

Opis przedmiotu zamówienia

1. **Przedmiot zamówienia** stanowi świadczenie usługi cateringu dla uczestników uroczystej Inauguracji Roku Akademickiego odbywającej się w dniu 1 października 2012 w budynku Uniwersytetu Rzeszowskiego.
2. **W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie** do przygotowania i dostarczenia, a także obsługi kelnerskiej w dn. 1.10.2012 posiłku dla ok. 150 osób.

Posiłek w formie szwedzkiego stołu powinien zawierać:

- 1) zakąski zimne - średnio 100 g na osobę (np. deska serów, sałatka z kurczaka, galaretką z kurczaka, schab faszerowany na zimno), minimum 5 rodzajów,
- 2) zakąski gorące – 150 g na osobę (np. lasagne, strogonoff), minimum 5 rodzajów,
- 3) owoce świeże– 80-100 g na osobę, minimum 3 rodzaje,
- 4) pieczywo w ilości ok. 20 g na osobę,
- 5) 1 filiżankę kawy o pojemności ok. 150 ml na osobę,
- 6) 1 filiżanki herbaty o pojemności ok. 150 ml na osobę,
- 7) mleko do kawy, cukier, cytrynę do herbaty,
- 8) drobne ciasteczka w ilości 7 kg,
- 9) soki owocowe 100 % bez cukru w ilości 18 litrów o minimum 3 różnych smakach,
- 10) 30 butelek wody mineralnej o pojemności 0,5 l (w tym 20 butelek wody mineralnej niegazowanej i 10 butelek wody mineralnej gazowanej).

Posiłek powinien być podany na zastawie stołowej ceramicznej ze sztucami metalowymi – użyta zastawa powinna być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów, w tym obrusy wykonane z materiału i papierowe serwetki. (Niedopuszczalne jest używanie naczyń i sztuców jednorazowych). Napoje zimne powinny być serwowane naczyniach szklanych

Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia szczegółowego opisu proponowanego przedmiotu zamówienia.