

**Usługa cateringowa podczas warsztatów z zakresu międzykulturowości dla
Beneficjentów programu Erasmus+**

– 26 i 27.05.2026 r.

Centrum Sportu i Rekreacji UMG, 81-265 Gdynia

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas warsztatów z zakresu międzykulturowości dla Beneficjentów programu Erasmus+ w dniach 26 i 27 maja 2026 roku. Całość usługi realizowana będzie w Centrum Sportu i Rekreacji UMG, 81-265 Gdynia.

1. Opis usługi

Wykonanie usługi cateringowej w formie całodzienniej przerwy w Centrum Sportu i Rekreacji UMG, 81-265 Gdynia, dla 25 osób każdego dnia. Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, oraz wydania posiłku, a także dostarczenia wszystkich niezbędnych elementów wyposażenia, obsługę podczas wydawania posiłków oraz usługi porządkowe w trakcie serwisowania oraz po zakończeniu serwisowania posiłków. Dodatkowo Wykonawca zapewni niezbędne elementy wyposażenia, szklaną zastawę stołową i sztućce wraz z transportem i ustawieniem.

2. Data świadczenia usługi

26 i 27 maja 2026 roku

3. Godzina świadczenia usługi

8:00 – 15:00 (+/- 1h.)

4. Ilość osób, dla których organizowany jest poczęstunek każdego dnia

Przerwa kawowa dla 25 osób.

5. Menu na jeden dzień:

- 25 porcji - kanapki wegańskie (NIE wegetariańskie) – ok.60-80g jedna kanapka,
- 25 porcji - kanapki z możliwością użycia produktów odzwierzęcych – ok.60-80g jedna kanapka,
- 50 porcji - słodkich przekąsek (ciasto z blachy krojone na porcje 25 sztuk oraz małe deserki z owocami i galaretką 25 szt.),
- ciepłe napoje bez limitu dla wszystkich uczestników (kawa z ekspresu, herbata czarna, Earl Grey i owocowa),

- poporcjowane owoce (minimalnie 5 bananów, 5 jabłek, 1 melon, 10 szt. kiwi, 1kg winogron),
- woda 12 l serwowana w dzbankach.

6. Miejsce świadczenia usługi

- Usługa cateringowa polegająca na zorganizowaniu poczęstunku w formie przerwy kawowej odbędzie się w Sali VIP / Sali konferencyjnej Centrum Sportu i Rekreacji UMG, 81-265 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.

8. Dodatkowo Zamawiający wymaga od Wykonawcy, że:

- w uzgodnionym z Zamawiającym terminie (po wyborze Wykonawcy) zostanie przeprowadzona wizja lokalna przez Wykonawcę w miejscu wydarzenia. Zamawiający poda osobę do kontaktu w tym zakresie.
- Oferowane dania i dodatki zostaną przygotowane estetycznie i elegancko z wykorzystaniem świeżych i wysokiej jakości produktów żywnościowych.
- 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 przyrządzane będą w dniu świadczenia usługi.
- Wykonawca zapewni we własnym zakresie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (zastawę szklaną, sztucze, kubki, serwetki itp.).

9. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego. Wykonawca zadba, aby dostarczone jedzenie było przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach oraz dba o właściwy wygląd, temperaturę i świeżość.

10. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia koordynatora wydarzenia dostępnego na miejscu w trakcie jego trwania.

11. Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie pojemniki na śmieci, które wykorzystane zostaną na odpadki powstałe w trakcie przygotowywania posiłków.

12. 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 4 godzin po zakończeniu wydarzenia.

- 13.** Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów bhp, sanitarnych, przeciwpożarowych i pozostałych obowiązujących.
- 14.** Wykonawca (jeżeli istnieje taka potrzeba) musi zapewnić odpowiednie urządzenia grzewcze, w tym również przedłużacze, kable niezbędne do ich podłączenia i do wykonania usługi wraz z agregatem prądotwórczym.