

Kompleksowa usługa cateringowa podczas

Dnia Nawigatora – 27.05.2025r.

al. Jana Pawła II 3, Gdynia

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas Dnia Nawigatora w dniu 27 maj 2025 roku. Całość usługi realizowana będzie na terenie Wydziału Nawigacyjnego UMG, zlokalizowanego w Gdyni przy al. Jana Pawła II 3.

1. Opis usługi

Wykonanie usługi cateringowej w formie grilla na wyznaczonym terenie na terenie Wydziału Nawigacyjnego Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (al. Jana Pawła II 3, Gdynia) dla 300 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

27 maj 2025 roku

3. Godzina świadczenia usługi

16.00 – 19.00 (+/- 1h.)

Pełna gotowość o godz. 15:50.

4. Ilość osób, dla których organizowany jest poczęstunek

Catering w formie bufetu grillowego dla 300 osób

5. Menu:

1. Bufet grillowy

- Grillowana kiełbaska (kiełbasa swojska) - 300 porcji (porcja min 100 g);
- Grillowana marynowana karkówka – 30 porcji (porcja min 200g)

DODATKI

- sos do wyboru (musztarda, ketchup,);
- pieczywo – chleb pszenny i bułki;
- ogórki kiszane, małosolne;
- sałatki warzywne.

NAPOJE ZIMNE – 400 porcji

- woda gazowana butelka 0,5l – 40 sztuk;
- woda niegazowana butelka 0,5l – 60 sztuk;
- sok Tymbark 0,33l – 150 sztuk;
- coca-cola 0,33l – 150 sztuk.

6. Miejsce świadczenia usługi

- Usługa cateringowa polegająca na zorganizowaniu poczęstunku w formie grilla odbędzie się na wydzielonym terenie z tyłu budynku 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. 3 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.

- 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, sztucze, 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 były 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 zobowiązany jest do przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 4 godzin po zakończeniu wydarzenia.
- 16.** Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów bhp, sanitarnych, przeciwpożarowych i pozostałych obowiązujących.