

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla maksymalnie 50 osób** w trakcie trwania w trakcie trwania seminarium zamykającego studia i podsumowującego projekt „**Społeczeństwo prosumenckie – prosumencka energetyka**”.
2. **Termin realizacji zamówienia: 20.05. 2016 roku.**
4. **Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Wydział Nauk o Ziemi Uniwersytetu Śląskiego, ul. Będzińska 60, 41-200 Sosnowiec.**
3. Usługa świadczona będzie dla **maksymalnie 50 osób**.
 - Podana liczba 50 osób jest liczbą maksymalną. Zamawiający zastrzega, iż liczba ta może ulec zmniejszeniu. Wysokość zapłaty zależeć będzie od rzeczywistej ilości porcji. Zamawiający poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem o liczbie osób biorących udział w seminarium.
4. **HARMONOGRAM/ godziny organizacji przerw:**
 - 1) przerwa kawowa: 13.30 -14.00
 - 2) przerwa obiadowa: 15.45 -16.15
 - 3) przerwa kawowa: 17.30 -17.45

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ww. godzin posiłków oraz miejsca organizacji poczęstunku. Zamawiający poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem o ewentualnej zmianie miejsca czy godzin poczęstunków.
5. **Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:**
 - 1) przygotowanie, dostarczenie i podawanie poczęstunków (przerwy kawowe, przerwa kanapkowa) oraz przygotowanie miejsca do poczęstunku;
 - 2) Wykonawca w ramach usługi winien zapewnić estetyczne podawanie napojów zimnych i gorących oraz posiłków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej w czasie 30 minut po zakończeniu jedzenia;
 - 3) Zamawiający udostępni Wykonawcy stoliki. Wykonawca winien zapewnić wszystko co jest niezbędne do podania posiłków, a w szczególności: obrusy na stoły, serwetki, naczynia: filiżanki z podstawkami na ciepłe napoje, szklanki na zimne napoje, talerzyki, termosy, sztucze w tym małe łyżeczki, w ilości odpowiadającej, co najmniej liczbie uczestników i umożliwiającej prawidłową realizację usługi;
 - 4) Zamawiający nie dopuszcza naczyń i sztuców plastikowych i papierowych. Wykonawca zapewni pełną obsługę kelnerską w szczególności w odniesieniu do posiłków podawanych w formie lunchu. Po stronie Wykonawcy będzie leżało również posprzątanie miejsca poczęstunku po zakończeniu spotkania.

7. Menu:

1) przerwa kawowa (na rozpoczęcie seminarium 13.30 -14.00) winna obejmować w szczególności:

- a) kawa podana w termosach – 200ml/os;
- b) herbata czarna w torebkach – 200ml/os (jedna torebka powinna zawierać nie mniej niż 2g herbaty i być osobno zapakowana; do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszka. Do herbaty podana gorąca woda również w termosie;
- c) woda gazowana i niegazowana (w proporcjach 50% do 50%), serwowane w butelkach – 200ml/os;
- d) soki 100%: pomarańczowy, porzeczkowy i jabłkowy (w równych proporcjach) do wyboru, serwowane w dzbankach – 200ml/os;
- e) dodatki: cukier, śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń
- f) różnorodne owoce - 100g/os. Przez pojęcie „różnorodne” Zamawiający rozumie takie owoce jak: jabłka, gruszki, mandarynki, banany, winogrona, truskawki, brzoskwinie, melony, ananasy, inne owoce sezonowe; wybrane owoce np. melony, brzoskwinie i ananasy mogą być pokrojone na mniejsze części (zestaw owoców do uzgodnienia z Zamawiającym, z zastrzeżeniem, że musi on zawierać minimum cztery rodzaje owoców);
- g) ciasta domowego wypieku: klasyczny sernik i jabłecznik, ciasto z owocami (np. z truskawkami lub malinami) – nie mniej niż 100g/os;
- h) niewielkie drożdżówki, rogaliki lub ciasteczka francuskie – 100g/os.

