

## Załącznik nr 4 do SWZ

### **Kompleksowa usługa cateringowa podczas Morskiego Festiwalu Nauki – 13.06.2026 r. al. Jana Pawła II 3, Gdynia**

#### **Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas Morskiego Festiwalu Nauki w dniu 13 czerwca 2026 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**

13 czerwca 2026 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) – w ilości odpowiedniej do liczby uczestników (700 osób);

- pieczywo - bułka pszenna – 700 szt.;

- ogórki kiszzone – w ilości odpowiedniej do ilości uczestników (700 osób);;

#### **NAPOJE ZIMNE – 700 porcji**

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

- woda mineralna gaz i ngaz. w butelkach 0,5l - 300 szt. (150 szt. gaz i 150 szt. ngaz);

### **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:

- w uzgodnionym z Zamawiającym terminie (po wyborze Wykonawcy) 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 wymogi 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 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 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.