

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie poczęstunku w ramach przerw kawowych i bankietu dla maksymalnie 120 uczestników konferencji Wydziału Filologicznego Uniwersytetu Śląskiego, organizowanej w Katowicach.
2. Zamawiający przewiduje maksymalnie 12 przerw kawowych i 1 bankiet. Menu wszystkich przerw kawowych ustala się, iż będzie jednolite.
3. Przerwy kawowe winny być serwowane w jednej turze dla maksymalnie 120 osób każda, w dniach 25, 26 i 27 października 2011r. w miejscach wydzielonych do tego celu przez Zamawiającego.

Orientacyjny schemat przerw kawowych:

### **25 października 2011r.**

10:00, 12:00 - miejsce podania: Katowice, ul. Bankowa 12 – Rektorat – hol przy Auli Kazimierza Lepszego.

15:00, 17:30 - miejsce podania: Katowice, ul. Bankowa 11 – WNS (Wydział Nauk Społecznych) – miejsce wskazane przez osobę wyznaczoną do kontaktów ze strony Zamawiającego.

### **26 października 2011r.**

10:00, 12:00 - miejsce podania: Katowice, ul. Bankowa 12 – Rektorat – hol przy Auli Kazimierza Lepszego.

15:00, 17:30 - miejsce podania: Katowice, ul. Bankowa 11 – WNS – miejsce wskazane przez osobę wyznaczoną do kontaktów ze strony Zamawiającego.

### **27 października 2011r.**

15:00, 17:30 - miejsce podania: Katowice, ul. Bankowa 11 – WNS – miejsce wskazane przez osobę wyznaczoną do kontaktów ze strony Zamawiającego.

15:00, 17:30 - miejsce podania: Katowice, ul. Bankowa 12 – Rektorat – hol przy Auli Kazimierza Lepszego.

**Każda przerwa kawowa** winna obejmować:

- kawa / herbata bez ograniczeń z dodatkami: mleczko lub śmietanka, cukier, cytryna
- woda mineralna gazowana / niegazowana – 200 ml / os – podana w dzbankach
- 100% sok: jabłkowy / grejpfrutowy / porzeczkowy do wyboru - 200 ml / os
- mix ciasteczek bankietowych (ciasteczka francuskie koperty z nadzieniem, babeczki karmelowe, tartaletki z owocami, tartaletki z galaretką, przekładane ciasteczka bankietowe, mini rogaliki, ciasteczka ptysiowe) - 50 g / os
- świeże owoce krojone – 100 g / os

4. **Bankiet** planuje się zorganizować dla maksymalnie 120 osób w dniu 25 października 2011r. od godziny 19.00 (czas trwania ok. 4 godz.) Miejsce bankietu: Akademia Muzyczna im. Karola Szymanowskiego w Katowicach, ul. Zacisze 3 (dokładne miejsce zostanie wskazane przez osobę wyznaczoną do kontaktów ze strony Zamawiającego).

Menu bankietu w formie stołów szwedzkich winno obejmować:

BAR SAŁATKOWY: 60 g / os

- sałatka grecka z serem fetta z sałatą lodową.
- sałatka: sałata lodowa, pieczony kurczak, szparagi, oliwki jasne i ciemne, jajka przepiórcze.
- sałatka: z szynką z pierożkami lub tortellini, majonezem, kielkami, selerem i ananase.

dotatki:

- sosy w sosjerkach: winegret, na occie balsamicznym, jogurtowo-ziolowym
- paluszki grissini, grzanki doprawione ziołami, bakalie z mixem orzechów
- sok ze świeżych owoców

## ZIMNE PRZEKĄSKI

- Koreczki 40g / 300 szt.
  - koreczki na bazie żółtego sera z oliwkami, winogronami i pomidorkami
  - koreczki na bazie wysokogatunkowych wędlin: z salami, szynką parmeńską, kielbaską Chorizo
- Owoce zawijane w boczek – śliwki, morele, figi 40 g / 100os.
- Deska różnych rodzajów serów: 40 g / 100 os. : pleśniowych, twardych, żółtych, z bakaliami
- Mięsa pieczone, wędzone, suszone: 40 g / 100 os.
  - Mięso pieczone z owocami - schab
  - Mięso w ziołach – indyk
  - Polędwica wędzona
  - Szynka parmeńska
  - Kielbasa Chorizo
- Mini kanapki na różnych rodzajach pieczywa 40 g /300 szt. z różnymi wędlinami, serami, sałatami, z dodatkami nowalijkowymi.

