Dotyczy: Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji na usługi cateringu (obsługa przerw kawowych) podczas szkoleń stacjonarnych Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie. Znak (numer identyfikacyjny) postępowania: ZP/UC/CRK/614/616/2026/II/P

Załącznik nr 2 SWZ

Menu Przerw Kawowych
/minimalny skład (zawartość) i ilości, standard jakości
i minimalne normy/
dla pojedynczej osoby
(tzw. jedna osobo-porcja)

Dla każdego uczestnika Dnia Szkolenia należy zapewnić następujące produkty:

1) Kawa: Świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego LUB porcjowana (parzona/rozpuszczalna) do samodzielnego przygotowania. Dopuszcza się termosy konferencyjne – min. 2 porcje/os. (łącznie min. 400 ml/os.).
2) Mix herbat: Min. 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa), wrzątek w termosach, herbata w saszetkach – min. 1 porcja/os. (min. 200 ml/os.)
3) Woda mineralna: Gazowana i niegazowana – łącznie min. 1000 ml/os., serwowana wyłącznie w butelkach szklanych
4) Dodatki: Mleczko/śmietanka płynna (min. 50 ml/os., zakaz śmietanki w proszku), cukier w saszetkach (biały i brązowy, min. 20 g/os.), świeża cytryna (min. 2 plasterki/os. na osobnych talerzykach)
5) Przekąski: Ciastka drobne koktajlowe (min. 3 różne rodzaje), słone przekąski (paluszki, krakersy, precelki), świeże owoce sezonowe (umyte, gotowe do spożycia).