

**Usługa cateringowa na Dzień Otwarty UMG dla studentów oraz pracowników – Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, który odbędzie się 6 marca 2026 r.**

**Cel usługi cateringowej:**

Usługa cateringowa dedykowana jest dla studentów oraz pracowników Uniwersytetu Morskiego w Gdyni podczas Dnia Otwartego.

- Termin świadczenia usługi: 06.03.2026
- Godziny świadczenia usługi: 9:00 – 14:00
- Pełna gotowość najpóźniej o godz. 8:30.
- Szacowana liczba osób: 60 osób.

**Catering świadczony będzie w dwóch lokalizacjach:**

- budynek główny UMG (ul. Morska 81-87, Gdynia 81-225) – 40 osób
- budynek Wydziału Nawigacyjnego (al. Jana Pawła II 3, Gdynia) – 20 osób

**Catering ma obejmować (w każdej lokalizacji):**

1. Kanapki z mięsem – 40 szt.  
Kanapki przygotowane na świeżym pieczywie jasnym z dodatkiem masła lub pasty kanapkowej, zawierające m.in.:
  - wędliny drobiowe i wieprzowe (np. szynka, indyk, pieczony schab),
  - ser żółty,
  - świeże warzywa (sałata, pomidor, ogórek, papryka),
  - dodatki uzupełniające (np. ogórek konserwowy, sos jogurtowy lub majonezowy).
2. Kanapki bezmięsne (wegetariańskie) – 20 szt.
  - sery (np. ser żółty, mozzarella),
  - pasty wegetariańskie (np. jajeczna, twarożek, hummus),
  - świeże warzywa (sałata, pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka),
3. przekąski słodkie: rogaliki, pączki, ciastka (dostosowane do ilości osób)
4. gorąca woda z wernika, herbata (co najmniej 3 rodzaje: zielona, owocowa, czarna) – bez ograniczeń,
5. gorąca woda z wernika, kawa sypana i rozpuszczalna
6. mleko w dzbankach (mleko zwykłe oraz bez laktozy z oznaczeniem na dzbanku, cukier, cytryna – bez ograniczeń)
7. jednorazowe talerzyki, kubki, wieczka, mieszadła, serwetki.

**Wykonawca zobowiązuje się do:**

8. zapewniania produktów w ilościach wskazanych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia;
9. świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
10. zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (m.in. warkana, odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia itp.);
11. właściwego transportu przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego. Wykonawca zadba, aby dostarczone przekąski słodkie były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach oraz dba o właściwy wygląd, temperaturę i świeżość;
12. wyznaczenia koordynatora uroczystości dostępnego na miejscu w trakcie jej trwania;
13. stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących;
14. dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 minut przed planowanym rozpoczęciem wydarzenia;
15. bieżącego utrzymania czystości, sprzątania naczyń, odpadków itp. podczas wydarzenia, a po zakończeniu każdego spotkania – do uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz posegregowania i wywiezienia odpadów, łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych.

**Wykonawca powinien dostarczyć:**

- sztućce i kubki papierowe,
- przykrywki, sztućce/ patyczki do mieszania
- serwetki

Zamawiający wymaga obsługi wydarzenia polegającej na bieżącym uzupełnianiu brakujących produktów wymienionych w opisie itp., a więc obecności osób za to odpowiedzialnych przez cały czas trwania wydarzenia.

Zamawiający nie udostępnia innych pomieszczeń niż sale, o których mowa powyżej, nie udostępnia zmywarki do naczyń, ani innych sprzętów.