

ZP/PS/01/2014

Załącznik nr 2.2 do SIWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zadanie (część): 2 pn.:

Świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pt. „PWP – Zintegrowany Program Rozwoju Kierunku Praca Socjalna UR”.

I. Przedmiotem zamówienia jest:

- 1. Dostarczenie cateringu dla pracodawców, uczestniczących w konsultacjach narzędzi badawczych.**

II. Uszczegółowienie przedmiotu zamówienia:

- 1. Dostarczenie cateringu dla pracodawców, uczestniczących w konsultacjach narzędzi badawczych.**

Catering będzie obejmować całodzienne wyżywienie uczestników konsultacji z pracodawcami, w dniach: 07.03.2014 r., 08.03.2014 r. oraz 21.03.2014 r. (**ogółem: 3 dni**).

- 2. Termin realizacji zamówienia: do dnia 31.03.2014 r.** od dnia zawarcia umowy.

w tym:

Dzień pierwszy: 07.03.2014 r. (piątek),

Dzień drugi: 08.03.2014 r. (sobota),

Dzień trzeci: 21.03.2014 r. (piątek).

- 3. Miejsce realizacji:** Rzeszów, ul. Rejtana 16C, Budynek Główny A1, Instytut Socjologii (3 piętro)

- 4. Przewidywana liczba uczestników: ok. 40 osób**

Dzień pierwszy (07.03.2014 r.): ok. **13** osób,

Dzień drugi (08.03.2014 r.): ok. **12** osób,

Dzień trzeci (21.03.2014 r.): ok. **15** osób.

Należy w tym uwzględnić:

- a) Serwis kawowy,
- b) Dwudaniowy obiad.

- 5. Serwis kawowy**

Porcje dla jednej osoby:

- Kawa rozpuszczalna w saszetkach – 2 szt.,
- Herbata ekspresowa czarna w saszetkach – 2 szt.,
- Woda mineralna butelkowana gazowana – 2 szt. po min. 0,5l,



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



- Woda mineralna butelkowana niegazowana – 2 szt. po min. 0,5l,
- Soki owocowe 100% w butelkach szklanych – 1 szt. po min. 0,3l,
- Ciastka kruche, czekoladki, paluszki, typu delicje - min. 250g.

Do podawanych w trakcie poczęstunku gorących napojów Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dodatki: śmietankę do kawy w dzbanuszkach porcelanowych o pojemności nie większej niż 300 ml, świeżą cytrynę w plasterkach, cukier oraz słodzik.

6. Dwudaniowy obiad

I dzień (7.03.2014 r.) – porcja na jedną osobę:

- Zupa leśna z groszkiem ptysiowym (min. 250g)
- Stek z łososia z kukurydzianą – pomidorową salsą (min.200g)
- Ziemniaki zapiekane w piecu (min.150g)
- Sałatka wiosenna (min. 170g)

II dzień (8.03.2014 r.) – porcja na jedną osobę:

- Włoska Zupa krem z pomidorów i świeżą bazylią podana z grzankami (min. 250g)
- Piersz indyka z szpinakiem i serem żółtym (min. 170g)
- Ziemniaki zapiekane w piecu (min. 150g)
- Sałatka wiosenna (min. 170g)

III dzień (21.03.2014 r.) – porcja na jedną osobę:

- Zupa leśna z groszkiem ptysiowym (min. 250g)
- Stek z łososia z kukurydzianą – pomidorową salsą (min. 200g)
- Ziemniaki zapiekane w piecu (min.150g)
- Sałatka wiosenna (min. 170g).

7. Ilości posiłków jest szacunkowa, ostateczną ilość poszczególnych posiłków Zamawiający poda Wykonawcy na 3 dni przed poszczególnymi spotkaniami. Zamawiający może zwiększyć lub zmniejszyć ilość porcji o 10 osób.
8. Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, w tym przygotowanie i podanie poczęstunków, przygotowanie stołów wraz z dekoracjami i nakryciami oraz uprzątnięcie stołów i pomieszczeń, w których jest podawany posiłek.



9. Zamawiający nie dysponuje własnymi nakryciami. Wszystkie napoje gorące muszą być podane w naczyniach ceramicznych (nie jednorazowego użytku), napoje zimne muszą być serwowane w szklankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną porcelanowe talerzyki i sztucze metalowe. Użyta zastawa musi być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
10. Dojazd do Zamawiającego i koszty pobytu Wykonawcy pokrywa Wykonawca.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

