

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zadanie 1

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla pracowników i studentów UMG oraz zaproszonych gości, która odbędzie się w dniu 21 maja 2026 r. o godzinie 13.30 na terenie kampusu Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, przy ul. Morskiej 81-87.

Usługa obejmuje przygotowanie cateringu dla 900 osób. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:

- Dziczyznę w sosie na ciepło- mięso z certyfikatem (800 porcji po 150 gram każda)
- Bigos na ciepło (700 porcji po 200 gram każda)
- Bigos wegetariański (100 porcji po 200 gram każda)
- Szaszłyki warzywne z kurczakiem (500 porcji po 250 gram każda)
- Smalec (800 porcji po 50 gram każda)
- Porcję pieczywa jasnego/ciemnego/ bułka pszenna (250 kromek każdego rodzaju pieczywa, 300 sztuk bułek - łącznie 500 kromek i 400 sztuk bułki pszennej)
- Kaszę gryczaną- podawaną na gorąco do dziczyzny (800 porcji po 50 gram każda)
- Ogórka kiszzonego i małosolnego (800 sztuk każdego rodzaju- łącznie 1600 ogórków)

Grill:

- Kiełbasa śląska z grilla (600 sztuk)
- Karkówka w ziołach (500 porcji po 150 gram każda)
- Kaszanka z cebulą (150 porcji po 150 gram każda)
- Kiszka Ziemniaczana (150 porcji po 150 gram każda)

Dodatki do grilla:

- Surówka colesław (900 porcji po 50 gram każda)
- Sosy zimne: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, BBQ (bez ograniczeń)
- Porcja pieczywa jasnego/ciemnego (225 kromek każdego rodzaju pieczywa- łącznie 550 kromek)
- Piwo bezalkoholowe w puszcze o pojemności 0,5 l (950 sztuk)
- Woda gazowana/niegazowana w butelce o pojemności 0,5 l (450 sztuk każdego rodzaju- łącznie 900 sztuk)

Wykonawca zapewni:

- Jednorazowe naczynia (miseczki, talerzyki, tacki, sztucze bądź inne potrzebne do serwowania wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia dań) oraz serwetki- bez ograniczeń.

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;
- 4) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 60 min. przed planowanym rozpoczęciem
- 5) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
- 6) 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. 13.00 do godz. 17.00, utrzymania czystości podczas imprezy oraz sprzątnięcia wszystkich śmieci.

Zamawiający wymaga aby uczestników wydarzenia obsługiwało minimum 10 pracowników ze strony Wykonawcy.

Zamawiający nie udostępni żadnych pomieszczeń, zmywarki do naczyń, ani innych sprzętów.

Zamawiający wymaga od wykonawcy odbycia wizji lokalnej w uzgodnionym z Zamawiającym terminie na miejscu wydarzenia. Przed odbyciem wizji lokalnej należy zgłosić się telefonicznie pod numerem 58 5586 589, 320 lub e-mailowo pod adresem biuro@swfis.umng.edu.pl w celu umówienia terminu. Odbycie wizji lokalnej jest obowiązkowe - oferta Wykonawcy, który nie odbędzie wizji lokalnej w miejscu świadczenia usługi zostanie odrzucona.

Zadanie 2

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla pracowników UMG, która odbędzie się w dniu 19 maja 2025 r. w Ośrodku Wypoczynkowym Stella Maris w miejscowości Przewóz 101a, 83-324 Brodnica Górna (w powiecie kartuskim, w gminie Chmielno – ok 55 km od Gdyni)

Usługa obejmuje przygotowanie cateringu dla 50 osób. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:

Grill:

- Kiełbasa śląska z grilla (60 sztuk)
- Karkówka marynowana w ziołach i czosnku (60 porcji po 150 gram każda)
- Szaszłyk z kurczaka z warzywami (60 porcji po min. 250 gram każda)

Dodatki do grilla:

- Surówka colesław (60 porcji po 50 gram każda)
- Ogórki małosolne i kiszony (po 35 sztuk razem 70 sztuk)
- Sosy zimne: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, BBQ (bez ograniczeń)
- Porcja pieczywa jasnego/ciemnego i bułka 30 sztuk bułki pszennej (50 kromek każdego rodzaju pieczywa- łącznie 100 kromek i 30 szt. Bułki pszennej)
- Piwo bezalkoholowe w puszcze o pojemności 0,5 l (100 sztuk)

Wykonawca zapewni:

- Jednorazowe naczynia (miseczki, talerzyki, tacki, sztućce bądź inne potrzebne do serwowania wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia dań) oraz serwetki- bez ograniczeń.

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;
- 4) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 60 min. przed planowanym rozpoczęciem
- 5) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
- 6) 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. 11:00 do godz. 14.00, utrzymania czystości podczas imprezy oraz sprzątnięcia wszystkich

Zamawiający wymaga aby uczestników wydarzenia obsługiwało minimum 2 pracowników ze strony Wykonawcy.

Zamawiający nie udostępnia żadnych pomieszczeń, zmywarki do naczyń, ani innych sprzętów.