

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa cateringowa dla uczestników I ogólnopolskiej konferencji kobiecości i męskości oraz bliskich związków interpersonalnych – max 90 osób, która obejmuje:

- dwie przerwy kawowe w dn. 12 października 2016 r;
- jedną przerwę obiadową w dn. 12 października 2016 r.;
- jedną przerwę kawową w dn. 13 października 2016 r.;
- jedną przerwę obiadową w dn. 13 października 2016 r.

W sumie 3 przerwy kawowe i 2 obiady.

Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie bufetów (posiłków), transport na miejsce, wypożyczenie okrągłych stolików, przy których uczestnicy będą spożywać posiłki i dekoracyjne nakrycie (obrusy, serwetki), obsługę kelnerską, wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany oraz posprzątanie po zakończonym cateringu.

2. **Termin realizacji zamówienia:** 12-13 października 2016r.

3. **Maksymalna ilość osób uczestniczących w jednej przerwie:** 90 (liczba gości uczestniczących w każdej przerwie kawowej/posiłku podana w zamówieniu może się zmniejszyć. Ostateczną liczbę osób Zamawiający poda najpóźniej na 7 dni przed realizacją zamówienia.

4. **Miejsce realizacji zamówienia:** Usługa będzie realizowana w Centrum Informacji Naukowej i Bibliotece Akademickiej, ul. Bankowa 11a (udostępnione pomieszczenie kawiarenki).

5. **Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:**

- przygotowanie, dostarczenie i podanie poczęstunków w dni wskazane przez Zamawiającego w ww. wymienionej lokalizacji,
- zapewnienie oraz ustawienie okrągłych stolików dla gości (tzw. „koktajlówki”) w dniu 12 i 13 października, podczas przerw kawowych i obiadowych dla 90 osób,
- dekoracyjne nakrycie stołów (białe obrusy, serwetki),
- zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztućców. Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców,
- zapewnienie podgrzewaczy elektrycznych, warników itp. Potrawy ciepłe winny zostać podane w urządzeniach elektrycznych pozwalających na podtrzymywanie stosownej temperatury potraw ciepłych;
- dostęp do napojów zimnych i ciepłych podczas każdej z przerw, oraz zapewnienie odpowiedniej ilości szklanek przeznaczonych do ich konsumpcji (stosownie do ilości uczestników),
- nadzór kelnerski, zwłaszcza w odniesieniu do posiłków podawanych na ciepło, (przerwy obiadowe)
- estetykę usługi cateringowej,
- przygotowanie poczęstunków przy użyciu składników najwyższej jakości,
- posprzątanie po zakończonym posiłku. Naczynia i resztki pokonsumpcyjne winny zostać zebrane najpóźniej 30 minut po zakończeniu każdej z przerw.

6. 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.

MENU

1. Przerwa kawowa.

Każda z trzech przerw kawowych powinna być serwowana w formie bufetu i zawierać następujące elementy:

1) Serwis napojów gorących:

- a) kawa: świeżo parzona, podawana w termosach w ilości co najmniej 6
- b) herbata: czarna, podawana w termosach w ilości co najmniej 6.
- bez limitów, uzupełniane w razie potrzeby (nie mniej niż 200 ml kawy/os.; 200 ml herbaty/os.)
- do kawy i herbaty należy zapewnić następujące dodatki: cukier w saszetkach, mleko 3,2% w mlecznikach oraz cytrynę świeżą skrojoną w plastry. Dodatki winne być w ilości wystarczającej do przygotowania 2 x 300 ml napoju na każdej z przerw (dla 1 osoby).

2) Serwis napojów zimnych:

- a) woda mineralna (niegazowana w ilości 50 % i gazowana w ilości 50 %) powinna zostać podana w szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny (500 ml/os) - (60% zamówienia) oraz w postaci butelek o pojemności 500 ml (40% zamówienia) - proporcje wody gazowanej i niegazowanej w butelkach – 50% do 50%);
- b) soki owocowe 100% (pomarańczowy i jabłkowy), które winny zostać podane w szklanych dzbankach (niemniej niż 200 ml/os)
- bez limitów, uzupełniane w razie potrzeby (nie mniej niż 500 ml wody mineralnej/os.; 200 ml soku owocowego/os.),
- Do zimnych napojów winny zostać zapewnione szklanki.

