

Załącznik nr 4 do SWZ

**Kompleksowa usługa cateringowa podczas
Morskiego Festiwalu Nauki – 07.06.2025 r.
al. Jana Pawła II 3, Gdynia**

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas Morskiego Festiwalu Nauki w dniu 7 czerwca 2025 roku. Całość usługi realizowana będzie przed budynkiem Wydziału Nawigacyjnego UMG, zlokalizowanego w Gdyni przy al. Jana Pawła II 3.

1. Opis usługi

Wykonanie usługi cateringowej w formie grilla na wyznaczonym terenie przed budynkiem Wydziału Nawigacyjnego Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (al. Jana Pawła II 3, Gdynia) dla 700 uczestników odwiedzających teren festiwalu.

Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, obsługi grilla oraz wydania posiłku, a także dostarczenia wszystkich niezbędnych elementów wyposażenia, obsługę podczas wydawania posiłków oraz usługi porządkowe w trakcie serwisowania oraz po zakończeniu serwisowania posiłków.

Usługa cateringowa musi być serwowana w formie bufetu grillowego z przyrządzaniem posiłków na bieżąco w trakcie trwania festiwalu.

Dodatkowo Wykonawca zapewni stoły oraz ławki dla 100 osób wraz transportem i ustawieniem.

2. Data świadczenia usługi

7 czerwca 2025 roku

3. Godzina świadczenia usługi

11.00 - 16.00 (+/- 1h.)

Pełna gotowość o godz. 10:50.

4. Ilość osób, dla których organizowany jest poczęstunek

Catering w formie bufetu grillowego dla 700 osób

5. Menu:

1. Bufet grillowy

- Grillowana kiełbaska (kiełbasa wędzona z szynki wieprzowej) - 700 porcji
(porcja min 100 g);

DODATKI

- sos do wyboru (musztarda, ketchup, barbecue);
- pieczywo - bułka pszenna;
- ogórki kiszane;

NAPOJE ZIMNE – 700 porcji

- lemoniada cytrusowa/truskawkowa – min. 250 ml./na porcji

6. Miejsce świadczenia usługi

- Usługa cateringowa polegająca na zorganizowaniu poczęstunku w formie grilla odbędzie się na parkingu przed budynkiem Wydziału Nawigacyjnego Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (al. Jana Pawła II 3, Gdynia).

7. Obsługa

- Wykonawca powinien zapewnić fachową i wykwalifikowaną obsługę gwarantującą właściwe i rzetelne wykonanie usługi.
- Wykonawca powinien zapewnić obsługę w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości. min. 5 osób.

8. Dodatkowo Zamawiający wymaga od Wykonawcy, że:

- Oferowane dania i dodatki zostaną przygotowane estetycznie i elegancko z wykorzystaniem świeżych i wysokiej jakości produktów żywnościowych.
- Przygotowane posiłki muszą spełniać wszystkie wymagania i normy żywienia.

- Potrawy przygotowane będą z surowców świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
 - Posiłki przyrządzane będą w dniu świadczenia usługi.
 - Wykonawca zapewni we własnym zakresie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (ekologiczne naczynia jednorazowe, sztućce, kubki, serwetki itp.).
- 9.** Serwowany posiłek z grilla powinien mieć odpowiednią temperaturę.
- 10.** Wykonawca może przygotowywać potrawy zarówno na grillu gazowym jak i na grillu na węgiel drzewny (odpowiedni do grillowania potraw).
- 11.** Miejsce wydawania posiłku powinno być zadaszone (namiot w kolorze białym/czarnym/granatowym).
- 12.** Wykonawca zapewni stoły oraz ławy dla 100 osób oraz ustawi je we wskazanym miejscu.
- 13.** Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego. Wykonawca zadba, aby dostarczone jedzenie było przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach oraz dba o właściwy wygląd, temperaturę i świeżość.
- 14.** Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia koordynatora wydarzenia dostępnego na miejscu w trakcie jego trwania.
- 15.** Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie pojemniki na śmieci, które wykorzystane zostaną na odpadki powstałe w trakcie przygotowywania posiłków.
- 16.** Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia i utylizacji odpadów i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samego wydarzenia oraz ich wywozu z miejsca realizacji usługi na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 4 godzin po zakończeniu wydarzenia.

- 17.** Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów bhp, sanitarnych, przeciwpożarowych i pozostałych obowiązujących.
- 18.** Wykonawca (jeżeli istnieje taka potrzeba) musi zapewnić odpowiednie urządzenia grzewcze, w tym również przedłużacze, kable niezbędne do ich podłączenia i do wykonania usługi wraz z agregatem prądotwórczym.