

Opis przedmiotu zamówienia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. **Przedmiot zamówienia** stanowi świadczenie usług cateringowych dla gości uroczystej Inauguracji Roku Akademickiego odbywającej się w dniu 3 października 2016 r. (poniedziałek) w budynku A1 Uniwersytetu Rzeszowskiego (Sala Senatu).
2. **W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany będzie** do przygotowania i dostarczenia, a także obsługi kelnerskiej w dn. 3 października 2016 r. posiłku dla ok. 150 osób.

Posiłek w formie szwedzkiego stołu powinien zawierać:

- 1) zakąski zimne – średnio min. 100 g na osobę (np. deska serów, sałatka z kurczaka, galaretką z kurczaka, schab faszerowany na zimno), minimum 15 rodzajów,
- 2) zakąski gorące – min. 150 g na osobę (np. schab pieczony, strogonoff), minimum 10 rodzajów,
- 3) owoce świeże – min. 80-100 g na osobę, minimum 5 rodzajów (np. ananasy, mandarynki, winogrona, banany),
- 4) pieczywo w ilości ok. 20 g na osobę (min. 2 rodzaje),
- 5) 1 filiżankę kawy o pojemności ok. 150 ml na osobę (kawa z ekspresu ciśnieniowego; biała i czarna),
- 6) 1 filiżanki herbaty o pojemności ok. 150 ml na osobę (min. 3 rodzaje),
- 7) mleko do kawy, cukier, cytrynę do herbaty,
- 8) 3 rodzaje ciast – 150 porcji,
- 9) soki owocowe 100 % bez cukru w ilości 18 litrów o minimum 3 różnych smakach,
- 10) 30 litrów wody mineralnej (w tym 20 litrów wody mineralnej niegazowanej i 10 litrów wody mineralnej gazowanej)
- 11) lampka wina na osobę

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