

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**1. Przedmiot zamówienia**

1.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla maksymalnie **60 osób** w trakcie trwania konferencji organizowanej przez Instytut Socjologii Uniwersytetu Śląskiego pt.: „Krajobrazy pamięci w kontekstach społecznych i kulturowych”. Usługa obejmuje:

- jedną przerwę kawową w dn. 23 listopada 2017 r.
- jedną przerwę obiadową w dn. 23 listopada 2017 r.
- jedną przerwę kawową w dn. 24 listopada 2017 r.

W sumie dwie przerwy kawowe i jedna obiadowa

1.2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie bufetów (posiłków), transport na miejsce, dekoracyjne nakrycie (obrusy, serwetki), obsługę kelnerską, wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany oraz posprzątanie po zakończonym cateringu.

2. Termin realizacji zamówienia: 23 – 24 listopada 2017 r.

3. Maksymalna liczba osób uczestniczących w jednej przerwie:

Dzień pierwszy (23.11.), przerwa kawowa 60 osób; przerwa obiadowa 60 osób.

Dzień drugi (24.11.), przerwa kawowa 40 osób.

Ostateczną liczbę osób Zamawiający poda najpóźniej 7 dni przed realizacją zamówienia.

4. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:

Centrum Informacji Naukowej i Biblioteka Akademicka. Katowice, ul. Bankowej 11a (parter budynku, miejsce wskazane przez organizatorów).

5. Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:

- przygotowanie, dostarczenie i podawanie poczęstunków – bufety kawowe i 1 ciepły posiłek dla uczestników Konferencji,
- dekoracyjne nakrycie (obrusy, serwetki) stołów udostępnionych przez organizatorów Konferencji,
- zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztućców. Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców,
- zapewnienie podgrzewaczy elektrycznych, warników itp. Potrawy ciepłe winny zostać podane w urządzeniach elektrycznych pozwalających na podtrzymywanie stosownej temperatury potraw ciepłych;
- dostęp do napojów zimnych i ciepłych podczas każdej z przerw oraz zapewnienie odpowiedniej ilości szklanek przeznaczonych do ich konsumpcji (stosownie do liczby uczestników),
- nadzór kelnerski, zwłaszcza w odniesieniu do podania ciepłego posiłku.
- estetykę usługi cateringowej,
- przygotowanie poczęstunków przy użyciu składników najwyższej jakości,
- sprzątanie po zakończonym cateringu,
- wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia: Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie

usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz.U.2015.594 z późn. zm.).

MENU

1. Przerwa kawowa

Każda z dwóch przerw kawowych powinna być serwowana w formie bufetu i zawierać następujące elementy:

- a) kawa świeżo parzona – nie mniej niż 200 ml/os.;
- b) herbata – nie mniej niż 200ml/os. do wyboru spośród minimum trzech rodzajów herbat w torebkach (czarna, zielona, owocowa);
 - c) cukier, słodzik, śmietanka/mleko do kawy, cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;
 - d) woda mineralna (niegazowana w ilości 50% i gazowana w ilości 50%) – bez limitów, uzupełniana w razie potrzeby podana w:
 - szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny (500 ml/os) – (60% zamówienia)
 - butelkach o pojemności 500 ml (40% zamówienia) – proporcje wody gazowanej i niegazowanej w butelkach – 50% do 50%);
- e) drobne ciasteczka (wafelki, herbatniki, krakersy, niewielkie drożdżówki, rogaliki bądź ciasteczka francuskie) 120 g/os;
- f) kołocz śląski (z serem w ilości 50% i z makiem w ilości 50%) – nie mniej niż 200 gram/os. (dotyczy tylko przerwy kawowej w 2 dniu obrad tj. 24.11.)

2. Przerwa obiadowa

- Jeden ciepły posiłek w formie zupy krem lub dania typu bogracz
- Woda niegazowana / gazowana (po 50%), podana w szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny (nie mniej niż 200 ml na os.)
- Sok pomarańczowy lub jabłkowy do wyboru – nie mniej niż 200 ml/osobę.

Wymaganym sposobem podania posiłku w czasie przerwy obiadowej jest bufet szwedzki z nadzorem kelnerskim.

a) Ciepły posiłek w czasie przerwy obiadowej w dniu 23 listopada powinien zawierać

Zupę krem:

- Krem z brokułów (zupa wegetariańska) – (50% zamówienia) – nie mniej niż 300 ml/os.
- Krem z borowików (50% zamówienia) – nie mniej niż 300 ml/os.

Lub danie typu bogracz w formule mięsnej (70% zamówienia) i wegetariańskiej (30% zamówienia) - nie mniej niż 300 ml/os.

HARMONOGRAM

I. 23 listopada 2017

- a) 11.10 –11.30: bufet kawowy dla 60 osób.**
- b) 13.30 – 14.20: serwis ciepłego posiłku w ramach przerwy obiadowej dla 60 osób.**

II. 24 listopada 2017

- c) 11.20 –11.50: bufet kawowy dla 40 osób**

Godziny podanych przerw mogą ulec zmianie. Ostateczny harmonogram Zamawiający poda najpóźniej na 7 dni przed realizacją zamówienia.