

ZP/PL-UA/11/2013

Załącznik nr 1.1 do SIWZ

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Przedmiotem zamówienia jest:**

Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków oraz zapewnieniu obsługi kelnerskiej w czasie seminarium naukowego w ramach projektu „Integracja naukowa obszaru pogranicza polsko – ukraińskiego w zakresie monitoringu i detoksykacji substancji szkodliwych w środowisku” w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska – Białoruś – Ukraina 2007- 2013

### Ogólne informacje:

**Liczba osób:** 70 osób

**Termin:** 3 grudzień 2013

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu imprezy bez konsekwencji finansowych.

### Obsługa cateringowa obejmuje

**Dwie przerwy kawowe**

Jeden ciepły posiłek (obiad)

### **Miejsce:**

**Przerwy kawowe:** w miejscu wskazanym przez zamawiającego na terenie Rzeszowa (Zalesie)

**Ciepły posiłek (obiad):** w lokalu gastronomicznym znajdującym się w promieniu do 2 km od ul Rejtana 16C, Rzeszów

### **Jedna przerwa kawowa dla 1 osoby obejmuje:**

- kawę – saszetki kawy rozpuszczalnej nie mniej niż 2 gramy (bez ograniczeń),
- herbata Lipton - saszetki herbaty czarnej, zielonej i owocowej (bez ograniczeń),
- kanapki – co najmniej jedna bułka na osobę z szynką, żółtym serem, zieloną sałatą, pomidorem, ogórkiem)
- drobne ciastka - nie mniej niż 100 g na osobę,
- rogaliki lub pączki – nie mniej niż jedna sztuka na osobę,
- sok pomarańczowy i jabłkowy, nie mniej niż 200 ml na osobę,
- wodę niegazowaną – w butelce nie mniej niż 500 ml na osobę
- owoce ( jabłka, banany, winogrona) podane na srebrnej paterze (min 50g na osobę)

### **Ponadto poza wymienionym wyżej asortymentem wykonawca dostarczy:**

- termosy z gorącą wodą,
- cukier (bez ograniczeń),
- cytryny do herbaty (bez ograniczeń),
- śmietankę do kawy normalną oraz light (bez ograniczeń).

**Sposób podania:** w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuccami, filiżanek ceramicznych, jednorazowych talerzyków, kubeczków do napojów zimnych oraz mieszadek i serwetek, w ilości wystarczającej dla obsłużenia wszystkich uczestników. Wykonawca zapewnia nakrycie stołów (np. obrus). Wykonawca dostarcza poczęstunek na przerwę kawową najpóźniej 15 min. przed rozpoczęciem szkolenia. Wykonawca zabiera zużyte naczynia i resztki poczęstunku najpóźniej 60 min. po zakończeniu szkolenia.

**Ciepły posiłek (obiad)** podany na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuccami w lokalu gastronomicznym

1 danie: zupa + pieczywo do zupy

*Scientific integration of the Polish-Ukrainian borderland area in the field of monitoring and detoxification of harmful substances in environment.*

*Integracja naukowa obszaru pogranicza polsko-ukraińskiego w zakresie monitoringu i detoksykacji substancji szkodliwych w środowisku*  
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2007-2013.

---

2 danie: posiłek mięsny lub rybny, porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda, deser: ciasto domowe podawane na ciepło.

**Inne:**

Cena obejmuje obsługę kelnerską w trakcie posiłków, tj. podczas przerw kawowych oraz obiadu.