

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa (przerwy kawowe) dla maksymalnie 100 osób w trakcie trwania konferencji naukowej „Aktualne Problemy Ochrony Środowiska”

2. Termin realizacji zamówienia: 19.05.2017.

3. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Wydział Biologii i Ochrony Środowiska, ul. Bankowa 9, 40-007 Katowice.

4. Usługa świadczona będzie dla maksymalnie 100 osób. Podana liczba 100 osób jest liczbą maksymalną. Zamawiający zastrzega, iż liczba ta może ulec zmniejszeniu. Wysokość zapłaty zależy będzie od rzeczywistej ilości porcji. Zamawiający poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 5 dni o liczbie osób biorących udział w konferencji.

5. Harmonogram:

1) przerwa kawowa: 19.05.2017, godz. 11:55-12:15 (+/- 30 min.)

2) przerwa kawowa: 19.05.2017, godz. 14:55-15:15 (+/- 30 min.)

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ww. godzin przerw kawowych oraz miejsca organizacji poczęstunku. Zamawiający poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 5 dni o ewentualnej zmianie miejsca czy godzin poczęstunków.

6. Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:

1) przygotowanie i dostarczenie poczęstunków (przerwy kawowe) oraz przygotowanie miejsca do poczęstunku;

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 stoliki. Wykonawca winien zapewnić wszystko co jest niezbędne do organizacji przerw kawowych, a w szczególności: obrusy na stoły, serwetki papierowe, naczynia (filiżanki z podstawkami na ciepłe napoje, szklanki na zimne napoje, termosy, odpowiednie sztućce w ilości odpowiadającej co najmniej liczbie uczestników i umożliwiającej prawidłową realizację usługi);

4) Zamawiający dopuszcza naczynia i sztućce plastikowe i papierowe. 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:

1) przerwa kawowa (19.05.2017, godz. 11:55-13:15) winna 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) herbata zielona w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);
- e) soki 100%: pomarańczowy i jabłkowy (w proporcjach 50% do 50%), serwowane w szklanych dzbankach – 100ml/os;
- f) niegazowana woda mineralna (z plasterkami cytryny), serwowana w szklanych dzbankach – 200ml/os;
- g) dodatki: cukier, mleko/śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;
- h) ciastka piekarnicze (minimum 2 rodzaje) o łącznej gramaturze min. 50 g/osoba;
- i) kanapki bankietowe na chlebie jasnym, ciemnym po 2 na os., Tartinki (na krakersach lub babeczkach wytrawnych), koreczki (min. 4 składniki 2 szt/os)

2) przerwa kawowa (19.05.2017, godz. 14.55 - 15.15) winna obejmować w szczególności:

- a) kawa rozpuszczalna podana w termosach (minimum 2 termosa) – 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) herbata zielona w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);
- e) soki 100%: pomarańczowy i jabłkowy (w proporcjach 50% do 50%) do wyboru, serwowane w szklanych dzbankach – 100ml/os;
- f) niegazowana woda mineralna (z plasterkami cytryny), serwowana w szklanych dzbankach – 200ml/os;
- g) dodatki: cukier, mleko/śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;
- h) ciasto pieczone (sernik, szarlotka, ciasto z owocami), o łącznej gramaturze min. 100 g/osoba, ciastka piekarnicze (minimum 2 rodzaje) o łącznej gramaturze min. 50 g/osoba;