

## **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

### **ZADANIE 1**

Przedmiotem postępowania jest realizacja usługi cateringowej - przerw kawowych dla uczestników Międzynarodowej Konferencji TransNav2025.

Wydarzenie odbędzie się w dniu 12.06.2025 r w godz. **10.00 - 10.15**(+/-1godz.); **11:45 - 12.00** (+/-1godz.) i **16.15 - 16.30** (+/-1godz.) w budynku Wydziału Nawigacyjnego UMG, przy Al. Jana Pawła II w sali 114

Przerwy kawowe łącznie dla 250 osób z prawem opcji 150. Liczba uczestników na każdą przerwę będzie podana dzień przed konferencją.

**W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:**

#### **1. Napoje**

kawa z ekspresu i herbata (do wyboru) - bez ograniczeń

#### **2. Napoje zimne**

0,5l woda mineralna gazowana i niegazowana w plastikowych butelkach

0,5 l / na osobę

woda w karafkach z cytryną i miętą – bez ograniczeń

mleko roślinne i zwierzęce - bez ograniczeń

#### **3. Ciastka**

ciastka drożdżowe mini (pączki, rogaliki, drożdżówki, francuskie z jabłkami, paluchy z makiem, ptysie z budyniem) - 3 szt./na osobę

ciastka deserowe (mango, pralina wiśniowa, sernik, biszkopt truskawkowy, oreo) - 50-70 g/na osobę

#### **4. Mini deserki**

galaretki, panna cotta, tiramisu

50 g/na osobę

#### **5. Owoce**

truskawki, arbuz, winogrona

100 g /na osobę

#### **Obsługa**

Liczba kelnerów powinna być adekwatna do liczby gości jednak nie mniejsza niż 4.

**Zamawiający wymaga:**

- 1) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
- 2) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
- 3) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, woda, cukier, mleko, itp. zobowiązuje się Oferenta, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;
- 4) napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania;
- 5) stoły koktajlowe pokryte obrusami - min. 15;
- 6) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem spotkania;
- 7) kawa i herbata musi być przygotowywana na miejscu;
- 8) ekspresy ciśnieniowe - min. 4;
- 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 najpóźniej w dniu następnym;

**Ponadto Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:**

- Pełną zastawę szklaną i porcelanową oraz sztućce

Zamawiający w ramach zamówienia podstawowego gwarantuje obecność 250 gości + 150 z prawem opcji

Zamawiający zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby osób obecnych na przerwie kawowej, najpóźniej na 3 dni przed planową datą wydarzenia.

## **ZADANIE 2**

Przedmiotem postępowania jest zorganizowanie posiłku obiadowego w dniu **11.06.2025** w godzinach 13:30-14:30(+/-1godz.) oraz **12.06.2025** w godzinach 13:30-14:45(+/-1godz.) dla uczestników Międzynarodowej Konferencji TransNav2025.

Zamawiający w ramach zamówienia podstawowego gwarantuje obecność minimum 170 gości na obiedzie każdego dnia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji, zwiększenia liczby osób dla których świadczona ma być usługa o dodatkowe 60 osób każdego dnia.

Maksymalna liczba osób obecnych na posiłku danego dnia to 230, tj. maksymalnie Zamawiający wykorzysta 230 porcji dla każdej z 230 osób.

Zamawiający zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby osób obecnych na obiedzie, tj. zamawianych posiłków najpóźniej na 3 dni przed planową datą wydarzenia.

**W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:**

### **1. Zupa**

Rosół z kaczki z makaronem (300ml)  
(170 porcji + 60 z prawem opcji)

Zupa botwinka z jajkiem (300ml)  
(170 porcji + 60 z prawem opcji)

### **2. Dania główne**

Pierś z indyka z sosem grzybowym (220g), podany z młodymi ziemniaczkami, zestaw surówek, jarzynka na ciepło  
(170 porcji + 60 z prawem opcji)

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym (220g), podane z młodymi ziemniaczkami, zestaw surówek, jarzynka na ciepło  
(170 porcji + 60 z prawem opcji)

### **3. Dania wegańskie**(alternatywnie)

Szpinak po katalońsku na bagietce orkiszowej (350g)  
Pierogi z soczewicą 10 szt.

### **3. Deser**

Szarlotka na ciepło (120g)  
(170 porcji + 60 z prawem opcji)

Sernik wiedeński szefa kuchni z wanilią i pomarańczami (150g)  
(170 porcji + 60 z prawem opcji)

## **7. Napoje**

Kawa i herbata, woda - bez ograniczeń

## **9. Obsługa**

Liczba kelnerów powinna być adekwatna do liczby gości jednak nie mniejsza niż 6 osób.

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- Pełną zastawę szklaną i porcelanową oraz sztucce.

### **Zamawiający wymaga:**

- 1) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług;
- 2) 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 Oferenta, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;
- 3) posiłki muszą być serwowane do stolików;
- 4) stoliki muszą się znajdować na jednej kondygnacji lokalu;
- 5) przeznaczony czas na usługę łącznie z konsumpcją to maksymalnie 1 godzina;
- 6) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podawania;
- 7) uwzględnienia w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 7 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi;
- 8) siedziba lokalu musi znajdować się maksymalnie 200 m od Wydziału Nawigacyjnego UMG;
- 9) lokal z tarasem i widokiem na zatokę/ Uczelnię;
- 10) lokal musi być na wyłączność zamawiającego podczas trwania bankietu.

### **ZADANIE 3**

Przedmiotem postępowania jest zorganizowanie Kolacji w formie bufetu w dniu 12.06.2025 w godzinach 19:30-24:00 (+/-1godz.) dla uczestników Międzynarodowej Konferencji TransNav2025.

Zamawiający w ramach zamówienia podstawowego gwarantuje obecność minimum 170 gości bankietu.

