

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Kompleksowa usługa cateringowa podczas Święta Szkoły  
w dniu 17.06.2025 r.**

**Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas Święta Szkoły w dniu **17 czerwca 2025 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, dostarczenie 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 2025 roku

**3. Godziny świadczenia usługi**

13:00 – 14.30 (+/- 1godzina)

Pełna gotowość na 30 min przed godziną rozpoczęcia wydarzenia

**4. Ilość osób, dla których organizowany jest poczęstunek:**

250 osób

## **5. Menu**

### **Słodki poczęstunek**

- Ciasta 4 rodzaje (mango, sernik, jabłecznik, WZ) porcja min. 50g – 250 porcji;
- Pączki (porcja min. 50g) - 150 szt.;
- Donaty (porcja min. 50g)- 150 szt.;
- Świeże owoce sezonowe - atrakcyjnie serwowane;

### **Napoje**

- Kawa i herbata bez limitu (cytryna pokrojona w plasterki i wyłożona na talerzykach, cukier biały/brązowy w saszetkach, mleko podawane w dzbankach do mleka);
- Napoje zimne bez limitu (ilość proporcjonalna do ilości uczestników): woda niegaz. z miętą i cytryną, woda gaz. butelka, 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 osób.
- 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.

## **8. Dodatkowo Zamawiający wymaga od Wykonawcy, że:**

- w uzgodnionym z Zamawiającym terminie 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 nie mogą być wykonane z produktów typu instant 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 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, sztucze itp.).
  - Wykonawca musi zapewnić własną, ceramiczną zastawę stołową służącą do spożywania (tj. m.in.: talerze, szklanki, sztucze).
  - Wykonawca zapewni estetyczne tabliczki z napisem: kawa, herbata lub wrzątek.
  - Zamawiający nie dopuszcza do serowania i spożywania potraw oraz napojów zestawów jednorazowych lub z tworzyw sztucznych.
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.