

Dotyczy: **Usługi cateringowe dla uczestników szkoleń stacjonarnych organizowanych przez Horyzontalny Punkt Kontaktowy Polska Zachodnia w roku 2026 w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie.**” Znak (numer identyfikacyjny) postępowania: **ZP/O/DWM/402/2026 (Powtórzone)**

Załącznik nr 2 SWZ

Usługi cateringowe dla uczestników szkoleń stacjonarnych organizowanych przez Horyzontalny Punkt Kontaktowy Polska Zachodnia w roku 2026

Lp.	Szkolenia, któremu mają służyć usługi cateringowe	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 Sesji z kolumny B obok	Liczba uczestników Sesji, którym służyć mają usługi cateringowe z kolumny C obok	Miejsce dostarczenia Dań Cateringu oraz wykonania innych wskazanych w kolumnie C obok usług w ramach Sesji
A	B	C	D	E
1	Szkolenie dot. Grantów ERC 29.05.2026 r. <u>Godzina 09:00-11:00</u>	BUFET KAWOWY CIĄGŁY W SALI 115: – Kawa naturalna parzona, ze znakiem Fairtrade, podawana w warnikach lub w termosach w liczbie zapewniającej sprawną obsługę uczestników wydarzenia; zamawiający dopuszcza również samoobsługowe	25 osób (+/-) 5	Budynek Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie, ul. Jagiellońska 20-21, 70-363 Szczecin

Dotyczy: **Usługi cateringowe dla uczestników szkoleń stacjonarnych organizowanych przez Horyzontalny Punkt Kontaktowy Polska Zachodnia w roku 2026 w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie.**” Znak (numer identyfikacyjny) postępowania: **ZP/O/DWM/402/2026 (Powtórzone)**

Załącznik nr 2 SWZ

		<p>ekspresy do kawy, jeżeli ich ilość i wydajność pozwala na sprawną obsługę podanej liczby uczestników wydarzenia; zamawiający nie dopuszcza serwowania kawy rozpuszczalnej lub mielonej do samodzielnego sporządzenia przez uczestników wydarzenia – bez ograniczeń</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herbata podawana w warnikach lub w termosach w liczbie zapewniającej sprawną obsługę uczestników wydarzenia (herbata w saszetkach, każda osobno pakowana, różne rodzaje, w tym: czarna, zielona i owocowa) – bez ograniczeń; - Cukier (biały i brązowy) - Mleko w dzbanuszkach - Cytryna w plastrach podawana na talerzykach - Woda w dzbankach z cytryną i miętą - Przekąski bankietowe wytrawne np. kanapeczki konferencyjne - Ciasto - Rogaliki/Krucze ciastka <p>PONADTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - serwetki papierowe, co najmniej 3 warstwowe. - zastawa stołowa, sztucze, naczynia do napojów w dobrym stanie, jeden rodzaju kompletu dla wszystkich uczestników (nie mogą to być przedmioty jednorazowego 		(w sali 115, I piętro)
--	--	---	--	------------------------

Dotyczy: **Usługi cateringowe dla uczestników szkoleń stacjonarnych organizowanych przez Horyzontalny Punkt Kontaktowy Polska Zachodnia w roku 2026 w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie.**” Znak (numer identyfikacyjny) postępowania: **ZP/O/DWM/402/2026 (Powtórzone)**

Załącznik nr 2 SWZ

		<p>użytku, czyli z papieru bądź plastiku, jedynie metal, szkło i porcelana)</p> <ul style="list-style-type: none"> - stretch/elastyczny pokrowiec w kolorze czarnym na stół bufetowy (Zamawiający może zapewnić stoły pod bufet o rozmiarach 120x60cm) - drobne, delikatne dekoracje florystyczne (kwiaty bez mocnego zapachu) na stole bufetowym - 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 sprzątania brudnych naczyń - w przestrzeni bufetowej musi być zapewniony kosz bezdotykowy, metalowy, zamykany kosz na śmieci wraz z workami do wymiany (min. 2 worki); - w miejscu rozstawienia cateringu jest dostęp do prądu 		
2	<p>Szkolenie dot. wniosku do Horyzontu Europa 28.10.2026 r. (ostateczny termin będzie potwierdzony 2 tygodnie przed wydarzeniem)</p>	<p>Przerwa ciągła przed salą Szwalnia (115, I piętro):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kawa naturalna parzona, ze znakiem Fairtrade, podawana w warnikach lub w termosach w liczbie zapewniającej sprawną obsługę uczestników wydarzenia; zamawiający dopuszcza również samoobsługowe ekspresy do kawy, jeżeli ich ilość i wydajność pozwala na 	30 osób (+/-) 5	<p>Budynek Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie, ul. Jagiellońska 20-21, 70-363 Szczecin (pod salą 115, I piętro)</p>

