

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA- MODYFIKACJA Z DNIA 15.04.2013r.

Przedmiot zamówienia obejmuje: **Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i wydaniu cateringu dla uczestników Konferencji na Uniwersytecie Rzeszowskim.**

Konferencja odbędzie się w Centrum Naukowo Dydaktycznym Mikroelektroniki i Nanotechnologii Uniwersytetu Rzeszowskiego, ul. Rejtana 16a, w dniu 25 kwietnia 2013r. Przybliżone godziny: lunch w godz. od 13.30 do 14.30, przerwa kawowa od 8.30 do 9.00; barek kawowy od 11.00-11.30.

Liczba uczestników konferencji: 200 osób.

W skład usługi wchodzi:

1. **PRZERWA KAWOWA** (kawa, herbata, woda mineralna, cukier, mleczko, cytryna)

2. **BAREK KAWOWY** dla 200 osób/ na os:

kawa/herbata – bez ograniczeń

soki owocowe bez cukru, woda mineralna– 0,5 l

ciasteczka cocktailowe cukiernicze dobrej jakości– 100 g

dotatki typu cukier, mleko, cytryna – bez ograniczeń

Dotatkowo: kanapeczki bankietowe z wędlinami, serami, łososiem i warzywami - 400 szt.

3. **CIEPŁY BUFET** dla 200 osób:

zupa mięsna np. bogracz, zupa węgierska, zupa z kawałkami kurczaka –100 porcji **(250 ml każda)**

Zupa bezmięsna , np. zupa cebulowa z kluseczkami serowymi – 100 porcji **(250 ml każda)**

mix pierogów - ok. 800 szt. (ruskie, z pieczarkami, ze szpinakiem, z mięsem – **28 kg (po 7 kg z każdego rodzaju)**)

Naleśniki ukraińskie z ziemniakami, serem i cebulką z sosem pieczarkowym – **12 kg**, ok. 80 szt.

Surówka (2 rodzaje **na porcję**) – 150 porcji **(100g każda porcja)**

4. **ZIMNE ZAKĄSKI** - dla 200 osób

sałatki - 15 kg (min. 3 rodzaje po 5 kg, każda min. 4 składniki w tym: jedna mięsna np. Cezara, z kurczakiem, inne: np. grecka, szopska, wiosenna, jarzynowa, hawajska, jajka w sosie tatarskim)

Galaretki drobiowe – 100 porcji **(100g każda)**

Rolada schabowa – 100 sztuk **(100g każda gotowa)**

Koreczki tradycyjne mieszane (np. ser, kabanos, winogrono, ogórek, oliwki, papryka)- 400 sztuk

Pieczywo mieszane bez ograniczeń

Ponadto Wykonawca ma zapewnić (odpowiednio do ilości osób):

1. zastawę stołową (ceramiczną lub porcelanową), sztucce (nie mogą być plastikowe lub inne jednorazowe) oraz serwetki jednorazowe;
2. obsługę kelnerską (oddelegowanie osób, które przygotowują catering, będą podawać dania z bemałów oraz uzupełniać podgrzewacze z jedzeniem, uzupełnią kawę, herbatę, soki owocowe i wodę mineralną w razie zużycia, oraz będą sprzątać w trakcie i po cateringu);
3. sprzątnięcie po cateringu;
4. transport (dostawę i odbiór naczyń po cateringu).