

Usługa cateringowa dla studentów Uniwersytetu Morskiego w Gdyni podczas inauguracji roku akademickiego 2026/2027

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej dla studentów Uniwersytetu Morskiego w Gdyni podczas uroczystej inauguracji roku akademickiego 2026/2027, która odbędzie się w dniu **3 października 2026 r. (sobota)** na Molo Południowym w Gdyni.

Usługa obejmuje przygotowanie, dostarczenie i wydawanie posiłków, zapewnienie niezbędnego wyposażenia cateringowego, obsługę podczas wydawania posiłków, dostarczenie i ustawienie stołów koktajlowych oraz bieżące utrzymanie porządku podczas realizacji usługi i po jej zakończeniu.

Miejscem wydawania posiłków będzie hala namiotowa zapewniona przez Zamawiającego.

2. Data świadczenia usługi

3 października 2026 r. (sobota).

3. Miejsce świadczenia usługi

Molo Południowe w Gdyni, w hali namiotowej zapewnionej przez Zamawiającego.

Zamawiający zapewnia halę namiotową oraz miejsce przeznaczone do realizacji usługi cateringowej.

Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia na miejsce całego wyposażenia niezbędnego do prawidłowej realizacji zamówienia oraz jego ustawienia w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

4. Godziny realizacji usługi

- dostarczenie bułek-kanapek – godz. 10:00,
- rozpoczęcie przygotowania stanowiska cateringowego – w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym,
- gotowość do wydawania posiłków: godz. 12:30 (+/- 30 minut),
- przewidywane zakończenie wydawania posiłków – 14.00 (+/- 30 minut).

Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić specyfikę organizacji wydarzenia oraz możliwość wystąpienia ograniczeń w dojeździe i dostępie do miejsca realizacji usługi.

5. Liczba osób

Usługa cateringowa obejmuje przygotowanie poczęstunku dla 600 osób.

6. Menu

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

1) Zupa grochówka – 600 porcji;

- porcja zupy dla każdej osoby: 250–300 ml,
- zupa powinna być przygotowana w dniu świadczenia usługi,
- grochówka powinna być podana w odpowiedniej temperaturze, umożliwiającej jej bezpieczne spożycie,
- zupa powinna być przygotowana ze świeżych produktów, wysokiej jakości, niedopuszczalne jest przygotowanie zupy z produktów typu instant lub gotowych dań.

2) Bułka pszenna – 600 szt.

- jedna bułka pszenna do każdej porcji grochówki,
- pieczywo powinno być świeże i dostarczone w dniu świadczenia usługi.

3) Dodatkowe kanapki

Wykonawca zobowiązany jest dodatkowo dostarczyć w dniu wydarzenia, do godz. 10:00, 50 szt. bułek-kanapek, w tym:

- 35 szt. kanapek z szynką, sałatą i żółtym serem,
- 15 szt. kanapek wegetariańskich – z warzywami oraz pastą, np. hummusem, i serem.

Kanapki powinny:

- zostać przygotowane ze świeżych produktów,
- być estetycznie wykonane i przeznaczone do bezpośredniego spożycia,
- być zapakowane indywidualnie w jednorazowe foliówki lub papierowe torby,
- posiadać odpowiednie oznaczenie pozwalające na łatwe rozpoznanie kanapek wegetariańskich,
- zostać dostarczone do miejsca realizacji usługi najpóźniej do godz. 10:00.

7. Stoły cateringowe

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić i dostarczyć na miejsce wydarzenia:

- okrągłe stoły cateringowe/koktajlowe dla 150 osób – w liczbie zapewniającej komfortowe korzystanie z nich przez uczestników,
- stoły powinny zostać ustawione wewnątrz hali namiotowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
- stoły powinny posiadać czyste, estetyczne pokrowce w kolorze białym lub czarnym,
- wszystkie pokrowce powinny być utrzymane w jednym, jednolitym kolorze,
- stoły mają służyć uczestnikom do spożywania posiłków w formie stojącej,

Wykonawca odpowiada za transport, ustawienie oraz późniejsze złożenie stołów i pokrowców.

