



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Zestaw I

Lp.	produkt	ilość
1	Ciastka cocktailowe w papilotach min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr	2 szt/os
2	Ciasta „domowe” typu sernik, jabłecznik min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr	1szt/os
3	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	100 gr/os
4	Tort dwu smakowy – prostokąt	min. 70 gr/os

2. Zestaw II

Lp.	produkt	ilość
1	Ciastka cocktailowe w papilotach min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr	2 szt/os
2	Ciasta „domowe” typu sernik, jabłecznik min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr	1szt/os
3	Mini babeczki z owocami, waga 1 szt. min.50 gr	2 szt./os
4	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	100 gr/os

3. Zestaw III

Lp.	produkt	ilość
1	Kruche ciasteczka min. 3 rodzaje	min.100 gr/os
2	Galanteria cukiernicza np. mini drożdżówki, rogaliki, muffinki, babka cytrynowa – min. 3 rodzaje	min.100 gr/os
3	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	100 gr/os

4. Zestaw IV

Lp.	produkt	ilość
1	Kruche ciasteczka min. 3 rodzaje	min.100 gr/os
2	Galanteria cukiernicza np. mini drożdżówki, rogaliki, muffinki, babka cytrynowa – min. 3 rodzaje	min.100 gr/os

5. Zestaw V

Lp.	produkt	ilość
1	Kruche ciasteczka min. 3 rodzaje	min.100 gr/os

6. Zestaw VI

Lp.	produkt	ilość
1	Ciasta okazjonalne typu: makowiec, sernik, keks – min. 3 rodzaje	min.100 gr/os
2	Deser Shot smakowy min. 3 rodzaje	min.50 gr/os
3	Mieszanka piernikowa świąteczna	min.100 gr/os
4	Owoce cytrusowe świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane)	100 gr/os

7. Zestaw VII

Lp.	produkt	ilość
1	Kawa świeżo parzona 100 % ziaren Arabica + cukier	150 ml/os
2	Wybór herbat ekspresowych typu Dilmah, Lipton lub równoważnych, różne smaki	150 ml/os
3	Woda mineralna niegazowana i gazowana	łącznie 200 ml/os
4	Soki owocowe 100% (w tym: pomarańczowy, jabłkowy)	200 ml/os
5	Śmietanka do kawy 12 %	50 ml/os
6	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	1 plaster/ os

8. Zestaw VIII

Lp.	produkt	ilość
1	Kanapeczki coctailowe, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po jednej kanapce na osobę): 1) z serem żółtym i dodatkami w postaci warzyw, 2) z szynką i dodatkami w postaci warzyw i sera, 3) z jajkiem, 4) z łososiem i dodatkami w postaci warzyw	4 kanapki/os

4

9. Zestaw IX

Lp.	produkt	ilość
1	Kanapeczki cocktailowe, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie min. 4 rodzaje 1) z serem żółtym i dodatkami w postaci warzyw 2) z szynką i dodatkami w postaci warzyw i sera, 3) z jajkiem, 4) z łososiem i dodatkami w postaci warzyw	3 kanapki/os
2	Przekąski mięsne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.70 gr, np. - Polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub - Mini paszteciki cocktailowe z nadzieniem mięsnym na ostro lub - Ser feta otulony chrupiącym bekonem lub - Śliwka pieczona otulona bekonem lub - Grisinni z szynką parmeńską lub - Plastry pieczonego indyka szpikowanego śliwką kalifornijską lub - Ruloniki szynki z fetą i zielonym pieprzem lub - Plastry dojrzałego melona owinięte szynką parmeńską lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt/os
3	Przekąski rybne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.70 gr, np. - Mini Tatar ze śledzia na krążkach pumpernika lub - Trio kolorowych terin rybnych lub - Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem lub - Ruloniki śledziowe z cebulą i zielonym pieprzem lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt/os
4	Przekąski wegetariańskie min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr - Pomidorki cocktailowe z serem mascarpone i innym dodatkiem lub - Roladka z grillowanej cukinii z serem risotta lub - Camembert z winogronami lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt/os

