

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Usługa cateringowa związana z obsługą Konferencji „Competencies for OWE” w godzinach 9.00-15.15 w dniu 17 maja 2023 r., która odbędzie się w Auli im T. Meissnera w budynku głównym Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, przy ul. Morskiej 81-87

W ramach zamówienia podstawowego usługa świadczona będzie dla 60 uczestników Konferencji. Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji, obejmującego zwiększenie ilości uczestników konferencji do maksymalnie 120 osób (o dodatkowych 60 uczestników).

Przed rozpoczęciem konferencji na stołach w miejscu wskazanym przez organizatora powinny się znaleźć:

- Kawa z ekspresów ciśnieniowych -bez ograniczeń;
- Herbata (wybór kilku rodzajów – biała, czarna, zielona, owocowa, z różnymi dodatkami) – bez ograniczeń;
- Woda gazowana i niegazowana – bez ograniczeń;
- Dodatki: Cukier, Mleko, Cytryna – bez ograniczeń;
- Sezonowe owoce (winogrona, banany itp) -150 g na osobę;
- Różnego rodzaju kanapki dekoracyjne, w tym sandwiche (1,5 kanapki na osobę tj. 3 połówki kromki chleba) i finger foods (2 szt. na osobę);
- Mini drożdżówki, rogaliki, ciastka francuskie -3 szt. na osobę;

Zamawiający wymaga:

- 1) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
- 2) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
- 3) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości,
- 4) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, sosy w pudełku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, woda, cukier, mleko, itp. zobowiązuje się Wykonawcę, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;
- 5) ustalenia szczegółowego menu z Zamawiającym w terminie min. 3 dni przed planowaną konferencją;
- 6) uwzględniania w ramach menu opcji bezglutenowych/wegetariańskich w sytuacji udziału w Konferencji osób o szczególnych potrzebach;
- 7) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 60 min. przed planowanym rozpoczęciem konferencji
- 9) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
- 10) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci niezwłocznie po zakończeniu przerwy kawowej (po Konferencji)

11) Napoje takie, jak woda, kompot, soki, powinny być serwowane w temperaturze w granicach 15-23°C. Kawa i herbata muszą być przygotowywane na miejscu.

12) Nie przewidujemy sztućców i zastawy jednorazowych, Wykonawca powinien dostarczyć pełną zastawę szklaną i porcelanową oraz sztucze, ekspresy ciśnieniowe oraz stoły.

13) Zamawiający wymaga obsługi wydarzenia polegającej na uzupełnianiu na bieżąco wody w ekspresach, brakujących produktów wymienionych w opisie, brudnej zastawy itp., a więc obecności osób za to odpowiedzialnych przez cały okres trwania wydarzenia tj od godz. 9.00 do godzin 15.15 stęj. Utrzymania czystości podczas imprezy oraz sprzątniecie bufetu po zakończeniu wydarzenia.

Zamawiający zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby osób obecnych w trakcie konferencji na 4 dni przed jej rozpoczęciem

Zamawiający nie udostępnia innych pomieszczeń niż sale , o których mowa powyżej, nie udostępnia zmywarki do naczyń, ani innych sprzętów.