3) Słodki poczęstunek:

- a) ciastka piekarnicze min. 2 rodzaje (mini-pączki, mini-roladki z dziką różą) o gramaturze łącznej min. 30g/os.
- b) ciasta pieczone (sernik, szarlotka, ciasto z owocami) o gramaturze łącznej min. 200 g / os.

2. Przerwa obiadowa. Każdy z dwóch obiadów powinien składać się z:

- zupy;
- dania głównego (mięsnego i wegetariańskiego do wyboru),
- wody niegazowanej / gazowanej (po 50%), podanej w szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny (nie mniej niż 200 ml na os.)
- soku 100% pomarańczowego lub jabłkowego do wyboru – 200 ml/osobę.

Wymagany sposób podania posiłku w czasie przerwy obiadowej jest bufet szwedzki z nadzorem kelnerskim.

1) Ciepły posiłek, podany w czasie przerwy obiadowej w dn. 12 października 2016 r., powinien zawierać:

- I danie: Rosół z makaronem – objętość 1 porcji min. 300 ml (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- II danie (w proporcji: 85% > danie mięsne; 15% > danie wegetariańskie);
- Danie mięsne (85% zamówienia): Rolada wołowa śląska - waga 1 porcji min. 200 gram (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- Danie wegetariańskie (15% zamówienia): pierogi ruskie bez skwarek - waga 1 porcji min. 200 gram (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- Dodatek skrobiowy: do rolady: kluski śląskie (z dziurką) – waga 1 porcji min. 150 gram (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);

- kapusta modra jako dodatek do rolady - waga 1 porcji min. 150 gram (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- rodzaje surówek (z marchwi i selera) - waga 1 porcji min. 150 gram (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);

2) Ciepły posiłek, podany w czasie przerwy obiadowej w dn. 13 października 2016 r., powinien zawierać:

- I danie: zupa pomidorowa z grzankami – objętość 1 porcji min. 300 ml (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- II danie (w proporcji: 85% > danie mięsne; 15% > danie wegetariańskie)
- Danie mięsne (85% zamówienia): Kieszonka drobiowa z pieczarkami - waga 1 porcji min. 200 gram (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- Danie wegetariańskie (15% zamówienia): makaron ze szpinakiem i serem żółtym – waga 1 porcji min. 200 gram (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- Dodatek skrobiowy: ryż, ziemniaki, frytki – waga 1 porcji min. 150 gram (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- surówki: z marchwi, selera, kapusty pekińskiej z pomidorami – waga 1 porcji min. 150 gram (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);

SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM

12 października 2016

1. Przerwa kawowa na 90 osób – godz.: 11.15-11.45
2. Przerwa obiadowa na 90 osób – godz.: 13.00 – 14.00
3. Przerwa kawowa na 90 osób – godz.: 15.30-15.45

13 października 2016

1. Przerwa kawowa na 90 osób – godz.: 11.30-12.00
3. Przerwa obiadowa na 90 osób - godz.: 14.00-15.00

Godziny podanych przerw mogą ulec zmianie. Ostateczny harmonogram Zamawiający poda najpóźniej na 7 dni przed realizacją zamówienia.

Wykonawca zobowiązany jest do posiadania opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszej umowy, ważnej na czas realizacji niniejszego zamówienia. Zamawiający zastrzega, iż może zażądać od Wykonawcy okazania dokumentu, potwierdzającego posiadanie opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, ważnej na dzień realizacji zamówienia. Odmowa okazania powyższego dokumentu lub brak wymaganego dokumentu może skutkować odstąpieniem Zamawiającego od umowy, zgodnie z postanowieniami wzoru umowy.