2) przerwa kanapkowa (serwis lunchowy 15.45 -16.15), winna obejmować w szczególności:

- a) różnorodne kanapki dekoracyjne – 5 szt./os. Przez pojęcie „różnorodne” Zamawiający rozumie np. następujące kanapki:
 - z szynką wiejską, pomidorem i zielonym ogórkiem na sałacie,
 - z żółtym serem, zielonym ogórkiem i rzodkiewką,
 - z pastą twarogową i siekaną rzodkiewką,
 - z serem typu feta, pomidorkiem cherry, sałatą i oregano,
 - z serem camembert i winogronami,
 - z mixem serów;
- b) różnorodne zimne zakąski – 40 g/os. Przez pojęcie „różnorodne” Zamawiający rozumie np. takie zakąski jak:
 - jajko faszerowane pieczarkami,
 - jajko faszerowane szpinakiem,
 - rożki z szynki z pikantną pastą chrzanową ze szczypiorkiem ,
 - deska serów pleśniowych;
- c) sałatki (minimum trzy rodzaje, w tym minimum jedna sałatka wegetariańska) –100 g/os;
- d) soki 100%: pomarańczowy, porzeczkowy i jabłkowy (w równych proporcjach) do wyboru, serwowane w dzbankach – 200ml/os;
- e) kawa podana w termosach – 200ml/os;

- f) herbata czarna w torebkach – 200ml/os (jedna torebka powinna zawierać nie mniej niż 2g herbaty i być osobno zapakowana; do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszka. Do herbaty podana gorąca woda również w termosie;
- g) dodatki: cukier, śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń
- h) różnorodne owoce - 100g/os. *Przez pojęcie „różnorodne” Zamawiający rozumie takie owoce jak: jabłka, gruszki, mandarynki, banany, winogrona, truskawki, brzoskwinie, melony, ananasy, inne owoce sezonowe; wybrane owoce np. melony, brzoskwinie i ananasy mogą być pokrojone na mniejsze części (zestaw owoców do uzgodnienia z zamawiającym, z zastrzeżeniem, że musi on zawierać minimum cztery rodzaje owoców);*
- i) ciasta domowego wypieku: klasyczny sernik i jabłecznik, ciasto z owocami (np. z truskawkami lub malinami) – nie mniej niż 50g/os.

Przerwa obiadowa (lunchowa) winna mieć charakter bufetu szwedzkiego z pomocą obsługi kelnerskiej w razie konieczności. Wszystkie dania obiadowe wraz z deserem i dodatkami podczas serwisu lunchowego winny być podane w jednej turze dla wszystkich uczestników spotkania.

3) przerwa kawowa (na zakończenie seminarium 17.30 -17.45 winna obejmować w szczególności:

- a) kawa podana w termosach – 200ml/os;
- b) herbata czarna w torebkach – 200ml/os (jedna torebka powinna zawierać nie mniej niż 2g herbaty i być osobno zapakowana; do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszka. Do herbaty podana gorąca woda również w termosie;
- c) dodatki: cukier, śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;
- d) woda gazowana i niegazowana (w proporcjach 50% do 50%), serwowane w butelkach – 200ml/os;
- e) soki 100%: pomarańczowy, porzeczkowy i jabłkowy (w równych proporcjach) do wyboru, serwowane w dzbankach – 200ml/os;
- f) niewielkie drożdżówki, rogaliki lub ciasteczka francuskie – 100g/os;
- g) różnorodne owoce - 100g/os. *Przez pojęcie „różnorodne” Zamawiający rozumie takie owoce jak: jabłka, gruszki, mandarynki, banany, winogrona, truskawki, brzoskwinie, melony, ananasy, inne owoce sezonowe; wybrane owoce np. melony, brzoskwinie i ananasy mogą być pokrojone na mniejsze części (zestaw owoców do uzgodnienia z zamawiającym, z zastrzeżeniem, że musi on zawierać minimum cztery rodzaje owoców);*

Przerwy winny mieć charakter szwedzkiego stołu z pomocą obsługi kelnerskiej w razie konieczności. Wykonawca winien zadbać w trakcie trwania spotkań, by uczestnicy mogli w każdym czasie skorzystać z serwisu (kawa, herbata) i w tym celu sugeruje się wystawienie werników lub termosów konferencyjnych stołowych z kawą i wrzątkiem (uzupełnianie wedle zużycia przez cały czas trwania spotkania).