

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 15 maja 2025 r. o godzinie 13.30 na terenie kampusu Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, przy ul. Morskiej 81-87.

Usługa obejmuje przygotowanie cateringu dla 1100 osób. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:

- Dziczyznę w sosie na ciepło- mięso z certyfikatem (1100 porcji po 150 gram każda)
- Bigos na ciepło (1100 porcji po 200 gram każda)
- Smalec (1100 porcji po 50 gram każda)
- Porcję pieczywa jasnego/ciemnego (225 kromek każdego rodzaju pieczywa- łącznie 550 kromek)
- Kaszę gryczaną- podawaną na gorąco do dziczyzny (1100 porcji po 50 gram każda)
- Ogórka kiszzonego i małosolnego (1100 sztuk każdego rodzaju- łącznie 2200 ogórków)

Grill:

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

Dodatki do grilla:

- Surówka colesław (1100 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 (1500 sztuk)
- Woda gazowana/niegazowana w butelce o pojemności 0,5 l (550 sztuk każdego rodzaju- łącznie 1100 sztuk)

Wykonawca zapewni:

- Namioty, ławki i stoły, w takiej ilości aby zapewnić 1000 miejsc siedzących dla uczestników wydarzenia. Wykonawca zobowiązany jest do ich rozłożenia przed rozpoczęciem wydarzenia oraz złożenia po jego zakończeniu.
- Jednorazowe naczynia (miseczki, talerzyki, tacki, sztućce bądź inne potrzebne do serwowania wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia dań) oraz serwetki.

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

## Zadanie 2

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla pracowników UMG, która odbędzie się w dniu 13 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) w godzinach 9.00-13.00.

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

Grill:

- Kiełbasa śląska z grilla (50 sztuk)
- Karkówka marynowana w ziołach i czosnku (50 porcji po 150 gram każda)
- Szaszłyk z kurczaka z warzywami ( 50 porcji po min. 250 gram każda)

Dodatki do grilla:

- Surówka colesław (50 porcji po 50 gram każda)
- Ogórki małosolne (50 sztuk)
- Sosy zimne: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, BBQ (bez ograniczeń)
- Porcja pieczywa jasnego/ciemnego (50 kromek każdego rodzaju pieczywa- łącznie 100 kromek)
- 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.

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.

Zmawiający 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.