

Zamawiający:
Uniwersytet Rzeszowski
al. Rejtana 16c
35-959 Rzeszów

Zmiana treści Siwz nr 1 z dn. 21.03.2014r.

Dotyczy postępowania ZP/UR/44/2014 „Usługę cateringu podczas Konkursu Wiedzy o Rzeszowie „Rzeszów- to moje miasto, miasto w którym mieszkam, uczę się i wypoczywam” dla uczniów i nauczycieli oraz kadry w dniu 07.04.2014r”

Zamawiający dokonuje następujących zmian w treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i ogłoszeniu o zamówieniu.

I. Zamawiający zmienia zapisy zawarte w Rozdziale II pkt 2 dotyczące opisu przedmiotu zamówienia

Jest:

1. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia:

I. Poczęstunek (lanch) dla 100 osób:

Poczęstunek o godz. 11.30 - sala w Budynku przy ul. Prof. Pigonia 1

II danie obiadowe ok. 400 g łącznie (porcja mięsa np. schab pieczony, ziemniaki , surówka,) zapakowane w menubox gastronomiczny, sztucze plastikowe

deser: ciasto domowe (np. szarlotka lub sernik) 1 szt/os

zimne napoje (soki, woda mineralna gazowana i niegazowana) oraz kawa i herbata (śmietanka do kawy, cukier, cytryna do herbaty- bez ograniczeń)

II. Poczęstunek (lanch) dla 50 osób:

Poczęstunek o godz. 10.45 - sala w Budynku przy ul. Prof. Pigonia 1

naczynia porcelanowe, sztucze metalowe

II danie obiadowe ok. 400 g łącznie (porcja mięsa np. schab pieczony, ziemniaki , surówka,) do samodzielnego nałożenia, ciasto domowe (np. sernik lub szarlotka) 1sz/os , owoce, napoje zimne (soki, woda mineralna gazowana i niegazowana) i gorące (kawa, herbata- śmietanka do kawy, cukier, cytryna do herbaty- bez ograniczeń) w formie „szwedzkiego stołu”

III. Ponadto dla 20 osób należy przygotować:

Drugie danie obiadowe ok. 400 g łącznie (porcja mięsa np. schab pieczony, ziemniaki , surówka,) zapakowane w menubox gastronomiczny, sztucze plastikowe, plus zimne napoje (soki, woda mineralna gazowana i nie gazowana) do odbioru w dowolnym czasie w godz. o 11.30 do 15 w Budynku przy ul. Prof. Pigonia 1.

Razem należy przygotować 170 posiłków.

- potrawy powinny zostać ugotowane w dniu Konkursu
- Wykonawca zapewni obsługę kelnerską
- sprzątanie w trakcie i po cateringu,
- transport (dostawa i odbiór naczyń po cateringu)

Zmienia się na :

2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia:

IV. Poczęstunek (lanch) dla 120 osób:

Poczęstunek o godz. 11.30 - sala w Budynku przy ul. Prof. Pigonia 1

II danie obiadowe ok. 400 g łącznie (porcja mięsa np. schab pieczony, ziemniaki , surówka,) zapakowane w menubox gastronomiczny, sztucze plastikowe

deser: ciasto domowe (np. szarlotka lub sernik) 1 szt/os

zimne napoje (soki, woda mineralna gazowana i niegazowana) oraz kawa i herbata (śmietanka do kawy, cukier, cytryna do herbaty- bez ograniczeń)

V. Poczęstunek (lanch) dla 50 osób:

Poczęstunek o godz. 10.45 - sala w Budynku przy ul. Prof. Pigonia 1

naczynia porcelanowe, sztucze metalowe

II danie obiadowe ok. 400 g łącznie (porcja mięsa np. schab pieczony, ziemniaki , surówka,) do samodzielnego nałożenia, ciasto domowe (np. sernik lub szarlotka) 1sz/os , owoce, napoje zimne (soki, woda mineralna gazowana i niegazowana) i gorące (kawa, herbata- śmietanka do kawy, cukier, cytryna do herbaty- bez ograniczeń) w formie „szwedzkiego stołu”

VI. Ponadto dla 20 osób należy przygotować:

Drugie danie obiadowe ok. 400 g łącznie (porcja mięsa np. schab pieczony, ziemniaki , surówka,) zapakowane w menubox gastronomiczny, sztucze plastikowe, plus zimne napoje (soki, woda mineralna gazowana i nie gazowana) do odbioru w dowolnym czasie w godz. o 11.30 do 15 w Budynku przy ul. Prof. Pigonia 1.

Razem należy przygotować 190 posiłków.

- potrawy powinny zostać ugotowane w dniu Konkursu
- Wykonawca zapewni obsługę kelnerską
- sprzątanie w trakcie i po cateringu,
- transport (dostawa i odbiór naczyń po cateringu)

Z up. Rektora UR
KIEROWNIK
Działu Zamówień Publicznych

mgr inż. Eugeniusz Niżnik

.....
Kierownik Zamawiającego lub osoba upoważniona