

Usługa cateringowa na Dzień Otwarty UMG dla studentów oraz pracowników – Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, który odbędzie się 7 marca 2025 r.

Cel usługi cateringowej:

Usługa cateringowa dedykowana jest dla studentów oraz pracowników Uniwersytetu Morskiego w Gdyni podczas Dnia Otwartego.

- Termin świadczenia usługi: 07.03.2025
- Godziny świadczenia usługi: 9:00 – 14:00
- Pełna gotowość najpóźniej o godz. 8:30.
- Szacowana liczba osób: 60 osób.

Catering świadczony będzie w dwóch lokalizacjach:

- budynek główny UMG (ul. Morska 81-87, Gdynia 81-225) – 40 osób
- budynek Wydziału Nawigacyjnego (al. Jana Pawła II 3, Gdynia) – 20 osób

Catering ma obejmować (w każdej lokalizacji):

- przekąski słodkie: rogaliki, pączki, ciastka
- gorąca woda z wernika, herbata (co najmniej 3 rodzaje: zielona, owocowa, czarna) – bez ograniczeń,
- gorąca woda z wernika, kawa sypana i rozpuszczalna
- mleko w dzbankach (mleko zwykłe oraz bez laktozy z oznaczeniem na dzbanku, cukier, cytryna – bez ograniczeń)
- jednorazowe talerzyki, kubki, wieczka, mieszadła, serwetki.

Wykonawca zobowiązuje się do:

- zapewniania produktów w ilościach wskazanych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia;
- świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
- zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (m.in. wernika, odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia itp.);
- właściwego transportu przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego. Wykonawca zadba, aby dostarczone przekąski słodkie były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach oraz dba o właściwy wygląd, temperaturę i świeżość;
- wyznaczenia koordynatora uroczystości dostępnego na miejscu w trakcie jej trwania;
- stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących;
- dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 minut przed planowanym rozpoczęciem wydarzenia;

- bieżącego utrzymania czystości, sprzątania naczyń, odpadków itp. podczas wydarzenia, a po zakończeniu każdego spotkania – do uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz posegregowania i wywiezienia odpadów, łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych.

Wykonawca powinien dostarczyć:

- sztućce i kubki papierowe,
- przykrywki, sztućce/ patyczki do mieszania
- serwetki

Zamawiający wymaga obsługi wydarzenia polegającej na bieżącym uzupełnianiu brakujących produktów wymienionych w opisie itp., a więc obecności osób za to odpowiedzialnych przez cały czas trwania wydarzenia.

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