

**Kompleksowa usługa cateringowa podczas spotkania  
święteczno-noworocznego Rektora  
Uniwersytetu Morskiego w Gdyni z pracownikami  
w dniu 18.12.2025 r.**

**Hala sportowa, Centrum Sportu i Rekreacji  
Uniwersytetu Morskiego w Gdyni**

**Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas spotkania święteczno-noworocznego w dniu **18 grudnia 2025 roku**. Całość usługi realizowana będzie w hali sportowej Centrum Sportu i Rekreacji Uniwersytetu Morskiego w Gdyni zlokalizowanej przy ul. Morskiej 81-87, Gdynia.

**1. Opis usługi**

Wykonanie usługi cateringowej w formie bufetu szwedzkiego w hali sportowej Centrum Sportu i Rekreacji Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (ul. Morska 81-87, Gdynia), dla **600 uczestników**.

Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia i podania w formie stołu szwedzkiego posiłku dla 600 uczestników oraz zapewnienia 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**.

**2. Data świadczenia usługi**

18 grudnia 2025 roku

**3. Godziny świadczenia usługi**

11:00 – 15.00 (+/- 1godzina)

Pełna gotowość na 30 min przed godziną rozpoczęcia wydarzenia

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

600 osób

## **5. Menu**

### **1. Słodki poczęstunek:**

- Ciasta 5 rodzajów (mix: sernik, makowiec, piernik, jabłecznik, mango) porcja min. 50g – 720 porcji;

### **2. Wytrawny poczęstunek:**

- Barszcz z pasztecikiem – 720 porcji;
- Pierogi z kapustą i grzybami (min. 7 szt./na porcję) – 260 porcji
- Łosoś marynowany z sosem chrzanowym - 360 porcji;
- Łosoś w galarecie - 360 porcji;
- Pstrąg w galarecie – 180 porcji;
- Ryba po grecku – 180 porcji;
- Krokietki z kapustą i grzybami – 180 porcji;
- Śledź w sosie tatarskim – 180 porcji;
- Sałatka grecka – 360 porcji;
- Sałatka jarzynowa (tradycyjna) – 300 porcji;
- Pieczywo/masło – 180 porcji;

### **3. Napoje:**

- Kawa i herbata bez limitu (cytryna pokrojona w plasterki i wyłożona na talerzykach, cukier biały/brazowy 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;
- Wino czerwone bezalkoholowe (podane w kieliszkach, min. 100 ml/kieliszek) – 600 porcji;

## **6. Miejsce świadczenia usługi**

- Hala sportowa, Centrum Sportu i Rekreacji 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. 6 osób.
- Obsługa kelnerska zobowiązana jest to 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, estetyczny 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. Przed odbyciem wizji lokalnej należy zgłosić się telefonicznie pod numerem 58-5586-274 lub mailowo pod adresem [promocja@umg.edu.pl](mailto:promocja@umg.edu.pl), w celu umówienia terminu. Osobą kontaktową jest Pan Michał Kołodziejczak. Odbycie wizji lokalnej jest obowiązkowe- oferta Wykonawcy, który nie odbędzie wizji lokalnej w miejscu świadczenia usługi zostanie odrzucona
- Oferowane dania i dodatki zostaną przygotowane estetycznie i elegancko z wykorzystaniem świeżych i wysokiej jakości produktów żywnościowych, a dania rybne ze świeżych ryb, pozbawionych ości - filetowe.
- porcje o zróżnicowanej gramaturze, dostosowane do rodzaju dania.
- 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, sosów w pudełku oraz produktów gotowych.
- Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości uczestników wydarzenia, ale nie mniej niż 60 szt.
- Wykonawca zapewni stoły, na których będzie serwowany bufet szwedzki.

- Wykonawca zapewni świąteczną i estetyczną dekorację stołów, na który 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, sztucce itp.).
  - Wykonawca musi zapewnić własną, ceramiczną zastawę stołową służącą do spożywania (tj. m.in.: talerze, szklanki, kieliszki do wina, sztucce).
  - Wykonawca zapewni estetyczne tabliczki z napisem: kawa, herbata lub wrzątek.
  - Zamawiający nie dopuszcza do serwowania i spożywania potraw oraz napojów zestawów jednorazowych lub z tworzyw sztucznych.
- 9.** Serwowane posiłki powinny mieć odpowiednią temperaturę, szczególnie posiłki podawane „na ciepło” tj. zupy 75°C, *dania ciepłe* 65°C, wino schłodzone, a woda i soki w temperaturze pokojowej.
- 10.** 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.
- 11.** Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia koordynatora wydarzenia dostępnego na miejscu w trakcie jego trwania.
- 12.** Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie pojemniki na śmieci, które wykorzystane zostaną na odpadki powstałe w trakcie przygotowywania posiłków.
- 13.** 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.

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

**15.**Wykonawca musi zapewnić odpowiednie urządzenia grzewcze, w tym również przedłużacze, kable niezbędne do ich podłączenia i do wykonania usługi.

**16.**Zamawiający udostępni w miejscu świadczenia usługi dostęp do gniazdek elektrycznych obecnych w infrastrukturze pomieszczenia.

**17.Zaplecze dla Wykonawcy**

- Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie służące jako zaplecze, z dostępem do prądu, bez bieżącej wody.