## CIEPŁE PRZEKĄSKI 300 szt. (na szpatułkach, wykałaczkach):

- śliwka zapiekana w bekonie
- paluszki z kurczaka w sezamie
- roladka z wieprzowiny z morelą
- tornedo z polędwiczki wieprzowej zapiekane w boczku
- pieczarka w cieście

## MINI BABECZKI SŁONE w papilotach 300 szt. z musem:

- paprykowym
- grzybowym
- serowo-ziołowym

dodatki: nowalijki, pomidorki koktajlowe, pomidorki cherry, marynaty, oliwki, zioła: tymianek, bazylia, mięta, lubczyk

## DESERY/OWOCE

- owoce różne filetowane około 50 g /os.
  - Melon, ananas, truskawki, mandarynki, kiwi, wiśnie żelowane

## Mini ciasteczka drobne bankietowe około 50 g /osobę

- mini ptysie z nadzieniem waniliowym
- mini ptysie z bitą śmietaną
- ciasteczka ptysiowe z wiórkami czekoladowymi
- ciasteczka francuskie różne – koperty, rogaliki z nadzieniem

## DANIA CIEPŁE

- Łosoś pieczony w ziołach w delikatnym sosie risotto 80 g/ 100 porcji
- Polędwiczki kurczaka duszone na śmietanie ze szpinakiem i młotkowanym pieprzem 80 g/ 100 porcji
- Polędwiczki wieprzowe w sosie miodowo musztardowym na ostro z ziemniakami 80 g/ 100 porcji

## Dodatki:

- bagietki, bułeczki bankietowe
- jasne i ciemne pieczywo, pełnoziarniste

## **POZOSTAŁE INFORMACJE**

1. Posiłki winny być dostarczane w danym dniu nie później niż na pół godziny przed wyznaczoną dokładną godziną ich podania.
2. Przygotowanie i posprzątanie miejsca poczęstunku (po odbytym spotkaniu) będzie leżało po stronie Wykonawcy. Wykonawca winien zapewnić wszystko, co jest niezbędne do podania w/w posiłków a w szczególności: obsługę, stoły, obrusy na stoły, ewentualną dekorację stołów, serwetki, naczynia jednorazowe: kubki na zimne i ciepłe napoje, termosy, talerzyki, sztucze plastikowe w tym małe łyżeczki, wykorzystane na przerwach kawowych.  
Na potrzeby bankietu Wykonawca winien użyć zastawę stołową porcelanową lub szklaną oraz sztucze, ale nie plastikowe.
3. Po stronie Wykonawcy leży zapewnienie wystarczającej, ubranej odpowiednio dla przedmiotowej usługi, ilości osób z obsługi kelnerskiej. Osoby z obsługi kelnerskiej winny być pomocne przy wydawaniu przerw kawowych oraz podczas bankietu, mimo jego formy (szwedzkie stoły).
4. Przedmiot zamówienia winien być realizowany z należytą starannością, w szczególności poprzez zapewnienie wysokiej jakości posiłków, które muszą być ciepłe (dotyczy posiłków podawanych na ciepło) świeże i estetycznie podane.
5. Usługa będąca przedmiotem niniejszego postępowania winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów sanitarnych, p.poż., BHP oraz brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.
6. Podana ilość uczestników jest ilością maksymalną. Zamawiający zastrzega, iż ilość ta może ulec zmniejszeniu. Na 7 dni przed terminem konferencji, Zamawiający poda Wykonawcy poprzez e-mail, ostateczną ilość uczestników.
7. Wskazane godziny przerw kawowych są godzinami orientacyjnymi. Osoba upoważniona po stronie Zamawiającego określi dokładne godziny przerw kawowych na 7 dni przed terminem konferencji.