

**Kompleksowa usługa cateringowa
podczas Świąta Szkoły w dniu 17.06.2026 r.**

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas Świąta Szkoły w dniu **17 czerwca 2026 roku**. Całość usługi realizowana będzie w holu budynku głównego Uniwersytetu Morskiego w Gdyni zlokalizowanego przy ul. Morskiej 81-87, Gdynia.

1. Opis usługi

Wykonanie usługi cateringowej w formie słodkiego poczęstunku w holu Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (ul. Morska 81-87, Gdynia), dla **250 uczestników**.

Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia i podania w formie stołu szwedzkiego ze słodkim poczęstunkiem cateringu dla 250 uczestników oraz zapewnienie 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 ze słodkim poczęstunkiem**.

2. Data świadczenia usługi

17 czerwca 2026 roku

3. Godziny świadczenia usługi

13:00 – 14.30 (+/- 1godzina w przypadku zarówno rozpoczęcia, jak i zakończenia)

Pełna gotowość na 30 min przed godziną rozpoczęcia wydarzenia. Konkretnie godziny podane zostaną przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy.

4. Ilość osób, dla których organizowany jest poczęstunek:

250 osób

5. Menu

Słodki poczęstunek

- Ciasta 6 rodzajów (1 porcja ciasta – ok. 130-150 g – łącznie 750 porcji, co odpowiada 3 porcjom na osobę):
 - ciasto mango (ciasto nie deser)- 250 porcji,
 - sernik królewski – 100 porcji,
 - sernik cynamonowy – 50 porcji,
 - sernik baskijski – 150 porcji,
 - jabłecznik – 100 porcji,
 - ciasto WZ – 100 porcji.
- Pączki (porcja min. 60 g) - 85 szt.;
- Donaty (porcja min. 60 g)- 85 szt.;
- Babeczki muffinki czekoladowe (min. 60 g) – 85 szt.
- Profesjonalna fontanna czekoladowa z czekoladą mleczną w ilości odpowiedniej do ilości uczestników wydarzenia (250 osób). Czekolada powinna charakteryzować się wysoką jakością i odpowiednią płynnością. Stałe podgrzewanie i cyrkulacja czekolady przez cały czas trwania wydarzenia. Dodatki do fontanny: świeże owoce krojone wyłożone na paterach (np. truskawki, winogrona, banany, ananas i inne owoce), pianki oraz patyczki lub wykałaczki do nabierania dodatków. Przewiduje się minimum 250 porcji, przy czym 1 porcja stanowi zestaw dodatków do fontanny czekoladowej (ok. 120-150 g dodatków + czekolada).

Napoje

- Kawa bez limitu, zarówno z ekspresów, jak i do samodzielnego przygotowania (kawa sypana, rozpuszczalna w eleganckich pojemniczkach i woda gorąca do zaparzenia napoju w warnikach), mleko podawane w dzbankach do mleka.
- herbata bez limitu (cytryna pokrojona w plasterki i wyłożona na talerzykach, cukier biały/brązowy w saszetkach);

- Napoje zimne (ilość proporcjonalna do ilości uczestników): woda niegazowana z miętą i cytryną podawana w szklanych dzbankach lub karafkach do wody, woda gazowa podawana w butelkach szklanych, sok pomarańczowy, sok jabłkowy.

6. Miejsce świadczenia usługi

- Hol na poziomie 200 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. **min. 4 osoby.**
- Obsługa kelnerska zobowiązana jest do 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. Wydarzenie ma charakter uroczysty i elegancki.

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 wymagania i normy żywienia.
- Potrawy przygotowane będą z surowców świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

- Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości uczestników wydarzenia (min. 40 stolików).
 - Wykonawca zapewni stoły, na których będzie serwowany bufet szwedzki ze słodkim poczęstunkiem i napojami.
 - Wykonawca zapewni dekorację stołów, na których 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, sztucce itp.).
 - Wykonawca musi zapewnić własną, ceramiczną zastawę stołową służącą do spożywania (tj. m.in.: talerze, szklanki, sztucce).
 - Wykonawca zapewni estetyczne tabliczki z napisem: kawa, herbata lub wrzątek, a także tabliczki z oznaczeniem słodkiego poczęstunku (np. ciasto mango, sernik królewski itp.)
 - Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń, sztucców ani innych elementów zastawy jednorazowej, w tym wykonanych z tworzyw sztucznych, do serwowania i spożywania potraw oraz napojów.
- 9.** 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.
- 10.** Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia koordynatora wydarzenia dostępnego na miejscu w trakcie jego trwania.
- 11.** Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie pojemniki na śmieci, które wykorzystane zostaną na odpadki powstałe w trakcie przygotowywania posiłków.
- 12.** 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.

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

14. Wykonawca musi zapewnić odpowiednie urządzenia grzewcze, w tym również przedłużacze, kable niezbędne do ich podłączenia i do wykonania usługi.

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

16. Zaplecze dla Wykonawcy

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