

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy: usługi cateringowej świadczonej podczas obchodów Dnia Absolwenta organizowanego przez Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej.

1. Do prawidłowego świadczenia usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
  - a) odpowiednią ilościowo obsługę kelnerską gwarantującą sprawne podawanie posiłków i utrzymanie estetycznego wyglądu stołów podczas przerwy kawowej,
  - b) dostęp do kubłów na śmieci lub miejsca na składowanie odpadów,
  - c) obrusy, serwetki, sztućce, naczynia itp. (sztućce i naczynia nie mogą być jednorazowego użytku), stoły koktajlowe 10 szt.,
  - d) produkty świeże, dobrej jakości, zarówno dla wegan jak i niewegan,
  - e) świeże dekoracje stołów,
  - f) posiłki oparte na sezonowych warzywach i owocach,
  - g) nazwy dań przy posiłkach z informacją o alergenach oraz informacją wege,
  - h) ciasta i kanapki podzielone na niewielkie kawałki, wygodne do konsumpcji podczas rozmowy
  - i) dowóz cateringu we wskazane miejsce w dniu **13 czerwca 2026 r.**
2. Miejsce świadczenia usługi cateringowej: Politechnika Gdańska, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Gmach Główny, hol przed Audytorium Maximum (wysoki parter, dostępna winda),
3. Usługa cateringowa – przerwa kawowa na 100 osób.
4. W związku z powyższym Wykonawca powinien uwzględnić ww. warunki w przypadku przystępowania do postępowania.
5. Zamawiający zapewnia dostęp do pomieszczeń z odpowiednim wyprzedzeniem (13.06 od g. 7.00), stoły (ławki).

### **Szczegóły dotyczące wyżywienia**

Dokładna godzina rozpoczęcia przerwy kawowej oraz menu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 5 dni przed rozpoczęciem spotkania (wstępnie: 11:30):

**przerwa kawowa** – 1 przerwa na 100 osób; podczas przerwy kawowej dla uczestników dostępne:

- a) świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego do wyboru cappuccino, latte itp., w ilości 0,25 l na osobę,
- b) herbata czarna oraz wybór herbat ziołowych i owocowych (ekspresowa w torebkach + termosy z gorącą wodą do zaparzenia),
- c) dwa rodzaje ciasta krojonego, np. makowiec z bakaliami w łącznej ilości 200 g na osobę,
- d) kruche ciasteczka w ilości 100 g na osobę dobrej jakości,
- e) kanapki z chleba pełnoziarnistego – mix kanapek w tym połowa wege, minimum 1 sztuka (2 kawałki/kanapeczki koktajlowe) na osobę,
- f) owoce sezonowe filetowane w ilości 150 g na osobę,
- g) niegazowana lub gazowana woda mineralna w ilości 0,5 l na osobę,
- h) soki owocowe 100% w dwóch rodzajach (np. pomarańcza i jabłko) w proporcjach objętości 1:1 i łącznej ilości 0,35 l na osobę,
- i) dodatki do kawy/herbaty tj. cukier, cytryna w ilościach nieograniczonych.