8. Wyposażenie i sposób wydawania posiłków

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wszystkie elementy wyposażenia niezbędne do prawidłowego wydawania posiłków, w szczególności:

- jednorazowe miski o pojemności 250–300 ml,
- jednorazowe łyżki,
- białe jednorazowe serwetki w ilości odpowiedniej do liczby uczestników,
- pojemniki/kosze na odpady,
- wyposażenie niezbędne do utrzymania odpowiedniej temperatury zupy,
- wszelkie inne wyposażenie niezbędne do prawidłowego i higienicznego wydawania posiłków.

Grochówka powinna być wydawana przez obsługę Wykonawcy w jednorazowych miskach wraz z jednorazową łyżką, serwetką oraz bułką pszenną.

10. Obsługa cateringowa

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić fachową i wykwalifikowaną obsługę cateringową, odpowiedzialną za:

- przygotowanie stanowiska do wydawania posiłków,
- sprawne wydawanie zupy i pieczywa,
- bieżące uzupełnianie niezbędnych materiałów,
- utrzymanie porządku podczas realizacji usługi,
- segregowanie i usuwanie odpadów,
- uporządkowanie miejsca po zakończeniu wydawania posiłków.

Liczba osób obsługujących powinna być adekwatna do liczby uczestników i zapewniać sprawne wydawanie posiłków. Liczba osób obsługi nie może być mniejsza **niż 2 osoby**.

Osoby obsługujące muszą być ubrane w czysty i schludny uniform gastronomiczny.

Wykonawca zobowiązany jest również do wyznaczenia koordynatora usługi, który będzie obecny na miejscu podczas jej realizacji i będzie osobą kontaktową dla Zamawiającego.

11. Wymagania dotyczące jakości i przygotowania posiłków

Zamawiający wymaga:

- przygotowania posiłków w dniu świadczenia usługi,
- wykorzystania świeżych produktów żywnościowych,
- wykorzystania produktów wysokiej jakości,
- przygotowania potraw z surowców świeżych, naturalnych i mało przetworzonych,
- ograniczenia ilości substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących i sztucznie aromatyzowanych,
- niedopuszczalne jest stosowanie produktów typu instant oraz gotowych dań,
- zachowania właściwej temperatury, świeżości i walorów smakowych posiłków,
- przestrzegania wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności, higieny i żywienia zbiorowego.

12. Zaplecze techniczne

Zamawiający zapewnia halę namiotową, w której realizowana będzie usługa.

Zamawiający nie gwarantuje Wykonawcy dostępu do energii elektrycznej ani dodatkowego zaplecza technicznego. W związku z tym Wykonawca zobowiązany jest zapewnić we własnym zakresie wszelkie wyposażenie, urządzenia i rozwiązania techniczne niezbędne do prawidłowej realizacji usługi.

13. Transport i wymagania sanitarne

Wykonawca odpowiada za transport wszystkich produktów, posiłków oraz wyposażenia niezbędnego do realizacji usługi.

Transport żywności musi odbywać się w sposób zapewniający zachowanie właściwych warunków higienicznych oraz odpowiedniej temperatury i świeżości produktów.

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów sanitarnych, BHP oraz przepisów dotyczących przygotowywania, transportu i wydawania żywności.

14. Odpady i uporządkowanie miejsca realizacji usługi

Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pojemniki na odpady powstające podczas przygotowania i wydawania posiłków.

Do obowiązków Wykonawcy należy:

- bieżące utrzymanie czystości podczas realizacji usługi,
- usuwanie odpadów i śmieci,
- wywóz i utylizacja odpadów powstałych w związku z realizacją usługi,
- uprzątnięcie miejsca realizacji usługi po zakończeniu wydawania posiłków,
- usunięcie własnego wyposażenia, w tym stołów i pokrowców,
- pozostawienie miejsca realizacji usługi w stanie niepogorszonym.

15. Pozostałe wymagania

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za prawidłową organizację i realizację usługi cateringowej, w tym za jakość i bezpieczeństwo podawanych posiłków, właściwą organizację pracy personelu oraz zachowanie wymaganych standardów higienicznych i sanitarnych.