Dotyczy: **Usługi cateringowe dla uczestników szkoleń stacjonarnych organizowanych przez Horyzontalny Punkt Kontaktowy Polska Zachodnia w roku 2026 w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie.**” Znak (numer identyfikacyjny) postępowania: **ZP/O/DWM/402/2026 (Powtórzone)**

Załącznik nr 2 SWZ

	<p><u>Godzina 08:30-13:00</u></p> <p>sprawną obsługę podanej liczby uczestników wydarzenia; zamawiający nie dopuszcza serwowania kawy rozpuszczalnej lub mielonej do samodzielnego sporządzenia przez uczestników wydarzenia – bez ograniczeń; - Herbata podawana w warnikach lub w termosach w liczbie zapewniającej sprawną obsługę uczestników wydarzenia (herbata w saszetkach, każda osobno pakowana, różne rodzaje, w tym: czarna, zielona i owocowa) – bez ograniczeń; - Cukier (biały i brązowy); - Mleko w dzbanuszkach; - Cytryna w plastrach podawana na talerzykach; - Woda w dzbankach z cytryną i miętą; - Sok w dzbanku (jabłko, pomarańcza); - Ciastka, rogaliki; - Owoce filetowe.</p> <p>10:30-11:00 Przerwa śniadaniowa/kawowa przed salą Szwalnia (115, I piętro): - kanapeczki konferencyjne – 3 szt./os. – min. 2 rodzaje; - finger foody (np. mini sajgonki, tartinki, kuleczki wege, tortille, babeczki, rożki nadziewane) – 3 szt./os – min. 3 rodzaje; - ciasta (2 rodzaje) – 2 szt./os.;</p>		
--	--	--	--

Dotyczy: **Usługi cateringowe dla uczestników szkoleń stacjonarnych organizowanych przez Horyzontalny Punkt Kontaktowy Polska Zachodnia w roku 2026 w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie.**” Znak (numer identyfikacyjny) postępowania: **ZP/O/DWM/402/2026 (Powtórzone)**

Załącznik nr 2 SWZ

		<p>PONADTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - min. 1 osoba do obsługi; - serwetki papierowe, co najmniej 3 warstwowe; - zastawa stołowa, sztucze, naczynia do napojów w dobrym stanie, jeden rodzaju kompletu dla wszystkich uczestników (nie mogą to być przedmioty jednorazowego użytku, czyli z papieru bądź plastiku, jedynie metal, szkło i porcelana); - stretch/elastyczny pokrowiec na stoły bufetowe (Zamawiający może zapewnić stoły bufetowe o rozmiarach 120x60cm); - drobne, delikatne dekoracje florystyczne (kwiaty bez mocnego zapachu) na stole bufetowym; - stoły koktajlowe/bankietowe (Zamawiający może zapewnić 10 takich stołów); - 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 sprzątania brudnych naczyń; - w przestrzeni bufetowej muszą być zapewnione kosze bezdotykowe, metalowe, zamykane kosze na śmieci wraz z workami do wymiany (min. 3 worki na kosz); - w miejscu rozstawienia cateringu jest dostęp do prądu; 		
--	--	--	--	--

Dotyczy: **Usługi cateringowe dla uczestników szkoleń stacjonarnych organizowanych przez Horyzontalny Punkt Kontaktowy Polska Zachodnia w roku 2026 w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie.**” Znak (numer identyfikacyjny) postępowania: **ZP/O/DWM/402/2026 (Powtórzone)**

