

## **Kompleksowa usługa cateringowa podczas seminarium naukowego i cyklicznego spotkania partnerów projektu w dniach 14-15.04.2026 r. Hala sportowa, Centrum Sportu i Rekreacji Uniwersytetu Morskiego w Gdyni**

### **Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas seminarium naukowego w dniu **14 kwietnia 2026 r.** i cyklicznego spotkania partnerów w dniu **15 kwietnia 2026 r.** 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 **30 uczestników w dniu 14.04.2026 r.** i dla **15 uczestników w dniu 15.04.2026 r.**

Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia i podania w formie stołu szwedzkiego posiłku dla uczestników oraz zapewnienia wszystkich niezbędnych elementów wyposażenia, w tym stołów koktajlowych, obsługę podczas wydawania posiłków, obsługę ekspresu do kawy oraz usługi porządkowe w trakcie oraz po zakończeniu wydarzenia. Usługa cateringowa musi być serwowana w formie **bufetu szwedzkiego**.

### **2. Data świadczenia usługi**

14 kwietnia 2026 roku

15 kwietnia 2026 roku

### **3. Godziny świadczenia usługi**

09:00 – 15.00 (+/- 1godzina)

Pełna gotowość na 30 min przed godziną rozpoczęcia wydarzenia

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

Łącznie 45 osób (I dzień 30 osób, II dzień 15 osób)

### **5. Menu dzień I**

#### **1. Słodki poczęstunek:**

- Ciasta 3 rodzaje (mix: sernik, jabłecznik, mini eklery z kremem) porcja min. 50g – 100 porcji;
- Talerz świeżych obranych i pokrojonych owoców (melon, mango, borówki amerykańskie) –3 kg

#### **2. Wytrawny poczęstunek:**

- Mini kanapeczki bankietowe (2 porcje na osobę)
- Łosoś wędzony (2 plastry na osobę)

- Rolady z tortilli z warzywami, szynką parmeńską, serkiem śmietankowym (2 porcje na osobę)

### 3. Obiad:

- Zupa: krem z pomidorów malinowych z pesto bazyliowym i mozzarellą (400 ml na osobę)  
Danie główne: zrazy wieprzowe w sosie własnym, pierś z kurczaka pieczona w ziołach, dorsz w sosie porowym (12 porcji każdego z dań głównych )  
+ ziemniaki pieczone i kopytka (20 porcji i 20 porcji)  
+ surówka z marchewki i surówka z białej kapusty (12 porcji i 12 porcji)  
+ buraczki na ciepło (12 porcji)

### 3. Napoje:

- Bez limitu kawa z ekspresu, herbata (cytryna, pomarańcze pokrojone w plasterki, cukier biały/brązowy w saszetkach, mleko podawane w dzbankach do mleka (zwykle i bez laktozy));
- Napoje zimne bez limitu (ilość proporcjonalna do ilości uczestników): woda niegaz. z miętą i cytryną, woda gaz. butelka, sok pomarańczowy, sok jabłkowy.

## Menu dzień II

### 1. Słodki poczęstunek:

- Ciasta 3 rodzaje (mix: ciasto marchewkowe, kruche tartaletki, brownie) porcja min. 50g – 55 porcji;
- Talerz świeżych obranych i pokrojonych owoców (melon, ananas, winogrona) – 2 kg

### 2. Wytrawny poczęstunek:

- Koreczki z mozzarelli, pomidora cherry, oliwek, bazylii (2 porcje na osobę)
- Mini burgery mięsne (2 porcje na osobę)
- Muszle makaronowe faszerowane (2 porcje na osobę)

### 3. Obiad:

- Zupa: rosół z makaronem (400 ml na osobę)  
Danie główne: karkówka w sosie własnym, devolay, łosoś pieczony (10 porcji każdego z dań głównych)  
+ ziemniaki pieczone, kasza gryczana (10 porcji i 10 porcji)  
+ buraczki i surówka z kiszzonej kapusty (8 porcji i 8 porcji)  
+ warzywa na ciepło (8 porcji)

### 3. Napoje:

- Bez limitu kawa z ekspresu, herbata (cytryna, pomarańcz pokrojona w plasterki, cukier biały/brązowy w saszetkach, mleko podawane w dzbankach do mleka (zwykle i bez laktozy));
- Napoje zimne bez limitu (ilość proporcjonalna do ilości uczestników): woda niegaz. z miętą i cytryną, woda gaz. butelka, sok pomarańczowy, sok jabłkowy.

## 6. Miejsce świadczenia usługi

– Hala sportowa, Centrum Sportu i Rekreacji Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, ul. Morska 81-87, Gdynia.

## 7. Obsługa

Projekt *Decarbonization of Maritime Sector and its Impact on Green Energy Transition* (akronim DeCoInter) w ramach programu *Interreg Południowy Bałtyk 2021–2027*, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR)

- 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. 1 osoba.**
- Obsługa kelnerska zobowiązana jest do 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 509 111 019 lub mailowo pod adresem s.skiba@wznj.umg.edu.pl, w celu umówienia terminu. Osobą kontaktową jest Pan Sławomir Skiba.** Odbycie wizji lokalnej jest obligatoryjne - 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 - filetowane.
- Porcje zostaną przygotowane 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 stoły, na których będzie serwowany bufet szwedzki.
- Wykonawca zapewni 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, sztućce itp.).
- Wykonawca musi zapewnić własną, ceramiczną zastawę stołową służącą do spożywania (tj. m.in.: talerze, szklanki, filiżanki, sztućce).
- Wykonawca zapewni estetyczne tabliczki z napisem nazw dań po polsku i po angielsku.
- 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, 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 2 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.