

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Usługa cateringowa dla grupy 50 osób, uczestników seminarium szkoleniowego w dniach 23-24.09.2025 r. na Wydziale Nawigacyjnym Uniwersytetu Morskiego w Gdyni.

Usługa w całości dotyczy obsługi 50 uczestników w Strefie Studenta zlokalizowanej na WN UMG (Al. Jana Pawła II 3, 81-345 Gdynia).

Dnia 23.09.2025 r. (wtorek) wydarzenie rozpocznie się o godz. 8:30 i trwać będzie do około godz. 17:00. Tego dnia odbędzie się planowa przerwa kawowa w godz. 11:00-11:30. Możliwość korzystania z napojów i przekąsek powinna być zapewniona przynajmniej w godz. 10:45-11:45.

Dnia 24.09.2025 r. (środa) wydarzenie rozpocznie się o godz. 8:45 i trwać będzie do godz. około 17:00. Tego dnia odbędzie się planowa przerwa kawowa w godz. 10:45-11:15. Możliwość korzystania z napojów i przekąsek powinna być zapewniona przynajmniej w godz. 10:30-11:30.

Oferta powinna obejmować napoje ciepłe i zimne (kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata, woda niegazowana z cytryną w dzbankach, sok pomarańczowy i jabłkowy), oraz ciastka różnego typu (3 szt. na osobę) i paterę owoców w liczbie 3 szt. na dzień (preferowane typu winogrona, arbuza, ananas itp.).

Dnia 24.09.2025 r. (środa) odbędzie się także lunch przewidywany planowo w godz. 13:30-14:30. Lunch w formie bufetu (zupa, 2 rodzaje mięsa, 1 rodzaj ryby, surówki, ziemniaki, woda niegazowana z cytryną w dzbankach) - podawany w salce, będącej Strefą Studenta, zlokalizowanej na WN UMG.

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; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania,
- 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, ciasteczka kruche, 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;
- 5) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
- 6) przygotowania ustawienia naczyń i wyposażenia w pomieszczeniu, następnie uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach po zakończeniu przerw kawowych i lunchu;

Posiłki powinny być przygotowane na miejscu, dopuszcza się opcję z dowozem posiłków, przy czym temperatura dań ciepłych podczas serwowania nie może wynosić poniżej 75°C dla zup, 65°C dla dań, dodatków i deserów ciepłych i około 4°C dla dań serwowanych na zimno. Napoje takie, jak woda,

soki, powinny być serwowane w temperaturze w granicach 15-23°C. Kawa i herbata muszą być przygotowywane na miejscu.

Preferowane są naczynia szklane i porcelanowe zamiast jednorazowych. Wykonawca powinien dostarczyć pełną zastawę szklaną i porcelanową oraz sztucce. Ekspres/ekspresy do kawy powinny zostać dostarczone przez Wykonawcę w liczbie pozwalającej na płynne przygotowywanie napojów (bez dużych zastołów w przewidzianym czasie przerwy kawowej).