

## Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

### Serwis kawowy i poczęstunek w dniach:

- 12.02.2015 dla 300 osób, miejsce UJK, Aleja IX Wieków 19
- 16.02.2015 dla 300 osób, miejsce PŚ, Aleja 1000-lecia Państwa Polskiego 7

### Wymagania dla zamówienia

### Zapewnienie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu oraz podaniu serwisu kawowego i poczęstunku :

- **10.00-10.30 – kawa powitalna:**
  - Kawa (min. 2 filiżanki na osobę), cukier biały, mleko płynne 2%;
  - Herbata (min. 2 filiżanki na osobę), cukier biały, cytryna;
  - Woda mineralna gazowana i niegazowana (0,2 l na osobę);
  - Ciasta pieczone (szarlotka, ciasto tortowe z owocami) - 100 g./os.;
  - Soki owocowe (pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy) – 200ml./os.;
- **12.00-12.30 – przerwa na poczęstunek:**
  - Kanapki bankietowe mix (pieczywo, wędliny, sery, pasty, łosoś, sałata, pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, papryka, rzodkiewka) – min. 3 szt. na osobę
  - Sałatki (dwie do wyboru: grecka i gyros) – min. 100 g./os.;
  - Owoce (winogrona, mandarynka, banan) – 100 gram na osobę
  - Kawa (min. 2 filiżanki na osobę), cukier biały, mleko płynne 2%;
  - Herbata (min. 2 filiżanki na osobę), cukier biały, cytryna;
  - Woda mineralna gazowana i niegazowana (0,2 l na osobę);
  - Soki owocowe (pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy) – 200ml./os.;

### Wyposażenie dla prawidłowej realizacji usługi:

Naczynia: szklanki, filiżanki, talerze, sztućce. Wymagana zastawa porcelanowa lub szklana, sztućce ze stali nierdzewnej, jednorazowe serwetki  
Podłużny stół pod catering, 4 okrągłe stoliki bankietowe, obrusy materiałowe

### Dodatkowe wymagania:

Usługa obejmuje przygotowanie, dowóz i podanie w estetyczny sposób poczęstunku w formie szwedzkiego stołu;  
Zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku;  
Uprzątnięcie sali po zakończeniu spotkania;

Ostateczna liczba uczestników zostanie podana na dwa dni przed każdą z konferencji.