

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Usługa cateringowa dla pracowników UMG, która odbędzie się w dniu 25 maja 2023 r. na terenie kampusu Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, przy ul. Morskiej 81-87.

Usługa obejmuje przygotowanie cateringu dla 600 osób i powinna zawierać :

- dziczyznę w sosie – na ciepło- (mięso z certyfikatem) dla każdego uczestnika (600 porcji po 150 g)
- bigos – na ciepło (500 porcji po 200 g)
- smalec (300 porcji po 50 g)
- pieczywo (600 porcji)
- kaszę gryczaną – podawana na gorąco do dziczyzny (500 porcji po 50 g)
- ogórka kiszzonego (500 sztuk)
- zupę żurek (250 porcji po 200 ml)
- zupę grochówkę (250 porcji po 200 ml)

Wykonawca zapewni jednorazowe naczynia i sztucze- dla wszystkich uczestników wydarzenia.

Ponadto, Wykonawca zobowiązany jest do wypożyczenia i rozłożenia namiotów, ławek i stołów dla wszystkich uczestników imprezy (400 miejsc siedzących).

Zamawiający wymaga:

- 1) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
- 2) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości,
- 3) 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;
- 6) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 60 min. przed planowanym rozpoczęciem wydarzenia
- 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 pozostałych po posiłkach po zakończeniu eventu.

Zamawiający wymaga obsługi wydarzenia polegającej na uzupełnianiu brakujących produktów wymienionych w opisie itp., a więc obecności osób za to odpowiedzialnych przez cały okres trwania wydarzenia tj. od godz. 12.00 do godziny 17 -stej. Utrzymania czystości podczas imprezy oraz sprzątniecie bufetu po zakończeniu wydarzenia.

Minimalna ilość osób skierowanych przez Wykonawcę do obsługi wydarzenia to 6 osób.

Zamawiający nie udostępnia żadnych pomieszczeń, zmywaki do naczyń, ani żadnych sprzętów.