

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przez serwis cateringowy, w trakcie konferencji na Uniwersytecie Rzeszowskim, Zamawiający rozumie: ciepły lunch i poczęstunek w formie szwedzkiego stołu oraz przerwę kawową.

Termin Realizacji: **19 listopada 2013 rok**

Miejsce świadczenia usług: Centrum Naukowo-Dydaktyczne Mikroelektroniki i Nanotechnologii,  
ul. Pigoń 1, bud. A-0

Ilość osób: **200**

**1. Przerwa kawowa godz. 10:30**

Kawa + mleczko, cukier biały i trzcinowy	200 ml x 200 porcji
Herbata + cytryna, cukier biały i trzcinowy	200 ml x 200 porcji
Mleko, cytryna, cukier	bez limitu
Soki ( pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy, czarna porzeczka)	20 l
Woda mineralna 0,2l (gazowana, niegazowana)	50 szt.

**Dodatkowo:**

- Kanapeczki dekoracyjne z chleba razowego i pszennego z masłem; serem typu camembert, twarogiem, łososiem lub salami; dodatki do kanapek: pomidor, ogórek, papryka, oliwki, szczypior, sałata itp. 100g x 400 szt.
- Mix ciasteczek francuskich, półfrancuskich i croissantów z owocami oraz kruchych 100 g na osobę

**2. Ciepły lunch godz. 13:30**

- |  |  |
|--|--|
| • Krem z cukinii                               | 150 ml x 100 porcji                        |
| • Żurek z jajkiem i białą kiełbasą             | 150 ml x 100 porcji                        |
| • Pieczony schab z dodatkami                   | min. 100 g (po przygotowaniu) x 100 porcji |
| • Rolada drobiowa nadziewana np. szpinak i ser | min. 100 g (po przygotowaniu) x 100 porcji |

**Ciepłe dodatki:**

- |  |                    |
|--|--------------------|
| • Brokuły z kalafiozem gotowane na parze                 | 200 g x 70 porcji  |
| • Risotto ze szpinakiem, zielonym groszkiem i parmezanem | 200 g x 70 porcji  |
| • Ziemniaki opiekane                                     | 200 g x 130 porcji |

**Surówki: min. 3 rodzaje** 200g x 200 porcji

- Surówka z marchewki, jabłka i imbiru

- Surówka z buraczków
- Surówka francuska z porów
- Surówka z kapusty pekińskiej i selera naciowego

#### **Napoje:**

Herbata + cytryna, cukier biały i trzcinyowy	200 ml x 150 porcji
Kawa + mleczko, cukier biały i trzcinyowy	200 ml x 150 porcji
Soki ( pomarańczowy, jabłkowy, wielowocowy, czarna porzeczka)	20 l

### **3. Dodatkowe wymagania:**

- dowóz cateringu na miejsce
- lunch musi być serwowany przez obsługę
- obsługa kelnerska - min. 5 osób
- stoły pod catering zapewni Wykonawca
- zapewnienie obrusów, serwetek i dekoracji stołów
- porcelanowa zastawa obiadowa
- talerzyki do kanapek
- filiżanki do kawy/herbaty
- dzbanki do soków 2l szklane
- szklanki do soków
- sztucce (nie mogą być jednorazowego użytku)
- przygotowanie i sprzątnięcie po cateringu