



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w trakcie trwania uroczystości oficjalnego zakończenia realizacji projektu Śląskie Międzyuczelniane Centrum Edukacji i Badań Interdyscyplinarnych w Chorzowie.

Termin realizacji zamówienia: 12 czerwca 2014r.

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Gmach ŚMCEiBI, u. 75 Pułku Piechoty 1, 41-500 Chorzów.

Przez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie:

- przygotowanie, dostarczenie i podawanie poczęstunków we wskazanym miejscu,
- wypożyczenie stołów, na których będą ustawione posiłki;
- ustawienie odpowiedniej ilości stolików koktajlowych pokrytych pokrowcami z nakładką w kolorze białym umożliwiającym uczestnikom uroczystości zjedzenie posiłku w grupach przy stolikach.
- dekoracyjne nakrycie (obrusy, serwetki),
- pełną obsługę kelnerską, w szczególności w odniesieniu do posiłków podawanych na ciepło;
- wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców)
- posprzątanie po zakończonym cateringu.

Usługa świadczona będzie dla **maksymalnie 300 osób**.

Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w uroczystości na 2 dni przed realizacją zamówienia.

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

Wykonawca winien zapewnić wysoką jakość posiłków, potrawy powinny być świeże i estetycznie podane oraz ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło).

W ramach przedmiotowego zamówienia Wykonawca winien przygotować:

a) serwis kawowy na czas trwania uroczystości w godzinach 10.45 – 13.30

Wykonawca winien zadbać w trakcie trwania uroczystości (*tj. w dniu 12 czerwca*) by uczestnicy mogli w każdym czasie skorzystać z serwisu (kawa, herbata) i w tym celu sugeruje się wystawienie werników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem (uzupełniane wedle zużycia na czas trwania uroczystości).

Minimalny skład serwisu kawowego dla 1 osoby:

Kawa 200 ml /os.,

Herbata czarna 200ml /os.,

Cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna w plasterkach,

Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l (40 butelek wody gazowanej i 40 butelek wody niegazowanej)



Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

100% sok: pomarańczowy (50% przygotowanych soków), jabłkowy (50% przygotowanych soków) do wyboru 200 ml/os - serwowane w dzbankach

Drobne ciasteczka (wafelki, herbatniki, krakersy, niewielkie drożdżówki, rogaliki bądź ciasteczka francuskie) 200 g/os

Serwis kawowy serwowany w formie bufetu szwedzkiego.

b) serwis obiadowy - serwowany w godzinach od 13.30 do 15.00

Minimalny skład dań obiadowych dla 1 osoby:

Zupa:

krem warzywny – min. 300 ml/os (50% przygotowanych zup); rosół z makaronem (50% przygotowanych zup)

Danie mięsne:

filet drobiowy - min. 200 g/os (40% przygotowanych posiłków); pieczeń rzymska z sosem – min. 200 g/os (40% przygotowanych posiłków)

Danie wegetariańskie:

Warzywa pod beszamelem - min. 200 g/os; (10% przygotowanych posiłków); pierogi z kapustą i grzybami – min. 200 g/os (10% przygotowanych posiłków)

Dodatek skrobiowy:

ziemniaki zapiekane i kluski śląskie – min. 150 g/os;

2 rodzaje surówek- min. 150 g/os;

Sposób podania obiadów : bufet szwedzki

Wykonawca winien zapewnić wysoką jakość posiłków, potrawy powinny być świeże i estetycznie podane oraz ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło).

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. Doświadczenie:

Wykonawca wykaże, że posiada doświadczenie w wykonywaniu lub wykonaniu co najmniej 1 usługi cateringu, w okresie ostatnich 3 lat, gdzie ilość wydanych posiłków/poczęstunków (jednorazowo) w ramach 1 usługi była nie mniejsza niż 100 i wykonana była dla jednego Zleceniodawcy (odbiorcy). Przez 1 usługę Zamawiający rozumie świadczenie realizowane w ramach 1 umowy.

Zamawiający uzna powyższe warunki za spełnione, jeśli Wykonawca złoży wykaz doświadczenia (załącznik nr 4) wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie usługi (np. referencje).