Załącznik nr 2 SWZ

		<ul style="list-style-type: none"> - 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, donoszenia dań i czystych naczyń. 		
3	Szkolenie dot. finansów w Horyzoncie Europa 25.11.2026 r. (ostateczny termin będzie potwierdzony 2 tygodnie przed wydarzeniem) Godzina 08:30-13:00	Przerwa ciągła przed salą Szwalnia (115, I piętro): <ul style="list-style-type: none"> - Kawa naturalna parzona, ze znakiem Fairtrade, podawana w warnikach lub w termosach w liczbie zapewniającej sprawną obsługę uczestników wydarzenia; zamawiający dopuszcza również samoobsługowe ekspresy do kawy, jeżeli ich ilość i wydajność pozwala na sprawną obsługę podanej liczby uczestników wydarzenia; zamawiający nie dopuszcza serwowania kawy rozpuszczalnej lub mielonej do samodzielnego sporządzenia przez uczestników wydarzenia – bez ograniczeń; - Herbata podawana w warnikach lub w termosach w liczbie zapewniającej sprawną obsługę uczestników wydarzenia (herbata w saszetkach, każda osobno pakowana, różne rodzaje, w tym: czarna, zielona i owocowa) – bez ograniczeń; - Cukier (biały i brązowy); - Mleko w dzbanuszkach; - Cytryna w plastrach podawana na talerzykach; 	40 osób (+/-) 5	Budynek Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie, ul. Jagiellońska 20-21, 70-363 Szczecin (pod salą 115, I piętro)

Dotyczy: **Usługi cateringowe dla uczestników szkoleń stacjonarnych organizowanych przez Horyzontalny Punkt Kontaktowy Polska Zachodnia w roku 2026 w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie.**” Znak (numer identyfikacyjny) postępowania: **ZP/O/DWM/402/2026 (Powtórzone)**

Załącznik nr 2 SWZ

		<ul style="list-style-type: none"> - Woda w dzbankach z cytryną i miętą; - Sok w dzbanku (jabłko, pomarańcza); - Ciastka, rogaliki; - Owoce filetowane. <p>10:30-11:00 Przerwa śniadaniowa/kawowa przed salą Szwalnia (115, I piętro):</p> <ul style="list-style-type: none"> - kanapeczki konferencyjne – 3 szt./os. – min. 2 rodzaje; - finger foody (np. mini sajgonki, tartinki, kuleczki wege, tortille, babeczki, rożki nadziewane) – 3 szt./os – min. 3 rodzaje; - ciasta (2 rodzaje) – 2 szt./os.; <p>PONADTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - min. 1 osoba do obsługi; - serwetki papierowe, co najmniej 3 warstwowe; - zastawa stołowa, sztucze, naczynia do napojów w dobrym stanie, jeden rodzaju kompletu dla wszystkich uczestników (nie mogą to być przedmioty jednorazowego użytku, czyli z papieru bądź plastiku, jedynie metal, szkło i porcelana); - stretch/elastyczny pokrowiec na stoły bufetowe (Zamawiający może zapewnić stoły bufetowe o rozmiarach 120x60cm); - drobne, delikatne dekoracje florystyczne (kwiaty bez 		
--	--	--	--	--

Dotyczy: **Usługi cateringowe dla uczestników szkoleń stacjonarnych organizowanych przez Horyzontalny Punkt Kontaktowy Polska Zachodnia w roku 2026 w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie.**” Znak (numer identyfikacyjny) postępowania: **ZP/O/DWM/402/2026 (Powtórzone)**

Załącznik nr 2 SWZ

		<p>mocnego zapachu) na stole bufetowym;</p> <ul style="list-style-type: none"> - stoły koktajlowe/bankietowe (Zamawiający może zapewnić 10 takich stołów); - 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 sprzątania brudnych naczyń; - w przestrzeni bufetowej muszą być zapewnione kosze bezdotykowe, metalowe, zamykane kosze na śmieci wraz z workami do wymiany (min. 3 worki na kosz); - w miejscu rozstawienia cateringu jest dostęp do prądu; - 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, donoszenia dań i czystych naczyń. 		
--	--	--	--	--