



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego nr BPCH.261.1.2024 do BPCH.081.10.2023

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla 40 uczestników konferencji *Sztuka jako język i narzędzie*, organizowanej przez Instytut Sztuk Pięknych Uniwersytetu Rzeszowskiego w dniach 3-5 czerwca 2024 r. w ramach projektu „UR Welcome - Zwiększenie Stopnia Umiejdzynarodowienia Uniwersytetu Rzeszowskiego” z programu NAWA Welcome to Poland.

Wykonawca zapewnia:

Catering składający się z:

- W dniu 3 czerwca 2024 r. – całoniedziowego serwisu kawowego oraz obiadu dla 40 osób
- W dniu 4 czerwca 2024 r. – całoniedziowego serwisu kawowego, lunchu 1-daniowego oraz obiadokolacji dla 40 osób
- W dniu 5 czerwca 2024 r. – całoniedziowego serwisu kawowego oraz obiadu dla 40 osób

W ramach serwisu kawowego:

- kawa (świeżo mielona z ekspresu), herbata (różne rodzaje), mleko do kawy, cukier, cytryna do herbaty – bez limitu
- woda mineralna gazowana/niegazowana – min. 1 l/osobę
- kruche ciasteczka – min. 250g/osobę

W ramach obiadu (w dniach 3 i 5 czerwca 2024 r.):

- zupa – min. 250 ml/osobę
- danie gorące do wyboru mięsne/bezmięsne dodatki: ryż, ziemniaki, surówka (do wyboru) [min. 500 g/os (min 150 g. mięso, min. 150 g. ziemniaki plus dodatki min. 150 g. + pewna liczba porcji w wersji wegetariańskiej lub innej)]
- deser [min 150 g/os]

W ramach lunchu 1-daniowego (w dniu 4 czerwca 2024 r.):

- danie gorące jednogarnkowe min. 300 g./osobę do wyboru mięsne/ w wersji wegetariańskiej lub innej

W ramach obiadokolacji (w dniu 4 czerwca 2024 r.):

- zupa – min. 250 ml/osobę
- danie gorące do wyboru mięsne/bezmięsne dodatki: ryż, ziemniaki, surówka (do wyboru) [min. 500 g/os (min 150 g. mięso, min. 150 g. ziemniaki plus dodatki min. 150 g. + pewna liczba porcji w wersji wegetariańskiej lub innej)]
- deser [min 150 g/os]
- kawa, herbata, woda – bez limitu

Wykonawca zapewni trzy różne zestawy obiadowe (obiady i obiadokolacja) w każdym dniu konferencji.

Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, w tym przygotowanie i podanie poczęstunków, przygotowanie stołów wraz z nakryciami (obrusey wykonane z materiału i papierowe serwetki) oraz uprzątnięcie stołów i pomieszczeń, w których jest podawany posiłek. Wszystkie napoje gorące muszą być podane w naczyniach ceramicznych (nie jednorazowego użytku), napoje zimne muszą być serwowane w szklankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną porcelanowe talerze i sztucce metalowe. Użyta zastawa musi być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.

Liczba osób podana jest szacunkowo. Ostateczną liczbę osób (nie mniej niż 25 osób w każdym dniu) Zamawiający poda 3 dni przed wydarzeniem. Zamawiający zastrzega możliwość zgłoszenia liczby uczestników, dla których wystąpi konieczność przygotowania posiłków wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych, bezlaktozowych lub innych (alergie pokarmowe). Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłku odpowiadającego potrzebom tych osób.

Miejsce świadczenia usługi – w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego w budynku A2 Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów, al. W. Kopisto 2a.

Do oferty należy dołączyć przykładowe menu.