

## **USŁUGA CATERINGU NA UROCZYSTE OTWARCIE CENTRUM INFORMACJI NAUKOWEJ I BIBLIOTEKI AKADEMICKIEJ - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa na uroczyste otwarcie Centrum Informacji Naukowej i Biblioteki Akademickiej.

Dane:

1. Data realizacji usługi: 12.10.2012r. rozpoczęcie świadczenia usługi od godziny 12.00 do około 14.30 – przygotowanie przedmiotu zamówienia winno odbyć się przed godziną 12.00.
2. Miejsce: CINiBA, 40-007 Katowice, ul. Bankowa 11A – hol na parterze
3. Ilość osób – 300, lampek szampana – 400.
4. Przewidywane ilości podane w pkt 3 powyżej mogą się zwiększyć o 30%, ostateczne ilości Zamawiający potwierdzi do dn. 5.10.2012.
5. Zamawiający udostępnia stoły do aranżacji. Wykonawca zabezpieczy posadzkę pod stołami przed zabrudzeniem (np. wykładziną)

Menu podano ilość/ osobę

Zakąski zimne:

- Kanapka z łososiem i świeżym koperkiem 0,5 szt.
- Bankietowa tartinka z bagietki 1 szt.  
(wędlina, ser żółty, jajko, sałata zielona, ogórek zielony, pomidor, oliwka, pasty: tuńczykowa, serowa, jajeczna, z serka topionego z orzechami)
- Koreczek z wędliną 1 szt.
- Koreczek z serem żółtym 1 szt.
- Śliwka zapiekana z bekonem 0,5 szt.
- Mini rożek francuski nadziewany łososiem i szpinakiem z chrzanową bitą śmietaną 0,5 szt.
- Kopertka francuska 0,5 szt z różnymi nadzieniami, np.
  - z pieczarkami
  - ze szpinakiem i oscypkiem
  - z farszem mięsnym
- Paluszki z kurczaka w cieście z dipami 40g (salsa, tatarskim, czosnkowym)

- Półmisek mięs pieczonych 30g:
  - pasztet staropolski ze śliwką
  - schab czosnkowany
  - karczek w ziołach
  - indyk z morelą
- Sałatka brokułowa z serem feta i prażonymi płatkami migdałów 40g
- Sałatka z indyka z włoskimi orzechami 40g
- Jajko faszerowane pieczarkami na piramidce ¼ szt.

**Ciastka:**

- Babeczki z musem śmietankowym i owocami 0,5 szt.
- Mini rogaliki z marmoladą 0,5 szt.

**NAPOJE:****Zimne:**

- Sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy) 200 ml
- Woda mineralna niegazowana z limonką 200 ml
- Szampan dla 400 osób 75ml/osobę

**Gorące:**

- Kawa Tchibo 150 ml
- Herbata Lipton 150 ml

Dodatki: cukier, cytryna, mleczko

Przygotowanie miejsca do poczęstunku będzie leżało po stronie Wykonawcy. Zamawiający udostępni Wykonawcy stoliki. Wykonawca winien zapewnić wszystko co jest niezbędne do podania w/w posiłków a w szczególności:

- transport
- podanie na zastawie szklanej
- obsługę kelnerską
- bankietową aranżację stołów, kompozycję z żywych kwiatów.

Przedmiot zamówienia winien być realizowany z należytą starannością, w szczególności poprzez zapewnienie wysokiej jakości posiłków, które muszą być świeże i estetycznie podane.

Usługa będąca przedmiotem niniejszego postępowania winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu. Sankcje nałożone przez właściwe organy, w razie naruszenia ww. zasad obciążają Wykonawcę.