



## Rozwój Uniwersytetu Rzeszowskiego szansą dla regionu

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZP/RUR/169/2013

Zał. nr 1a do siwz

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie obejmuje usługę cateringową w trakcie rozdania dyplomów na studiach podyplomowych, organizowanego dla ok. 300 osób (+/- 5 osób) w siedzibie Zamawiającego, przez którą rozumie się przygotowanie i dostarczenie poczęstunku składającego się z:

- Kawa i herbata (bez ograniczeń)
  - Ciasteczka koktajlowe 10 dkg/os.
  - Napoje i soki i woda mineralna (0,5 l/os.)
  - Ciepłe dania składające się z jednej z nast. pozycji:
    - 1.Ryba po Grecku lub w cieście po 12 dkg/os.
    - 2.Zraz zawijany, Rolada, Talerki wieprzowe, Filet drobiowe w kokosie (2 rodzaje mięso po 6 dkg/os.)
  - Ziemniaki młode lub opiekane 20 dkg/os
  - Surówka 2 rodzaje tj. razem 15 dkg/os.
  - Kompot 250 ml/os.
  - + Obsługi (dania podaje się na stojąco)
- 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, sztućców oraz kubeczków, talerzyków, sztućców i zestawów porcelanowych 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.

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