10. Zestaw X

Lp.	produkt	ilość
1	Przekąski mięsne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.70 gr, np. - Polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub - Mini paszteciki cocktailowe z nadzieniem mięsnym na ostro lub - Ser feta otulony chrupiącym bekonem lub - Śliwka pieczona otulona bekonem lub - Grisinni z szynką parmeńską lub - Plastry pieczonego indyka szpikowanego śliwką kalifornijską lub - Ruloniki szynki z fetą i zielonym pieprzem lub - Plastry dojrzałego melona owinięte szynką parmeńską lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt/os
2	Przekąski rybne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.70 gr, np. - Mini Tatar ze śledzia na krążkach pumpernika lub - Trio kolorowych terin rybnych lub - Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem lub - Ruloniki śledziowe z cebulą i zielonym pieprzem lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt/os
3	Przekąski wegetariańskie min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr, np. - Pomidorki cocktailowe z serem mascarpone i innym dodatkiem lub - Roladka z grillowanej cukinii z serem risotta lub - Camembert z winogronami lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	1 szt/os
4	Sałatka - z kurczakiem curry lub	100 gr/os

	- z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub - gyros lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	
5	Salátka - grecka lub - jarzynowa tradycyjna lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	100 gr/os
6	Sosy zimne min. 2 rodzaje	100 gr/os
7	Pieczywo coctailowe (50% jasne i 50% ciemne)	100 gr/os

11. Zestaw XI

Lp.	produkt	ilość
1	Przekąski mięsne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.70 gr, np. - Polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub - Mini paszteciki cocktailowe z nadzieniem mięsnym na ostro lub - Ser feta otulony chrupiącym bekonem lub - Śliwka pieczona otulona bekonem lub - Grisinni z szynką parmeńską lub - Plastry pieczonego indyka szpikowanego śliwką kalifornijską lub - Ruloniki szynki z fetą i zielonym pieprzem lub - Plastry dojrzałego melona owinięte szynką parmeńską lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt/os
2	Przekąski rybne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.70 gr, np. - Mini Tatar ze śledzia na krążkach pumpernikla lub - Trio kolorowych terin rybnych lub - Tatar z łososa ze świeżym ogórkiem lub - Ruloniki śledziowe z cebulą i zielonym pieprzem lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt/os
3	Przekąski wegetariańskie min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr, np. - Pomidorki cocktailowe z serem mascarpone i innym dodatkiem lub - Roladka z grillowanej cukinii z serem risotta lub - Camembert z winogronami lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	1 szt/os

12. Zestaw XII

Lp.	produkt	ilość
1	Kanapeczki coctailowe, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie min. 4 rodzaje 1) z serem żółtym i dodatkami w postaci warzyw 2) z szynką i dodatkami w postaci warzyw i sera, 3) z jajkiem, 4) z łososem i dodatkami w postaci warzyw	3 kanapki/os
2	Przekąski mięsne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.70 gr, np. - Polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub - Mini paszteciki cocktailowe z nadzieniem mięsnym na ostro lub - Ser feta otulony chrupiącym bekonem lub - Śliwka pieczona otulona bekonem lub - Grisinni z szynką parmeńską lub - Plastry pieczonego indyka szpikowanego śliwką kalifornijską lub - Ruloniki szynki z fetą i zielonym pieprzem lub - Plastry dojrzałego melona owinięte szynką parmeńską lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt/os

3	Przekąski rybne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.70 gr, np. - Mini Tatar ze śledzia na krążkach pumpernikla lub - Trio kolorowych terin rybnych lub - Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem lub - Ruloniki śledziowe z cebulą i zielonym pieprzem lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt/os
4	Przekąski wegetariańskie min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr, np. - Pomidorki cocktailowe z serem mascarpone i innym dodatkiem lub - Roladka z grillowanej cukinii z serem risotta lub - Camembert z winogronami lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	1 szt/os
5	Sałatka - z kurczakiem curry lub - z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub - gyros lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	100 gr/os
6	Sałatka - grecka lub - jarzynowa tradycyjna lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	100 gr/os
7	Pieczycwo coctailowe (50% jasne i 50% ciemne)	100 gr/os
8	Sosy zimne min. 2 rodzaje	100 gr/os

