

**Załącznik nr 2 do ogłoszenia DZP.381.074.2017.UGS**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Przedmiot zamówienia**

**1.1.** Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla maksymalnie 100 **osób** w trakcie trwania konferencji organizowanej przez Instytut Socjologii Uniwersytetu Śląskiego pt.: *Miasto pod napięciem*, która obejmuje:

- jedną przerwę kawową w dn. 28 września 2017 r.;
- jedną przerwę obiadową w dn. 28 września 2017 r.;
- jedną przerwę kawową w dn. 29 września 2017 r.;
- jedną przerwę obiadową w dn. 29 września 2017 r.

W sumie dwie przerwy kawowe i dwa obiady.

**1.2.** Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie bufetów (posiłków), transport na miejsce, dekoracyjne nakrycie (obrusy, serwetki), obsługę kelnerską, wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany oraz posprzątanie po zakończonym cateringu.

**2. Termin realizacji zamówienia:** 28-29 września 2017 roku.

**3. Maksymalna liczba osób uczestniczących w jednej przerwie:**

100 (liczba gości uczestniczących w każdej przerwie kawowej/posiłku podana w zamówieniu może się zmniejszyć. Ostateczną liczbę osób Zamawiający poda najpóźniej 7 dni przed realizacją zamówienia.

**4. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:**

Wydział Nauk Społecznych Uniwersytetu Śląskiego, ul. Bankowa 11, 40-007 Katowice; 2 piętro, (wskazane przez organizatorów sale).

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

- przygotowanie, dostarczenie i podawanie poczęstunków – bufety kawowe i obiady dla uczestników Konferencji,
- dekoracyjne nakrycie (obrusy, serwetki) stołów udostępnionych przez organizatorów Konferencji,
- zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztućców. Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców,
- zapewnienie podgrzewaczy elektrycznych, werników 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 liczby uczestników),
- nadzór kelnerski, zwłaszcza w odniesieniu do posiłków podawanych na ciepło,
- estetykę usługi cateringowej,
- przygotowanie poczęstunków przy użyciu składników najwyższej jakości,
- sprzątanie 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.2015.594 z późn. zm.).

## **MENU**

### **1. Przerwa kawowa**

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

- a) kawa świeżo parzona – nie mniej niż 200 ml/os.;
- b) herbata – nie mniej niż 200ml/os. do wyboru spośród minimum trzech rodzajów herbat w torebkach (czarna, zielona, owocowa);
- c) cukier, słodzik, śmietanka/mleko do kawy, cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;
- d) woda mineralna (niegazowana w ilości 50% i gazowana w ilości 50%) – bez limitów, uzupełniana w razie potrzeby podana w:
  - szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny (500 ml/os) – (60% zamówienia)
  - butelkach o pojemności 500 ml (40% zamówienia) – proporcje wody gazowanej i niegazowanej w butelkach – 50% do 50%);
- e) soki owocowe (pomarańczowy i jabłkowy) w szklanych dzbankach – nie mniej niż 200 ml/os.;
- f) drobne ciasteczka (wafelki, herbatniki, krakersy, niewielkie drożdżówki, rogaliki bądź ciasteczka francuskie) 120 g/os;
- g) kołocz śląski (z serem w ilości 50% i z makiem w ilości 50%) – nie mniej niż 200 gram/os.

### **2. Przerwa obiadowa**

Każdy z dwóch obiadów winien 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 pomarańczowego lub jabłkowego do wyboru – nie mniej niż 200 ml/osobę.

Wymaganym sposobem podania posiłku w czasie przerwy obiadowej jest bufet szwedzki z nadzorem kelnerskim.

#### **a) Ciepły posiłek w czasie przerwy obiadowej w dniu 28 września powinien zawierać**

- I danie:
  - Krem z brokułów (zupa wegetariańska) – (50% zamówienia) – nie mniej niż 300 ml/os.
  - Krem z borowików (50% zamówienia) – nie mniej niż 300 ml/os.
- II danie (w proporcji 80% > danie mięsne; 20% > danie wegetariańskie):
  - Dania mięsne:
    - Roladka drobiowa (40% zamówienia) – nie mniej niż 200g/os.
    - Polędwiczki wieprzowe (40% zamówienia) nie mniej niż 200g/os.
  - Danie wegetariańskie:
    - Kotlet warzywny (20% zamówienia) nie mniej niż 200g/os.

- dodatek skrobiowy: ciepłe dodatki do dań na gorąco (minimum trzy rodzaje, np. ziemniaki, ryż, kasza – nie mniej niż 200g/os.
- sałatki (minimum trzy rodzaje, w tym dwie surówki) w ilości co najmniej 150g/os.

**b) Ciepły posiłek w czasie przerwy obiadowej w dniu 29 września powinien zawierać**

- I danie:
  - Krem z zielonego groszku (zupa wegetariańska) – (40% zamówienia) – nie mniej niż 300 ml/os.
  - Żurek śląski (60% zamówienia) – nie mniej niż 300 ml/os.
- II danie (w proporcji 80% > danie mięsne/rybne; 20% > danie wegetariańskie):
  - Dania mięsne:
    - Filet z dorsza (40% zamówienia) – nie mniej niż 200g/os.
    - Filet z kurczaka (40% zamówienia) nie mniej niż 200g/os.
  - Danie wegetariańskie:
    - Naleśniki ze szpinakiem (20% zamówienia) nie mniej niż 200g/os.
- dodatek skrobiowy: ciepłe dodatki do dań na gorąco (minimum trzy rodzaje, np. ziemniaki, ryż, kasza – nie mniej niż 200g/os.
- sałatki (minimum trzy rodzaje, w tym dwie surówki) w ilości co najmniej 150g/os.

Posiłki winny być serwowane w jednej turze dla wszystkich uczestników uroczystości.

**HARMONOGRAM**

**I. 28.09.2017.**

- a) 11.05 –11.30: bufet kawowy dla 100 osób**
- b) 12.45- 13.45: serwis obiadowy dla 100 osób**

**II. 29.09.2017**

- c) 11.00 –11.30: bufet kawowy dla 100 osób**
- d) 13.40- 14.40: serwis obiadowy dla 100 osób**

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