

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK
Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

Załącznik 2 do SIWZ DZP.381.13.2015.UG

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla max 150 osób w trakcie trwania konferencji pt.: „Prywatyzacja zadań policyjnych. Korzyści i niebezpieczeństwa” w ramach projektu „Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK”, finansowanego ze środków funduszy norweskich i funduszy EOG, pochodzących z Islandii, Liechtensteinu i Norwegii oraz środków krajowych.

Termin realizacji zamówienia: 13 maja 2015 roku

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Wydział Prawa i Administracji Uniwersytetu Śląskiego, ul. Bankowa 11b, 40-007 Katowice; 2 piętro balkon wewnętrzny westybulu.

I. Wykonanie zamówienia obejmuje w szczególności:

- przygotowanie, dostarczenie i podawanie poczęstunków ,
- wypożyczenie stołów, na których będą ustawione posiłki;
- ustawienie odpowiedniej ilości stolików koktajlowych pokrytych pokrowcami z nakładką w kolorze białym umożliwiającym uczestnikom uroczystości zjedzenie posiłku w grupach przy stolikach.
- dekoracyjne nakrycie (obrusey, serwetki),
- pełną obsługę kelnerską, w szczególności w odniesieniu do posiłków podawanych na ciepło;
- wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców)
- 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.
- posprzątanie 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. z 2010 Nr 136 poz. 914).

II. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje następujące części:

1. Usługa świadczona będzie dla **maksymalnie 150 osób**:
Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w uroczystości na 2 dni przed realizacją zamówienia.
 - a) poczęstunek powitalny 8.30 - 9.00
 - b) przerwa kawowa 11.15 - 11.30
 - c) serwis obiadowy 13.35 - 14.05
- Wykonawca winien zadbać aby w trakcie trwania konferencji (tj. w dniu 13 maja) uczestnicy mogli w każdym czasie skorzystać z serwisu (kawa, herbata) i w tym celu sugeruje się wystawienie werników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem (uzupełniane wedle zużycia na czas trwania uroczystości).
2. Posiłki winny być serwowane w jednej turze dla wszystkich uczestników uroczystości.

III. Menu

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK
Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

a) poczęstunek powitalny na czas trwania uroczystości w godzinach **8.30 – 9.00**

Minimalny skład serwisu powitalnego dla 1 osoby:

- Kawa 200 ml /os.
- Herbata czarna 200ml /os., do wyboru spośród minimum 3 rodzajów herbat w torebkach.
- Cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna w plasterkach.
- Wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (w dzbankach lub buteleczkach 0,25l) – bez limitów, uzupełniana w razie potrzeby. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej.
- 100% sok owocowy (w dzbankach), w minimum 3 smakach, w tym, co najmniej, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki podawane w równych ilościach – uzupełniane w razie potrzeby.
- Drobnie ciasteczka (wafelki, herbatniki, krakersy, niewielkie drożdżówki, rogaliki bądź ciasteczka francuskie) 200 g/os.

Serwis kawowy serwowany w formie bufetu szwedzkiego.

b) przerwa kawowa na czas trwania uroczystości w godzinach **11.15 – 11.30**

Minimalny skład serwisu kawowego dla 1 osoby:

- Kawa 200 ml /os.
- Herbata czarna 200ml /os., do wyboru spośród minimum 3 rodzajów herbat w torebkach.
- Cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna w plasterkach.
- Wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (w dzbankach lub buteleczkach 0,25l) – bez limitów, uzupełniana w razie potrzeby. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej.
- 100% sok owocowy (w dzbankach), w minimum 3 smakach, w tym, co najmniej, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki podawane w równych ilościach – uzupełniane 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, mandarynki) w łącznej ilości minimum 100 g na każdego uczestnika.
- Drobnie ciasteczka (wafelki, herbatniki, krakersy, niewielkie drożdżówki, rogaliki bądź ciasteczka francuskie) 200 g/os.
- Dekoracyjne kanapki lub tartinki, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 4 składnikami (np. masło, pasty, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki, wędlina, pieczone mięso, łosoś, sałata, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidory, dodatki). Minimalna ilość kanapek – 3 sztuki na osobę, waga 1 kanapki – minimum 60 g;

Serwis kawowy serwowany w formie bufetu szwedzkiego.

c) serwis obiadowy - serwowany w godzinach od **13.35 do 14.05**

Minimalny skład dań obiadowych dla 1 osoby:

- Przystawki na zimno (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 80g/os.
- Zupa:
krem warzywny – min. 300 ml/os (50% przygotowanych zup); rosół z makaronem (50% przygotowanych zup)
- Danie mięsne:
filet drobiowy - min. 200 g/os (40% przygotowanych posiłków); pieczeń rzymska z sosem – min. 200 g/os (40% przygotowanych posiłków)
- Danie wegetariańskie:
Warzywa pod beszamelem - min. 200 g/os; (10% przygotowanych posiłków); pierogi z kapustą i grzybami – min. 200 g/os (10% przygotowanych posiłków)
- Dodatek skrobiowy:
ciepłe dodatki do dań na gorąco (minimum 4 rodzaje, np. ziemniaki opiekane, kasza, makaron, ryż, warzywa gotowane) w ilości co najmniej 250g/os.;

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK

Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

- Sałatki (minimum 3 rodzaje – w tym dwie surówki) w ilości co najmniej 150g/os., każda składająca się z minimum 4 składników;
- Deser składający się z: minimum 3 rodzajów ciast porcjowanych (w ilości co najmniej 50g/os.),
- Napoje zimne (minimum 2 rodzaje 100% soków owocowych, w dzbankach – np. pomarańczowy, jabłkowy, podawane w równych ilościach – uzupełniane w razie potrzeby oraz wody mineralnej (w dzbankach lub buteleczkach 0,25l) – bez limitów, uzupełniana w razie potrzeby. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej.
- Napoje gorące (minimum 1 filiżanka kawy o pojemności ok. 200 ml dla każdej osoby i minimum 1 filiżanka herbaty dla każdej osoby – do wyboru spośród minimum 3 rodzajów herbat w torebkach;

Sposób podania obiadów : bufet szwedzki, serwowanie posiłków przez obsługę.

Wykonawca winien zapewnić wysoką jakość posiłków, potrawy powinny być świeże i estetycznie podane oraz ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło).