

## Załącznik nr 2 do SIWZ

### Opis przedmiotu zamówienia

W ramach zamówienia Wykonawca powinien przygotować i dostarczyć wyżywienia dla uczestników projektu „UR – Nowoczesna Uczelnia” wraz z obsługą wynikającą z realizacji zamówienia. Konferencja i spotkania odbędą się w budynku UR przy ul. Rejtana.

Usługa cateringowa obejmuje:

1. Catering na konferencję dla 100 osób
2. Catering na spotkanie: 2 spotkania x 100 osób

Wymagania do przedmiotu zamówienia:

#### Szwedzki stół:

- **Napoje gorące:** kawę, herbatę (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), dodatki: mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń
- **Napoje zimne:**
  - woda: gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 400 ml na osobę),
  - soki: 2 rodzaje soków (łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
- **Ciastka kruche:** cocktailowe cukiernicze dobrej jakości (co najmniej 80g na osobę).
- **Deser:** co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę).
- **Zimne zakąski:**
  - **kanapki dekoracyjne** (2 sztuki na osobę), do wyboru z serem twardym i żółtym, szynką, ogórkiem, pomidorem itp.; kanapki podane będą na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje),
  - **koreczki** 2 sztuki na osobę Koreczki tradycyjne mieszane (np. ser, kabanos, winogrono, ogórek, oliwki, papryka)-400 sztuk
  - **Galaretki drobiowe** – min 80g każda
- **ciepły bufet:** co najmniej 400-450 g na osobę, w tym:
  - 3 dodatki mięsne (np. roladki wieprzowe, pierś z kurczaka, polędwiczki wieprzowe) nie mniej niż 150 g na osobę,
  - dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron, nie mniej niż 100 g na osobę
  - zestaw surówek: np.: surówka z czerwonej kapusty, warzywa parowane, surówka wytrawna z marchewki, nie mniej niż 150g na osobę.