

**Kompleksowa usługa cateringowa podczas
Dnia Małego Studenta – 30.08.2024 r.
al. Jana Pawła II 3, Gdynia**

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas Dnia Małego Studenta w dniu 30 sierpnia 2024 roku. Całość usługi realizowana będzie w budynku Wydziału Nawigacyjnego UMG, zlokalizowanego w Gdyni przy al. Jana Pawła II 3.

Część 1

1. Opis usługi

Wykonanie usługi cateringowej w formie wydania jednodaniowego obiadu zasiadanego w budynku Wydziału Nawigacyjnego Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (al. Jana Pawła II 3, Gdynia), w strefie studenta umieszczonej na parterze dla **55 dzieci**.

Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia i wydania jednodaniowego obiadu dla 55 dzieci oraz 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 obiadu zasiadanego.

2. Data świadczenia usługi

30 sierpnia 2024 roku

3. Godzina świadczenia usługi

12:00 (+/- 15 min.)

Pełna gotowość o godz. 11:50.

4. Ilość osób, dla których organizowany jest poczęstunek

Catering w formie obiadu zasiadanego dla 55 dzieci.

5. Menu:

DANIE GŁÓWNE (55 porcji):

1. MIĘSNE – 45 porcji

- Nuggetsy z kurczaka w złotej panierce – min. 200 g/na porcję
- frytki – min. 150 g/na porcję;
- surówka - min. 150 g/na porcję;

2. MIĘSNE – 10 porcji

- Filet z morszczuka w złotej panierce – min. 200 g/na porcję
- frytki – min. 150 g/na porcję;
- surówka - min. 150 g/na porcję;

DODATKI

- sos - ketchup

NAPOJE ZIMNE – 55 porcji

- kompot owocowy – min. 250 ml./na porcję

6. Miejsce świadczenia usługi

- Usługa cateringowa polegająca na zorganizowaniu poczęstunku w formie obiadu zasiadanego odbędzie się w budynku Wydziału Nawigacyjnego Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (al. Jana Pawła II 3, Gdynia) w strefie studenta na parterze dla 55 dzieci wg. wskazanego menu.

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. 2 osoby.

8. Dodatkowo Zamawiający wymaga od Wykonawcy, że:

- w uzgodnionym z Zamawiającym terminie zostanie przeprowadzona wizja lokalna przez Wykonawcę w miejscu wydarzenia. Zamawiający poda osobę do kontaktu w tym zakresie.
- 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 dzieci.
- Potrawy przygotowane będą z surowców świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant, sosów w pudełku oraz produktów gotowych.
- Posiłki przyrządzane będą w dniu świadczenia usługi.
- Wykonawca zapewni we własnym zakresie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (naczynia, zastawę porcelanową i szklaną, sztucze itp.).
- Wykonawca musi zapewnić własną, ceramiczną zastawę stołową służącą do spożywania (tj. m.in.: talerze, szklanki, sztucze). Zamawiający nie dopuszcza do serowania i spożywania potraw oraz napojów zestawów jednorazowych lub z tworzyw sztucznych.

9. Serwowany obiad powinien mieć odpowiednią temperaturę.

10. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego. Wykonawca zadba, aby dostarczone jedzenie (potrawy) były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach oraz dba o właściwy wygląd, temperaturę i świeżość.

11. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia koordynatora wydarzenia dostępnego na miejscu w trakcie jej trwania.

12. Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie pojemniki na śmieci, które wykorzystane zostaną na odpadki powstałe w trakcie przygotowywania posiłków.

13. 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 2 godzin po zakończeniu wydarzenia.

14. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

15. Wykonawca (jeżeli istnieje taka potrzeba) musi zapewnić odpowiednie urządzenia grzewcze, w tym również przedłużacze, kable niezbędne do ich podłączenia i do wykonania usługi.

16. Zamawiający udostępni w miejscu świadczenia usługi stoły oraz krzesła dla uczestników wydarzenia oraz dostęp do gniazdek elektrycznych obecnych w infrastrukturze pomieszczenia.

17. Zaplecze dla Wykonawcy

- Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie służące jako zaplecze, z dostępem do prądu i bieżącej wody (umywalka).