

**Usługa cateringowa dla Uniwersytetu Morskiego w Gdyni  
podczas Parady Niepodległości**

**Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej dla studentów i pracowników Uniwersytetu Morskiego w Gdyni w formie poczęstunku podczas Parady Niepodległości w dniu 11 listopada 2025 roku. Usługa cateringowa na świeżym powietrzu w okolicach Parku Rady Europy w Gdyni. Poczęstunek dla 300 osób.

**Szczegółowy opis**

**1. Opis**

Wykonanie usługi cateringowej, w dniu 11 listopada 2025, polegającej na zorganizowaniu poczęstunku dla studentów, wydawanego na świeżym powietrzu w okolicach Parku Rady Europy w Gdyni. Zamawiający poda dokładną lokalizację na 3 dni przed wydarzeniem. Zamawiający uzyska wszelkie niezbędne zgody do rozstawienia dwóch namiotów w tym miejscu, które następnie przekaze Wykonawcy.

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**

11 listopada 2025 roku

**3. Godziny świadczenia usługi**

12:00 – 15:00

Rozstawienie stanowiska do godz. 12:00. Pełna gotowość do wydawania posiłków od godz. 12:30. Przewidywana godzina zakończenia wydawania posiłków – godz.

15:00. Wykonawca musi uwzględnić ewentualne zamknięcie dróg prowadzących do miejsca świadczenia usługi.

#### **4. Ilość osób dla których organizowany jest poczęstunek**

Poczęstunek dla 300 osób.

#### **5. Menu**

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić następujące menu:

- Zupa: grochówka- 300 porcji
- Pieczywo w postaci bułki wydawane do zupy każdej osobie.
- Rogale świętomarcińskie – 300 szt.
- Kawa/herbata - dla każdego uczestnika.

#### **6. Miejsce wydawania posiłku**

- Usługa cateringowa świadczona będzie na zewnątrz w okolicach Parku Rady Europy w Gdyni. Dokładną lokalizację Zamawiający poda na 3 dni przed terminem świadczenia usługi. Zamawiający uzyska wszelkie niezbędne zgody do rozstawienia dwóch namiotów w tym miejscu, które następnie przekaże Wykonawcy.
- Jedzenie wydawane będzie z namiotów Zamawiającego. Zamawiający dysponuje dwoma namiotami o wymiarach 3 × 3 m, które Wykonawca będzie musiał odebrać od Zamawiającego na 3 dni przed terminem świadczenia usługi i rozstawić, w dniu świadczenia usługi, w uzgodnionym z Zamawiającym miejscu w okolicach Parku Rady Europy w Gdyni. Zamawiający dokona wszelkich formalności związanych z uzyskaniem zgody na rozstawienie dwóch namiotów w tym miejscu. Zgody zostaną przekazane Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem świadczenia usługi.
- Obowiązkiem Wykonawcy jest 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 400 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 3 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 (300 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 obsługa powinna wydawać rogalie świętomarcińskie (powinny być to duże rogalie, a nie rogaliki).
- 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 papierowe kubki, 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.
- 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.** Zamawiający nie ma możliwości zapewnienia dostępu do prądu w miejscu serwowania posiłków. Zamawiający nie ma również możliwości udostępnienia osobnego zaplecza dla Wykonawcy.

**11.** 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 zadba o jego właściwy wygląd, temperaturę i świeżość.

**12.** Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie również pojemniki na śmieci, które wykorzystane zostaną na odpadki powstałe w trakcie przygotowywania posiłku.

**13.** 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.

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

**15.**Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia koordynatora uroczystości dostępnego na miejscu w trakcie jej trwania.