Załącznik nr 2 do SIWZ NR DZP.381.16.2015.UG

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla maksymalnie 100 osób każdego dnia w trakcie trwania warsztatów Letnia Akademia Gier w Cieszynie w ramach projektu pt. "PWP Projektowanie gier i przestrzeni wirtualnej - innowacyjny rozwój studiów II stopnia w oparciu o doświadczenia partnera zagranicznego" finansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, nr umowy o dofinansowanie: UDA- POKL.04.01.01-00-090/13-00.

2. **Termin realizacji zamówienia**: 22 – 26 czerwiec 2015r.

3. **Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia**: Kampus Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Wydział Artystyczny w Cieszynie, ul. Bielska 62, 43 - 400 Cieszyn.

4. **Wykonanie zamówienia obejmuje w szczególności:**
   1) przygotowanie, dostarczenie i podawanie poczęstunków,
   2) wypożyczenie stołów, na których będą ustawione posiłki tzw. stoły bufetowe,
   3) dekoracyjne nakrycie stołów (obrusy, serwetki),
   4) pełną obsługę kelnerską, w szczególności w odniesieniu do posiłków podawanych na ciepło,
   5) wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany. Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców trakcie przerw lunchowych. Są one dopuszczone jedynie w trakcie przerw kawowych,
   6) estetykę usługi cateringowej: Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz posiłków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 30 minut po zakończeniu jedzenia,
   7) posprzątanie po zakończonym cateringu.

5. **Zakres zamówienia obejmuje:**

   1) Usługa świadczona będzie dla maksymalnie 100 osób każdego dnia.
   2) Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnej liczbie osób biorących udział w Letniej Akademii Gier na 7 dni przed realizacją zamówienia.
   3) Konkretne godziny posiłków zostaną podane przez Zamawiającego na tydzień przed realizacją zamówienia.
   4) Wykonawca winien zadbać aby w trakcie trwania warsztatów uczestnicy mogli w każdym czasie skorzystać z serwisu (kawa, herbata) i w tym celu sugeruje się wystawienie warników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem (uzupełniane wedle zużycia na czas trwania wydarzenia).
   5) Posiłki winny być serwowane w jednej turze dla wszystkich uczestników.

6. MENU

1) <u>5 ciągłych przerw kawowych</u>

Minimalny skład serwisu kawowego:

- kawa czarna – bez ograniczeń,
- wybór herbat – minimum 2 rodzaje w torebkach do wyboru, woda gorąca do zaparzenia - bez ograniczeń,
- cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna w plasterkach – bez ograniczeń,
- woda mineralna gazowana i niegazowana (np. w dzbankach) – bez limitów, uzupełniana w razie potrzeby,
- kompozycje ze świeżych, umytych owoców, umieszczonych w koszach, szklanych wazonach lub innych naczyniach dekoracyjnych, składające się z minimum 3 rodzajów owoców (np. banany, winogrona, jabłka) w łącznej ilości minimum 100 g na każdego uczestnika,
- ciasto domowe składające się z minimum 2 rodzajów (np. szarlotka, ciasto drożdżowe z owocami) w łącznej ilości minimum 100 g na każdego uczestnika,
- minimum 3 rodzaje suchych ciastek przez cały dzień – bez ograniczeń.

Serwis kawowy serwowany w formie bufetu szwedzkiego.

2) <u>5 przerw lunchowych</u>

Minimalny skład dań lunchowych:

- zupa - min. 300 ml/os; - zupa jarzynowa/ rosół z makaronem/ zupa pieczarkowa z makaronem/ zupa pomidorowa z makaronem/ barszcz zabielany z ziemniakami,
- drugie danie - danie mięsne (80% przygotowanych posiłków – kotlet schabowy/udko z kurczaka/filet drobiowy/pieczeń rzymska w sosie/ryba w panierce): min. 200 g/os, danie wegetariańskie (20% przygotowanych posiłków: - zapiekanka warzywna/ kotlety sojowe/ kalafior w cieście/ gołąbki warzywne/ warzywa pod beszemelem): min. 200 g/os; dodatek skrobiowy: ziemniaki / kasza / ryż –min. 150 g/os; surówka - min. 150 g/os.,
- kompot - 200 ml /os.

Obiad serwowany tradycyjnie.

Uwaga:
w związku z tym, iż usługa może być obarczona stawką VAT 8% i 23%* w formularzu oferty można wpisać iż podana przez Wykonawcę cena brutto zawiera ww. stawki VAT*.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości zamówienia, rozliczenie wg faktycznie wykorzystanych świadczeń.