13. Zestaw XIII

Lp.	produkt	ilość
1	Zupa np. - Żurek po polsku lub - Barszcz czerwony z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt/os) lub - leczko lub - bogracz lub - Krem z pomidorów pelatti z kluseczkami z parmezanu - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	150 ml/os
2	Danie mięsne z wołowiny, wieprzowiny lub drobiu na ciepło	100 gr/os
3	Danie rybne z pstrąga lub łososia na ciepło	100 gr/os
4	Danie wegetariańskie z ryżem lub makaronem i warzywami na ciepło	100 gr/os
5	Dodatki: ryż/pieczone ziemniaczki/kopytka	łącznie 150 gr/os
6	Mix warzyw blanszowanych	100 gr/os
7	Mix sałat skropionych sosem vinegret	100 gr/os

Warunki realizacji:

1. Usługa będzie świadczona na terenach należących do Politechniki Gdańskiej w miejscach każdorazowo wskazanych przez Zamawiającego (lokalizacja: Gdańsk lub Sopot).
2. Dokładna data realizacji poszczególnych usług, wybrane zestawy bufetowe oraz dokładna liczba porcji będzie podana Wykonawcy nie później niż na 5 dni przed dniem świadczenia usługi.
3. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach podrobów mięsnych i rybnych oraz wyrobów

rozmrzanych.

4. Nie dopuszcza się stosowania owoców mrożonych poza sezonem ich występowania.

Wykonawca zobowiązany jest do:

- Uzgodnienia szczegółowego menu z Zamawiającym – nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi.
- Dostarczenia własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
- Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej ilości stołów (jeśli jest to konieczne), bielizny stołowej i dekoracji, a także pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
- Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, papierowych serwetek, dekoracji we wskazanym przez Zamawiającego miejscu spotkania.
- W szczególnych przypadkach Zamawiający zobowiąże się do zorganizowania stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi. Zobowiązanie to nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dostarczenia bielizny stołowej oraz dekoracji stołów.
- Nakrywania stołów obrusami z tkanin, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego. Dopuszcza się nakrycie stołów dodatkowymi obrusami, w jednolitym kolorze, w celach dekoracyjnych.
- Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:
 - ceramicznej (porcelana lub fajans w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski i patery itp.
 - szklanej, nie barwionej np. szklanki, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej np. łyżki, łyżki stołowe, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, specjalne sztucce używane do nakładania potraw itp.
- Podawania napojów gorących z termosów o jednolitym wzornictwie i dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
- Podawania soków i wody w szklanych dzbankach, owoców na paterach, pokrojonego pieczywa w koszykach (bułeczki koktajlowe w całości), a ciasta i tortów (pokrojonych w kawałki) na talerzach/półmiskach.
- Transportu żywności i sprzętu własnymi środkami transportu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi.
- Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania.
- Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z terenów Zamawiającego na własny koszt.
- Uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu uroczystości.
- Zapewnienia obsługi kelnerskiej na czas uroczystości – dotyczy uroczystości na ponad 10 osób oraz wszystkich uroczystości, podczas których serwowane jest wino.
- Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.
- Udekorowania na własny koszt stołów kompozycjami ze świeżych kwiatów (pasującymi do charakteru

uroczystości i wystroju stołów) – dotyczy uroczystości na ponad 20 osób. Dopuszcza się udekorowanie stołów innymi kompozycjami np. z użyciem owoców jesieni (kasztanów, orzechów) pod warunkiem uzyskania wcześniejszej zgody Zamawiającego i dopasowania kompozycji do charakteru uroczystości.

KIEROWNIK
DZIAŁU ORGANIZACYJNEGO

mgr Katarzyna Dzięcielewska