

Kompleksowa usługa cateringowa podczas 33. Konferencji Redaktorów Czasopism Akademickich i Portali Uczelnianych w dniach 22-24.09.2026 roku

1. Opis usługi:

Wykonanie **usługi cateringowej w formie słodkiego poczęstunku dla 40 uczestników**

Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia i podania w formie stołu szwedzkiego ze słodkim poczęstunkiem cateringu dla **40 uczestników** oraz zapewnienie wszystkich niezbędnych elementów wyposażenia, w tym stołów koktajlowych, zapewnienie obsługi podczas wydawania posiłków oraz usług porządkowych w trakcie oraz po zakończeniu wydarzenia. Usługa cateringowa musi być serwowana w formie **bufetu szwedzkiego ze słodkim poczęstunkiem**.

2. Data świadczenia usługi:

- 22 września 2026 roku,
- 23 września 2026 roku,
- 24 września 2026 roku.

3. Godziny świadczenia usługi:

- 22 września 2026 Aula im. T. Meissnera, budynek główny UMG, ul. Morska 81-87, Gdynia **14:15-18:15 (pierwsza przerwa kawowa od godz. 16.15 do 16.30, druga od godz. 18.00 do 18.15).**

Pełna gotowość, tj. pełne przygotowanie bufetu, rozstawienie zastawy i dekoracji musi zostać zakończone do godz. 13.45.

W dniu 22 września Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozpoczęcia przerwy kawowej planowanej o godz. 16:15 o 30 minut później.

- 23 września 2026 Sala konferencyjna w Centrum Sportu i Rekreacji UMG, ul. Morska 81-87, Gdynia **10:45– 11:00 przerwa kawowa**

Pełna gotowość, tj. pełne przygotowanie bufetu, rozstawienie zastawy i dekoracji musi zostać zakończone 30 minut przed godziną rozpoczęcia wydarzenia.

- 24 września 2026 Sala konferencyjna w Centrum Sportu i Rekreacji UMG, ul. Morska 81-87, Gdynia **11:15 – 11:30 przerwa kawowa**

Pełna gotowość, tj. pełne przygotowanie bufetu, rozstawienie zastawy i dekoracji musi zostać zakończone 30 minut przed godziną i rozpoczęcia wydarzenia.

Konkretne godziny w każdym z podanych terminów podane zostaną przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy.

4. Liczba osób, dla których organizowany jest poczęstunek:

40 uczestników

5. Menu:

Słodki poczęstunek

22 września 2026:

- wypieki cukiernicze – **2 rodzaje** spośród takich jak: donaty, babeczki muffinki, pączki, ciasta francuskie z nadzieniem, drożdżówki (1 szt. – min. 60 g, łącznie **160** sztuk, co odpowiada **4** szt. na osobę, po 2 szt. z każdego rodzaju).

23 września 2026:

- wypieki cukiernicze – **2 rodzaje** spośród takich jak: donaty, babeczki muffinki, pączki, ciasta francuskie z nadzieniem, drożdżówki (1 szt. – min. 60 g, łącznie **80** sztuk, co odpowiada **2** szt. na osobę, po 1 z każdego rodzaju).

24 września 2026:

- wypieki cukiernicze – **2 rodzaje** spośród takich jak: donaty, babeczki muffinki, pączki, ciasta francuskie z nadzieniem, drożdżówki (1 szt. – min. 60 g, łącznie **80** sztuk, co odpowiada **2** szt. na osobę, po 1 z każdego rodzaju).

Zamawiający zastrzega, by każdego dnia serwowane były różne rodzaje wypieków cukierniczych.

Napoje:

- kawa bez limitu – z ekspresu ciśnieniowego umożliwiającego przygotowanie świeżo mielonej kawy; woda gorąca do zaparzenia napoju w warnikach; mleko podawane w dzbankach do mleka;
- herbata czarna w torebkach, wysokiej jakości, bez limitu (cytryna pokrojona w plasterki i wyłożona na talerzykach, cukier biały i brązowy w saszetkach);
- napoje zimne (ilość proporcjonalna do liczby uczestników): woda niegazowana z miętą i cytryną, podawana w szklanych dzbankach lub karafkach do wody, sok pomarańczowy, sok jabłkowy.

6. Miejsce świadczenia usługi:

- (22 września 2026) Aula im. T. Meissnera, budynek główny UMG, ul. Morska 81-87, Gdynia;
- (23 września 2026) sala konferencyjna w Centrum Sportu i Rekreacji UMG, ul. Morska 81-87, Gdynia;
- (24 września 2026) sala konferencyjna w Centrum Sportu i Rekreacji UMG, 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. 2 osoby przez cały okres świadczenia usługi.**
- 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 elegancki, jednolity strój.

8. Dodatkowo Zamawiający wymaga od Wykonawcy:

- 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.
- Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników wydarzenia (min. 12 stolików).
- Wykonawca zapewni stoły, na których będzie serwowany bufet szwedzki ze słodkim poczęstunkiem i napojami.
- Wykonawca zapewni dekorację stołów obejmującą kompozycję kwiatową, na których będzie serwowany bufet szwedzki.
- Wykonawca zapewni jednolite, gładkie, bez żadnych wzorów obrusy/pokrowce cateringowe w kolorze białym lub granatowym, lub czarnym do przykrycia stołów wykorzystywanych do bufetu szwedzkiego oraz stolików koktajlowych.
- Wykonawca musi zapewnić własną elegancką zastawę stołową do podawania potraw oraz napojów, jak i do konsumpcji ciast i napojów (tj. m.in.: talerzyki, filiżanki, szklanki, sztućce), która jest niezbędna do prawidłowej realizacji usługi. Liczba filiżanek, szklanek, sztućców oraz talerzy musi być co najmniej 40 proc. większa niż liczba osób. Nie dopuszcza się stosowania na zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych wyraźnie widocznych logotypów czy graficznych wzorów. Zastawa stołowa jak np. talerzyki, filiżanki musi być ceramiczna.
- Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń, sztućców ani innych elementów zastawy jednorazowej, w tym wykonanych z tworzyw sztucznych, do serwowania i spożywania potraw oraz napojów.
- Wykonawca zapewni estetyczne tabliczki z czytelnym napisem: „kawa”, „herbata” lub „wrzątek”, a także tabliczki z oznaczeniem słodkiego poczęstunku (np. ciastko francuskie z jabłkiem itp.).

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 jej trwania.

11. Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie pojemniki na śmieci, które wykorzystane zostaną na odpadki powstałe w trakcie przygotowywania i spożywania 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.