

Usługa cateringowa podczas inauguracji roku akademickiego 2025/2026

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej dla studentów w formie poczęstunku podczas inauguracji roku akademickiego 2025/2026 w dniu 4 października 2025 roku. Usługa cateringowa na świeżym powietrzu w okolicach Mola Południowego w Gdyni lub w budynku Wydziału Nawigacyjnego mieszczącego się przy al. Jana Pawła II 3 w Gdyni. Poczęstunek dla 700 osób.

Szczegółowy opis

1. Opis

Wykonanie usługi cateringowej, w dniu 4 października 2025, polegającej na zorganizowaniu poczęstunku dla studentów, wydawanego na świeżym powietrzu w okolicach Mola Południowego w Gdyni lub w budynku Wydziału Nawigacyjnego mieszczącego się przy al. Jana Pawła II 3 w Gdyni. Zamawiający poda dokładną lokalizację na 2 dni przed wydarzeniem. Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania i dostarczenia posiłków oraz wszystkich niezbędnych elementów wyposażenia, obsługę podczas wydawania posiłków oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków.

2. Data świadczenia usługi

4 października 2025 roku

3. Godziny świadczenia usługi

12:30 – 16:00 (+/- 1 godz.)

Pełna gotowość do wydawania posiłków powinna być o godz. 12:30. Rozstawianie i przygotowywanie się do wydawania posiłków nie powinno zaburzyć trwającej w tym czasie, w pobliżu uroczystości inauguracji roku akademickiego.

4. Ilość osób dla których organizowany jest poczęstunek

Poczęstunek dla 700 osób.

5. Menu

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić następujące menu:

- Zupa: grochówka- 700 porcji (1 porcja ok 250 ml)
- Pieczywo w postaci bułki pszennej wydawane do zupy każdej osobie.

6. Miejsce wydawania posiłku

- W przypadku kiedy Zamawiający podejmie decyzję, że usługa cateringowa świadczona będzie na zewnątrz jedzenie wydawane będzie z namiotów Zamawiającego. Zamawiający dysponuje dwoma namiotami o wymiarach 3 × 3 m, które rozstawi we wcześniej uzgodnionym z Wykonawcą miejscu w okolicach Mola Południowego w Gdyni. Zamawiający dokona wszelkich formalności związanych z uzyskaniem zgody na rozstawienie dwóch namiotów w tym miejscu.
- Jeśli warunki pogodowe uniemożliwią wydawanie posiłku na zewnątrz (deszcz, silny wiatr), wówczas Zamawiający zapewni miejsce w budynku Wydziału Nawigacyjnego mieszczącego się przy al. Jana Pawła II 3 w Gdyni.
- Obowiązkiem Wykonawcy zarówno w pierwszym, jak i w drugim wariantcie lokalizacji, będzie zapewnienie stolików, z których wydawane będzie jedzenie, jak również koszy na śmieci (w ilości proporcjonalnej do ilości uczestników). Stoły służyć mają jedynie do wydawania dań. Zamawiający nie przewiduje, aby Wykonawca rozstawiał stoliki cocktailowe dla 700 osób. Usługa, która będzie realizowana, jest usługą cateringową „na stojąco”, bez dodatkowych stołów i krzeseł dla gości.
- Stoliki z których serwowane będzie danie powinny być przykryte jednolitymi, gładkimi, białymi lub granatowymi obrusami. Wszystkie stoły muszą być pokryte obrusami w tym samym kolorze. Zamawiający wymaga od Wykonawcy nakrycia stolików oraz sprzątnięcia i wywozu odpadów.
- Zamawiający poda dokładną lokalizację na 2 dni przed wydarzeniem.

7. Obsługa

- Wykonawca powinien zapewnić fachową i wykwalifikowaną obsługę gwarantującą właściwe i rzetelne wykonanie usługi, w tym wydawanie posiłków i bieżące utrzymanie porządku podczas jej realizacji.

- Liczba osób obsługujących powinna być adekwatna do liczby uczestników (700 osób), jednak nie mniejsza niż 2 osoby.
- Osoby obsługujące muszą być ubrane w czysty i schludny uniform gastronomiczny.

8. Sposób wydawania

- Danie w postaci zupy powinno być wydawane przez obsługę w jednorazowych miskach o pojemności 250 – 300 ml wraz z jednorazową łyżką i białą jednorazową serwetką. Do każdego wydanego dania powinno zostać wydane pieczywo w postaci bułki.
- Dodatkowo w jednym miejscu na stoliku Wykonawca powinien zapewnić swobodny dostęp do jednorazowych serwetek.
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wszystkie naczynia niezbędne do prawidłowej realizacji usługi, w tym w szczególności jednorazowe miski o pojemności 250 – 300 ml, jednorazowe łyżki, białe serwetki w ilości adekwatnej do liczby uczestników.

9. Dodatkowo Zamawiający wymaga od Wykonawcy:

- Przyrządzenia posiłków w dniu świadczenia usługi.
- Świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych. – Przygotowania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości.
- Przygotowania potraw z surowców świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, sosów w pudełku oraz produktów gotowych. Danie w postaci zupy powinno posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.
- Po stronie Wykonawcy będzie zapewnienie stolików z których wydawane będzie jedzenie i koszy na śmieci (w ilości proporcjonalnej do ilości uczestników).
- Zapewnienia okryć stolików w postaci jednolitych, białych lub granatowych obrusów. Usługa, która będzie realizowana jest usługą cateringową „na stojąco”, bez dodatkowych stołów i krzeseł dla gości.
- Zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego rodzaju wyposażenia niezbędnego do właściwego wykonania usługi.

- Utrzymania czystości w trakcie i po zakończeniu wydawania posiłków
10. W przypadku realizacji usługi na zewnątrz Zamawiający nie ma możliwości zapewnienia dostępu do prądu w miejscu serwowania posiłków. Zamawiający nie ma również możliwości udostępnienia osobnego zaplecza dla Wykonawcy.
 11. W przypadku realizacji usługi w budynku Wydziału Nawigacyjnego Zamawiający, w miarę możliwości i potrzeb, będzie mógł udostępnić podłączenie do prądu i pomieszczenie (najprawdopodobniej salę wykładową bez dostępu do bieżącej wody), które posłużyć może Wykonawcy jako zaplecze.
 12. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego. Wykonawca zadba, aby dostarczone jedzenie było przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach oraz dba o jego właściwy wygląd, temperaturę i świeżość.
 13. Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie również pojemniki na śmieci, które wykorzystane zostaną na odpadki powstałe w trakcie przygotowywania posiłku.
 14. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia i utylizacji odpadów i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z miejsca realizacji usługi na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi. Wykonawca zobowiązany jest również do uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 2 godzin po zakończeniu uroczystości.
 15. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.
 16. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia koordynatora uroczystości dostępnego na miejscu w trakcie jej trwania.