przez uczestników wydarzenia**, która będzie możliwa zarówno za gotówkę, jak i kartą płatniczą (Wykonawca zapewnia odpowiednie terminale).

Wymagania dla Wykonawcy:

- Przygotowanie i serwowanie dań oraz napojów zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
- Zapewnienie odpowiedniej liczby stanowisk gastronomicznych zgodnie z wymaganiami Zamawiającego (odpowiednią liczbę grillów i sprzętu do przyrządzenia dań).
- Obsługa gastronomiczna, w tym także personel do obsługi uczestników.
- Utrzymanie porządku i bezpieczeństwa w strefie gastronomicznej.
- Po zmierzchu, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia oświetlenia strefy gastronomicznej w sposób gwarantujący bezpieczeństwo oraz zapewniający jej pełną funkcjonalność.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że termin składania ofert nie ulega zmianie – 05.05.2025 r. godz. 10:00.

DZIEKAN
Wydziału Inżynierii Chemicznej i Procesowej

.....
Kierownik zamawiającego lub osoba upoważniona do
podejmowania czynności w jego imieniu

