



**Kompleksowa usługa cateringowa podczas Dnia Elektryka
organizowanego przez Wydział Elektryczny w dniu 10.04.2025 r.**

**Hala sportowa, Centrum Sportu i Rekreacji
Uniwersytetu Morskiego w Gdyni**

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas *Dnia Elektryka* w dniu **10 kwietnia 2025 roku**. Całość usługi realizowana będzie w hali sportowej Centrum Sportu i Rekreacji Uniwersytetu Morskiego w Gdyni zlokalizowanej przy ul. Morskiej 81-87, Gdynia.

1. Opis usługi

Wykonanie usługi cateringowej w formie bufetu szwedzkiego w hali sportowej Centrum Sportu i Rekreacji Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (ul. Morska 81-87, Gdynia) dla **50 osób**.

Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia i podania w formie stołu szwedzkiego posiłku dla 50 uczestników oraz zapewnienia wszystkich niezbędnych elementów wyposażenia, w tym stołów koktajlowych, obsługę podczas wydawania posiłków oraz usługi porządkowe w trakcie oraz po zakończeniu wydarzenia. Usługa cateringowa musi być serwowana w formie **bufetu szwedzkiego**.

2. Data świadczenia usługi

10 kwietnia 2025 roku

3. Godziny świadczenia usługi

10:00 – 15.00 (+/- 1godzina)

Pełna gotowość na 30 min przed godziną rozpoczęcia wydarzenia

4. Ilość osób, dla których organizowany jest poczęstunek:

50 osób

5. Menu

- Forszmak – 50 porcji;



- Pieczywo – 50 porcji;
- Finger foods – 3 szt./osobę;
- Kanapki - 3 szt./osobę;

6. Miejsce świadczenia usługi

- Hala sportowa, Centrum Sportu i Rekreacji Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, ul. Morska 81-87, 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.
- Obsługa kelnerska zobowiązana jest to bieżącego, w miarę zużycia, uzupełniania dań i produktów, zastawy stołowej oraz do utrzymania porządku podczas wydarzenia. Dodatkowo obsługa zobowiązana jest do bieżącego zabierania zużytej zastawy i uzupełniania czystą zastawą.
- Obsługa powinna być ubrana w jednolity strój odpowiedni do wydarzenia.

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 wymogi i normy żywienia.
- 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.
- Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości uczestników wydarzenia.
- Wykonawca zapewni stoły, na których będzie serwowany bufet szwedzki.



- Wykonawca zapewni świąteczną dekorację stołów, na który będzie serwowany bufet szwedzki.
 - Wykonawca zapewni jednolite, gładkie, bez żadnych wzorów obrusy/ elastyczne pokrowce w kolorze białym, granatowym lub czarnym do przykrycia stołów wykorzystywanych do bufetu szwedzkiego oraz stolików koktajlowych.
 - 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, sztucze).
 - Zamawiający nie dopuszcza do serowania i spożywania potraw zestawów jednorazowych lub z tworzyw sztucznych.
- 9.** Serwowane posiłki powinny mieć odpowiednią temperaturę, szczególnie posiłki podawane „na ciepło”.
- 10.** Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego. Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach oraz zadba o właściwy wygląd, temperaturę i świeżość.
- 11.** Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia koordynatora wydarzenia dostępnego na miejscu w trakcie jego 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 3 godzin po zakończeniu wydarzenia.
- 14.** Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.
- 15.** Wykonawca musi zapewnić odpowiednie urządzenia grzewcze, w tym również przedłużacze, kable niezbędne do ich podłączenia i do wykonania usługi.



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



16. Zamawiający udostępni w miejscu świadczenia usługi dostęp do gniazdek elektrycznych obecnych w infrastrukturze pomieszczenia.

17. Zaplecze dla Wykonawcy

- Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie służące jako zaplecze, z dostępem do prądu, bez bieżącej wody.