SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa (przerwy kawowe oraz lunche) dla maksymalnie 80 osób w trakcie trwania konferencji naukowej pt. ***Społeczne granice pracy. Metodologiczne i praktyczne problemy badań pracy oraz zatrudnienia we współczesnych społeczeństwach"***

2. Termin realizacji zamówienia: **27-28 październik 2017 r.**

3. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: **Centrum Informacji Naukowej i Biblioteki Akademickiej (CINiBA) w Katowicach**, ul. Bankowa 11a, 40-007 Katowice.

4. Usługa świadczona będzie dla **maksymalnie 80 osób**. Zamawiający zastrzega, iż liczba ta może ulec zmniejszeniu. Wysokość zapłaty zależeć będzie od rzeczywistej ilości wydanych porcji. Zamawiający poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 5 o dni o liczbie osób biorących udział w konferencji.

5. Harmonogram

   w dniu 27 10. 2017:

   1) przerwa na lunch godz. 12.15-13.30 (+/- 30 min.),
   2) przerwa kawowa godz. 15.30-16.00 (+/- 30 min.)

   w dniu 28 10. 2017:

   1) przerwa na lunch godz. 11.30-12.30 (+/- 30 min.),
   2) przerwa kawowa godz. 14.30-15.00 (+/- 30 min).
   3) przerwa kawowa godz. 17.30-18.00 (+/- 30 min).

   Każde ww. świadczenie dla max. 80 osób.

6. Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:
   1) przygotowanie i dostarczenie poczęstunków (przerwy kawowe i jeden posiłek typu lunch) oraz przygotowanie miejsca do poczęstunku; posiłki w przerwach konferencji mogą być przygotowane do spożywania w formie oferowania bufetu do spożycia ich na stojąco,

   2) Wykonawca w ramach usługi winien zapewnić estetyczne podawanie napojów zimnych i gorących oraz ciasteczek, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej w czasie 30 minut po zakończeniu jedzenia;

   3) Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie do poczęstunków (CINiBA – kawiarenka i hol; więcej informacji mgr Jadwiga Witek, telefon 32 786 5008).

   Wykonawca winien zapewnić wszystko co jest niezbędne do organizacji przerw kawowych, oraz posiłku typu lunch, a w szczególności: stoły, obrusy na stoły, serwetki papierowe, naczynia (filiżanki z podstawkami na ciepłe napoje, szklanki na zimne napoje, naczynia na posiłek ciepły typu bogracz z kluseczkami, termosy zapewniające odpowiednią temperaturę posiłków i napojów, odpowiednie sztućce w ilości odpowiadającej co najmniej liczbie uczestników
   i umożliwiającej prawidłową realizację usługi);

4) Zamawiający dopuszcza naczynia i sztućce plastikowe i papierowe, ale preferuje szklane.

Przerwy kawowe winny mieć charakter szwedzkiego stołu z pomocą obsługi kelnerskiej w razie konieczności. Po stronie Wykonawcy będzie leżało również posprzątanie miejsca poczęstunku po zakończeniu przerw kawowych.

7. Menu: **27.10.2017r**.

1) przerwa na lunch godz. 12.15-13.30 powinna obejmować w szczególności:

a) jeden posiłek ciepły mięsny (typu bogracz z kluseczkami) i ok. 30% posiłków wegetariańskich (typu zupa pomidorowa krem z ptasim groszkiem),

b) kanapki bankietowe na chlebie jasnym, ciemnym po 2 na os.,

c) kawa świeżo parzona podana w termosach (minimum 3 termosy) – 200ml/os;

d) wrzątek podany w termosach (minimum 1 termos) - 200ml/os;

e) herbata czarna w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);

f) dodatki: cukier, mleko/śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;

2)przerwa kawowa godz. 15.30-16.00 powinna obejmować w szczególności:

a) kawa świeżo parzona podana w termosach (minimum 3 termosy) – 200ml/os;

b) wrzątek podany w termosach (minimum 1 termos) - 200ml/os;

c) herbata czarna w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);

d)dodatki: cukier, mleko/śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;

e) ciastka piekarnicze (minimum 2 rodzaje) o łącznej gramaturze min. 50 g/osoba; os.

8. Menu **28 10. 2017 r.**

1) przerwa na lunch godz. 11.30-12.30 powinna obejmować:

a) jeden posiłek ciepły mięsny (typu pierogi z różnymi farszami) i ok. 30% posiłków wegetariańskich (typu zupa groszkowa krem z ptasim groszkiem),

b) kanapki bankietowe na chlebie jasnym, ciemnym po 2 na os., Tartinki (na krakersach lub babeczkach wytrawnych),

c) kawa świeżo parzona podana w termosach (minimum 3 termosy) – 200ml/os;

d) wrzątek podany w termosach (minimum 1 termos) - 200ml/os;

e) herbata czarna w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);

f)dodatki: cukier, mleko/śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;

2) przerwa kawowa godz. 14.30-15.00 powinna obejmować :

a) kawa świeżo parzona podana w termosach (minimum 3 termosy) – 200ml/os;

b) wrzątek podany w termosach (minimum 1 termos) - 200ml/os;

c) herbata czarna w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);

d) dodatki: cukier, mleko/śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna

w plasterkach – bez ograniczeń;

e) ciastka piekarnicze (minimum 2 rodzaje) o łącznej gramaturze min. 50 g/osoba;

f) kanapki bankietowe na chlebie jasnym, ciemnym po 2 szt/na os.;

3) przerwa kawowa powinna obejmować:

a) kawa świeżo parzona podana w termosach (minimum 3 termosy) – 200ml/os;

b) wrzątek podany w termosach (minimum 1 termos) - 200ml/os;

c) herbata czarna w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);

d) dodatki: cukier, mleko/śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;

e) ciastka piekarnicze (minimum 2 rodzaje) o łącznej gramaturze min. 50 g/osoba;