Zamawiający zastrzega możliwość skorzystania z prawa opcji, zwiększenia liczby osób dla których świadczona ma być usługa o dodatkowe 60 osób.

Maksymalna liczba osób obecnych na bankiecie to 230, tj. maksymalnie Zamawiający wykorzysta 230 porcji dla każdej z 230 osób.

Zamawiający zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby osób obecnych na balu, tj. zamawianych posiłków najpóźniej na 3 dni przed planową datą wydarzenia.

**W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:**

#### **Deska śródziemnomorska**

waga 1 deski/ 10osób

- ser manchego 100g
- kiełbasa chorizo 80g
- szynka serrano 80g
- humus z bakłazana 150g
- kandyzowana papryka jalapeno -150g
- oliwki hiszpańskie 150g
- foccacia z rozmarynem 120g

#### **Śledzik, croissant, szara reneta, chrzan, śmietana**

1 porcja/ osoba - 60g

- śledz 30g
- dodatki 30g

#### **Salatka cezarska z krewetkami w panko, prażony boczek, sałata rzymska, Grana Padano, grzanki**

1 porcja/ osoba - 100g

- krewetka 35g
- mix sałat + dodatki 60g

#### **Hiszpańskie kanapki, manchego, chorizo, grillowana papryka, suszone pomidory, oliwki**

1 porcja/ osoba 80g

2 sztuki/ osoba - 1 sztuka 40g

#### **Pasta z wędzonego łososia, kapary, tost**

1 porcja/osoba-50g

**Zupa Rybna, dorsz, koper włoski, pomidory, szafran, estragon**

1 porcja/ osoba - 200ml

**Krewetki w panko, aioli czosnkowe**

1 porcja/ osoba – 45g

- krewetka 35g

**Łosoś, palone masło z kaparami i cytryną, zielone nowalijki, pieczone ziemniaki**

1 porcja/osoba/120g

- łosoś 80g

- pieczone ziemniaki – 100g

- sos + dodatki 60g

**Strogonov z grzybami, gnocchi**

1 porcja/ osoba - 200g

- Strogonov z grzybami -120ml

- gnocchi 80g

**Pierogi ze szpinakiem i serem feta**

1 porcja/osoba - 100g

**Pierogi z mięsem, okrasa**

1 porcja/osoba - 100g

**Creme brulee, maliny**

waga 1 sztuki – 90g

**Babeczki czekoladowe z malina**

waga 1 sztuki - 40g

**Półmiski z owocami**

1 osoba/ 100g

Arbuz 30g

Winogrona 20g

Truskawka 20g

Melon 30g

**Alkohole**

Wino białe i czerwone Terre di Mario - osoba 350 ml

Piwo (Złote Lwy/ Koźlak) - osoba 200 ml

## **9. Obsługa**

Liczba kelnerów powinna być adekwatna do liczby gości jednak nie mniejsza niż 6.

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- Pełną zastawę szklaną i porcelanową oraz sztućce.

### **Zamawiający wymaga:**

- 1) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług;
- 2) 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 Oferenta, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;
- 3) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania;
- 4) menu w klimacie śródziemnomorskim z akcentami polskimi;
- 5) uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 7 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi;
- 6) siedziba na uroczystą kolację musi znajdować się maksymalnie 800m od Wydziału Nawigacyjnego UMG;
- 7) podczas trwania bankietu wszyscy goście muszą mieć możliwość korzystania z miejsc siedzących;
- 8) wymagany jest parkiet do tańca dla gości Konferencji TransNav;
- 9) zalecane aby lokal był z tarasem i widokiem na zatokę/ Uczelnię;
- 10) restauracja musi być na wyłączność podczas trwania bankietu.

## **ZADANIE 4**

Przedmiotem postępowania jest zorganizowanie Obiadu w dniu 13.06.2025 w godzinach 14:00-16:30(+/-1godz.) dla uczestników Międzynarodowej Konferencji TransNav2025.

Zamawiający w ramach zamówienia podstawowego gwarantuje obecność minimum 90 gości

Zamawiający zastrzega możliwość skorzystania z prawa opcji, zwiększenia liczby osób dla których świadczona ma być usługa o dodatkowe 60 osób.

Maksymalna liczba osób obecnych na obiedzie to 150 , tj. maksymalnie Zamawiający wykorzysta 150 porcji dla każdej z 150 osób.

Zamawiający zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby osób obecnych na obiedzie, tj. zamawianych posiłków najpóźniej na 3 dni przed planową datą wydarzenia.

**W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:**

### **1. Zupa**

Zupa grzybowa 330ml / 1 os.

### **2. Dania główne**

Kaczka pieczona podawana z kopytkami, modrą kapusta i sosem z czarnej porzeczki  
350 gr mięso / 1 os + dodatki

### **3. Deser**

Sernik klasyczny domowy z gałką lodów  
150 gr/ 1os

### **4. Napoje**

Kawa i herbata, woda - bez ograniczeń

### **5. Alkohole**

piwo 0,5l / 1os  
wino 150 ml /1os

### **5. Obsługa**

Liczba kelnerów powinna być adekwatna do liczby gości jednak nie mniejsza niż 4.

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- Pełną zastawę szklaną i porcelanową oraz sztućce.

**Zamawiający wymaga:**

- 1) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług;
- 2) 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 Oferenta, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;

3) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania;

4) uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 7 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi;

5) siedziba na posilek musi znajdować się w odległości max. 500 m od pomnika Neptuna w Gdańsku, przy ul. Długiej;

6) posiłki muszą być serwowane do stolików;

7) stoliki muszą się znajdować na jednej kondygnacji lokalu;

8) lokal musi być na wyłączność zamawiającego podczas trwania bankietu.