Załącznik 2 do ogłoszenia o zamówieniu DZP.381.085.2018.UGS
Załącznik nr 2 do umowy nr DZP.381.085.2018.UGS

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa cateringu dla maksymalnie 100 osób w trakcie trwania spotkania typu „science to business" w ramach projektu „Inkubator Innowacyjności+".

2. Termin realizacji zamówienia: 22.01.2019r.

3. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:
Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, Aula im. K. Lepszego.

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

5. Harmonogram:
1) kawa powitalna: 22.01.2019 r., ok. godz. 10:00-10:30
2) lunch: 22.01.2019 r., ok. godz. 13:00
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ww. godzin kawy powitalnej i lunchu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 5 dni o ewentualnych zmianach.

6. Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:
1) przygotowanie i dostarczenie poczęstunków (kawy powitalnej oraz lunchu), a także przygotowanie miejsca do poczęstunku;
2) bankietowe nakrycie stołów szwedzkich i koktajlowych, w tym zapewnienie przez Wykonawcę wszystkiego co jest niezbędne do organizacji kawy powitalnej oraz lunchu, a mianowicie: obrusy na stoły, serwetki papierowe, naczynia w jednolitym zestawie, w tym zastawy ceramiczne lub porcelanowe, szklane: szklanki na zimne napoje, termosy, odpowiednie sztućce w ilości odpowiadającej co najmniej liczbie uczestników i umożliwiającej prawidłową realizację usługi. zapewnienie estetycznego podawania napojów zimnych i gorących oraz posiłków, a także zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej w czasie 30 minut po zakończeniu jedzenia. Po stronie Wykonawcy będzie leżało również posprzątanie miejsca poczęstunku po zakończeniu usługi;
3) zapewnienie stolików koktajlowych. Zamawiający udostępnia stoły (ławki) do organizacji poczęstunku;
4) zapewnienie obsługi kelnerskiej;
5) dekoracje z żywych kwiatów.

7. Menu:

Kawa powitalna (22.01.2019r., ok. godz. 10:00-10:30) ma obejmować w szczególności:

a) wysokogatunkową kawę (w zaparzaczu);
b) wysokogatunkową herbatę czarną i zieloną w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką) – 150ml/os.;
c) wrzątek
d) dodatki: cukier, mleko/śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;
e) drobne ciasteczka (typu: wafelki, herbatniki, krakersy, rogaliki, ciasteczka francuskie) 70 g/os.;

Napoje gorące podawane bez ograniczeń.

Lunch (22.01.2019r., ok. godz. 13:00) ma obejmować w szczególności:

1. **Bufet zimny** (podana gramatura na osobę):

a) kanapka bankietowa z bagietki z pastą z twarożku z rzodkiewką, z camembert i żurawiną 1 szt.
b) grecka pasta z bakłażana na grzance 0,5 szt.
c) bruschetta z boczniakami, serem i karmelizowana cebulką 0,5 szt.
d) koreczek z łososia z jajkiem przepiórczym 0,5 szt.
e) rulonik z szynki dojrzewającej z karmelizowaną gruszką i rukolą 0,5 szt.
f) roladka z łososia z twarożkiem, pesto i awokado 0,5 szt.
g) roladka z grillowanej cukinii z rzodkiewką 0,5 szt.
h) mini fantazja szpinakowa z suszonymi pomidorami 0,5 szt.
i) francuska kopertka ze szpinakiem i oscypkiem 0,5 szt.
j) faszerowane ruloniki z pieczonej papryki 0,5 szt.
k) sałatka z ryżu, ananasa i kurczaka 70g
l) sałatka z szynki i kukurydzy 70g
m) mini sałatka brokułowa z selerem naciowym i orzeszkami 0,5 szt.
n) mini sałatka orzotto 0,5 szt.
o) bakłażan parmezano 0,5 szt.
p) jajko z musem pieczarkowym 0,5 szt.

2. **Bufet słodki** (mini desery typu finger food):

a) tiramisu 20 szt.
b) mini serniki z białą czekoladą 20 szt.
c) krem brulee z granatem 20 szt.
d) deser jogurtowy z malinami w słoiczku 20 szt.
e) kokosowe bueno 20 szt.
f) mini rogaliki z leśną marmoladą 20 szt.
g) babeczki maślane z mascarpone i owocami 30 szt.

3. **Napoje gorące** (bez ograniczeń):

a) Wysokogatunowa kawa(w zaparzaczu);
b) Wysokogatunkowa herbata czarna i zielona w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką) – 150ml/os.;
c) wrzątek

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

4. **Napoje zimne:**

a) Woda mineralna z cytryną i miętą podawana bez ograniczeń;

b) Sok owocowy 100% (pomarańcza, jabłko) 200 ml.