



## Rozwój Uniwersytetu Rzeszowskiego szansą dla regionu

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZP/RUR/123/2012

Zał. nr 1a do siwz

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie obejmuje usługę cateringową po ceremonii rozdania dyplomów, organizowanej dla ok. 300 osób (+/- 5 osób) w siedzibie Zamawiającego.

Pod zamówienie „catering” rozumie się przygotowanie i dostarczenie poczęstunku składającego się z:

- 1) po 2 saszetki kawy rozpuszczalnej nie mniej niż 2gramy na osobę,
- 2) po 1 saszetce herbaty czarnej nie mniej niż 2 gramy na osobę,
- 3) drobne ciastka - nie mniej niż 100 g na osobę,
- 4) nie mniej niż 25 litry soku pomarańczowego lub podobnego podanego w dzbankach,
- 5) nie mniej niż 25 litry soku jabłkowego lub podobnego podanego w dzbankach,
- 7) wody niegazowanej – nie mniej niż 100 ml na osobę,
- 8) 1 ciepłe danie barowe (np. bogracz lub gulasz węgierski) z pieczywem.

Ponadto poza wymienionym wyżej asortymentem Wykonawca dostarczy:

- termosy z gorącą wodą lub z herbatą i kawą
- cukier,
- cytryny do herbaty,
- śmietankę do kawy.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem serwetek, mieszadełek oraz kubeczków, talerzyków, sztućców w ilości wystarczającej dla obsłużenia każdego uczestnika.

Wykonawca odpowiada za dowóz poczęstunku na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. Przed rozpoczęciem spotkania.

Wykonawca zabiera naczynia i resztki poczęstunku najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania.

Oferta zawiera obsługę kelnerską, dekorację stoły oraz zastawę porcelanową.

Wykonawca odpowiada za podanie poczęstunku zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywność i żywienia.