

**Kompleksowa usługa cateringowa podczas spotkania
Dnia WZNJ Uniwersytetu Morskiego w Gdyni w dniu 16.04.2026 r.**

**Centrum Sportu i Rekreacji
Uniwersytetu Morskiego w Gdyni**

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas Dnia WZNJ, którego obchody odbędą się w dniu 16.04.2026 r.

Całość usługi realizowana będzie w Centrum Sportu i Rekreacji Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, zlokalizowanego przy ul. Morskiej 81-87, Gdynia.

1. Opis usługi

Wykonanie usługi cateringowej w formie bufetu szwedzkiego Centrum Sportu i Rekreacji Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (ul. Morska 81-87, Gdynia), dla **400 uczestników**.

Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia i podania w formie stołu szwedzkiego posiłku dla 400 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

16 kwietnia 2026 r. roku

3. Godziny świadczenia usługi

09:30 – 13.30 (+/- 1godzina)

Pełna gotowość na 30 min przed godziną rozpoczęcia wydarzenia

4. Ilość osób, dla których organizowany jest poczęstunek:

400 osób

5. Menu:

1. Wytrawny poczęstunek:

Zakąski zimne:

- Kanapki bankietowe różne - 300 porcji;
- Naleśniki z łososiem wędzonym i mascarpone - 200 porcji;
- Roladki z tortilli z serem i szynką – 200 porcji;
- Mini tartinki – 200 porcji;
- Koreczki wędlinowo-serowe – 300 porcji;
- Sałatka grecka w małych kubeczkach/miseczkach – 300 porcji;
- Pieczywo/masło – 200 porcji;

2. Napoje:

- Kawa i herbata bez limitu (cytryna pokrojona w plasterki i wyłożona na talerzykach, cukier biały/brązowy 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;

6. Miejsce świadczenia usługi

- 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. 4 osoby obsługujące.
- 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 58-5586-344 lub mailowo pod adresem prodziekan2@wznj.umg.edu.pl, w celu umówienia terminu. Osobą kontaktową jest Pani Aleksandra Wilczyńska. 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.
- porcje o zróżnicowanej gramaturze, dostosowane do rodzaju dania.
- Przygotowane posiłki muszą spełniać wszystkie wymagania 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 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 do serwowania i spożywania potraw oraz napojów zestawy kubeczków, talerzy i sztućców jednorazowych lub z tworzyw sztucznych.
- Wykonawca zapewni estetyczne tabliczki z napisem: kawa, herbata lub wrzątek.

9. Serwowane posiłki powinny mieć odpowiednią temperaturę, szczególnie posiłki chłodzone, 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.