

**Kompleksowa usługa cateringowa podczas spotkania  
pracowników WZNJ Uniwersytetu Morskiego w Gdyni z okazji  
otwarcia nowego dziekanatu i strefy studenta w dniu 26.02.2026 r.**

**Budynek główny B, III i IV p.  
Uniwersytetu Morskiego w Gdyni**

**Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas spotkania pracowników WZNJ Uniwersytetu Morskiego w Gdyni z okazji otwarcia nowego dziekanatu i strefy studenta w dniu 26.02.2026 r.

Całość usługi realizowana będzie w holu na III i IV piętrze budynku głównego Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, zlokalizowanego przy ul. Morskiej 81-87, Gdynia.

**1. Opis usługi**

Wykonanie usługi cateringowej w formie bufetu szwedzkiego holu na III i IV piętrze budynku głównego Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (ul. Morska 81-87, Gdynia), dla **120 uczestników**.

Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia i podania w formie stołu szwedzkiego posiłku dla 120 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**

26 lutego 2026 r. roku

**3. Godziny świadczenia usługi**

11:30 – 13.30 (+/- 1godzina)

Pełna gotowość na 30 min przed godziną rozpoczęcia wydarzenia

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

120 osób

## 5. Menu

### 1. Słodki poczęstunek:

- Ciasta 3 rodzaje (mix: sernik, jabłecznik, mango) porcja min. 50g – 200 porcji;

### 2. Wytrawny poczęstunek:

- Zupa-krem sezonowa – 120 porcji;
  - Filet z drobiu panierowany – 80 porcji;
  - Szyńka/połądwiczka pieczona w sosie – 80 porcji;
  - Ziemniaki opiekane - 80 porcji;
  - Zestaw surówek - - 80 porcji;
- Zakąski zimne:
- Łosoś marynowany z sosem chrzanowym - 60 porcji;
  - Łosoś w galarecie - 60 porcji;
  - Naleśniki z łososiem wędzonym i mascarpone - 60 porcji;
  - Schab w galarecie – 60 porcji;
  - Deska wędlin – 60 porcji;
  - Deska serów - 60 porcji;
  - Sałatka cezar – 60 porcji;
  - Sałatka jarzynowa (tradycyjna) – 60 porcji;
  - Pieczywo/masło – 80 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/białe bezalkoholowe (podane w kieliszkach, min. 100 ml/kieliszek) – 120 porcji;

## 6. Miejsce świadczenia usługi

- hol na III i IV piętrze budynku głównego 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 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:**

- Oferowane dania i dodatki zostaną przygotowane estetycznie i elegancko z wykorzystaniem świeżych i wysokiej jakości produktów żywnościowych.
- 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 15 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, sztucze itp.).

- Wykonawca musi zapewnić własną, ceramiczną zastawę stołową służącą do spożywania (tj. m.in.: talerze, szklanki, kieliszki do wina, sztućce).
  - 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 i bieżącej wody.