

Dotyczy: **Usługi cateringowe dla uczestników wydarzenia pn. Moc Naukowców”, 25.09.2026 r. na potrzeby Działu Promocji.** Znak (numer identyfikacyjny) postępowania: **ZP/DP/906/2026**

Załącznik nr 2 SWZ

Usługi cateringowe dla uczestników wydarzenia pn. Moc Naukowców” 25.09.2026 r.

Lp.	Szkolenia którym mają służyć usługi cateringowe oraz przewidywana ilość dni i daty w których będą miały miejsce	Rodzaje dań, napojów i innych środków spożywczych składających na menu (Dania Cateringu), a także wymagania Zamawiającego dotyczące ich przygotowania, podania lub innego rodzaju obsługi podania w ramach szkolenia z kolumny B obok	Liczba uczestników wydarzenia, którym służyć mają usługi cateringowe z kolumny C obok	Miejsce dostarczenia Dań Cateringu oraz wykonania innych wskazanych w kolumnie C obok usług w ramach szkolenia
A	B	C	D	E
	Obsługa wydarzenia „Moc Naukowców”, 25.09.2026 r. Godz. 12:00-22:00	Świadczenie usługi podczas wydarzenia: 1. Bufet z napojami – dostęp w godz. 12-13 • woda niegazowana i gazowana / po butelce wody 0,5 l na osobę • kawa naturalna ze znakiem Fairtrade, do zalania gorącą wodą, woda w warnikach lub termosach w liczbie zapewniającej sprawną obsługę uczestników wydarzenia • herbata (minimum 3 rodzaje – czarna, zielona, owocowa), herbata w saszetkach, każda osobno pakowana • mleko do kawy (także roślinne), min. 10 ml, os., podawane w pojemniczkach jednorazowych • cukier, słodzik / min. 10 g/os • cytryna w plasterkach podawana na talerzykach – min. 1 plasterk / os. • wafelek w czekoladzie, min. 45 g / jedna sztuka / os. 2. Posiłek nr 1 – dostęp w godz. 15-16 • bułka z pieczywa mieszanego (np. razowy, żytni z ziarnami, pszenney), zabrania się używania pieczywa tostowego i bagietek. Z masłem (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych), z co	150 osób	Budynek Wydział Budownictwa i Inżynierii Środowiska, al. Piastów 50a, Szczecin Hol główny wydziału

Dotyczy: **Usługi cateringowe dla uczestników wydarzenia pn. Moc Naukowców**, 25.09.2026 r. na potrzeby Działu Promocji. Znak (numer identyfikacyjny) postępowania: **ZP/DP/906/2026**

Załącznik nr 2 SWZ

		najmniej 4 składnikami głównymi (np. z wędliną, serem żółtym – nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych, kurczakiem grillowanym, hummusem, grillowanymi warzywami), i z warzywami, min. 3 rodzaje warzyw – po 1 sztuce na os, waga jednej bułki min. 180 g/os. • stosunek bułek z wariantem mięsnym do wege – 120 sztuk mięsnych / 30 sztuk wege • każda bułka oznaczona jako wege / mięsna, zapakowana w folie spożywczą 3. Posiłek nr 2 – dostęp w godz. 19-20 • posiłek obiadowy, serwowany w dwóch wersjach – mięsnej i wege, w stosunku – 120 sztuk mięsnych / 30 sztuk wege • porcje podawane w pojemnikach, zamkniętych hermetycznie / jeden posiłek w jednym opakowaniu • posiłek mięsny – dopuszcza się kurczaka oraz indyka w daniach takich jak gulasz, chili con carne, leczko, makaron z kurczakiem, • posiłek wege – chili sin carne, leczko warzywne, makaron z warzywami czy naleśniki po meksykańsku • każde opakowanie oznaczona jako wege / mięsne • porcje gorące muszą zostać dostarczone w opakowaniach jednostkowych, szczelnie zamkniętych, zapewniających zachowanie jakości i bezpieczeństwa żywności. W chwili dostawy temperatura porcji nie może być niższa niż 63°C. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport w warunkach gwarantujących utrzymanie wymaganej temperatury oraz zgodnych z zasadami systemu HACCP i obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. 4. obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia oraz usługi - serwetki papierowe, co najmniej 3 warstwowe.		
--	--	--	--	--

Dotyczy: **Usługi cateringowe dla uczestników wydarzenia pn. Moc Naukowców**, 25.09.2026 r. na potrzeby Działu Promocji. Znak (numer identyfikacyjny) postępowania: **ZP/DP/906/2026**

Załącznik nr 2 SWZ

		- sztucze jednorazowe, pakowane jako komplet w folię – nóż + widelec - papierowe kubeczki z pokrywkami, do samodzielnego przygotowania kawy lub herbaty - dostawca zapewni stoły, umożliwiające wydawanie posiłków - W przestrzeni bufetowej muszą być zapewnione bezdotykowe, metalowe, zamykane kosze na śmieci w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników wydarzenia (min. 1 kosz na każdych 25 uczestników wydarzenia) wraz z workami do wymiany (min. po 3 worki na każdy z koszy); - Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości w przestrzeniach, gdzie będą wydawane posiłki; - Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci / wymiany worków - Po zakończeniu wydarzenia, Wykonawca jest odpowiedzialny za: posprzątanie po usłudze, usunięcie wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych i związanych z jej realizacją zgodnie z zasadami segregacji, zlikwidowanie stanowiska wydawania posiłków - jedzenie musi przyjechać gotowe, dostawca musi zapewnić rzeczy niezbędne do realizacji usługi (np. wodę na kawę i herbatę) oraz zabrać brudne naczynia i śmieci pozostałe po cateringu – na miejscu nie ma możliwości przygotowania posiłków i sprzątanie brudnych naczyń - w miejscu rozstawienia cateringu jest dostęp do prądu.		
--	--	---	--	--