**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiot zamówienia:

Świadczenie usługi cateringowej podczas konferencji EDUinspiracje w Katowicach dla max. 300 osób (napoje podczas rejestracji uczestników oraz cały dzień podczas konferencji; lunch w formie bufetu).

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników i podania ostatecznej liczby nie później niż na 4 dni robocze przed terminem rozpoczęcia spotkania.

1. Miejsce świadczenia usługi: Wyższa Szkoła Techniczna w Katowicach, ul. Rolna 43, 40-555 Katowice.
2. Termin świadczenia usługi: 12 październik 2016r. w godz. 09.00-15.30.
3. Menu:

-serwis kawowy przed rozpoczęciem spotkaniem w godz. 9.00-10.00: drobne wyroby cukiernicze (ciasteczka kruche 40 g/os;) dostępne podczas rejestracji uczestników, w postaci: woda mineralna niegazowana z ziołami (np. miętą) i cytryną oraz gazowana, soki owocowe (jabłko, pomarańcz), kawaz mlekiem i cukrem, herbata z cytryną (4 smaki herbaty do wyboru),

- przerwa kawowa, która planowana jest od godz. 11.00-13.15: woda mineralna niegazowana z ziołami (np. miętą) i cytryną oraz gazowana, soki owocowe (jabłko, pomarańcz) kawaz mlekiem i cukrem, herbata z cytryną (4 smaki herbaty do wyboru), ciasteczka (rogaliki z czekoladą ,ciasteczka wiśniowe, ptysie z bita śmietaną, ciasteczka półfrancuskie), owoce sezonowe (banan, pomarańcz, winogrono, ananas, śliwka, jabłko, gruszka);

- kanapki dekoracyjne: z salami i pieczarkami marynowanymi, łososiem i mascarppone, z serem żółtym, szynka wiejską i kabanosem, pastą twarożkową oraz pastą jajeczną ze szczypiorkiem.

- lunch/bufet gorący, który planowany jest od godz. 14.20-15.20: zestaw surówek (min. 2 rodzaje), zupa krem pomidorowa z grzankami, warzywa gotowanych na parze, filet z kurczaka zapiekany w porach, wieprzowina w sosie słodko kwaśnym, makaron penne z suszonymi pomidorami i szpinakiem, ryż biały, ziemniaki opiekane.

1. Usługi dodatkowe:

- zapewnienie zastawy, szkła, dekoracji stołów, wszystkich urządzeń (samowary, podgrzewacze itd.) niezbędnych do podgrzania i przygotowania posiłków na miejscu oraz ich transport,

- montaż i demontaż sprzętu cateringowego niezbędnego do prawidłowego wykonania usługi, w tym zapewnienie odpowiedniej ilości stolików coctailowych oraz odpowiedniej ilości stolików wraz z krzesłami przy których można zjeść lunch;

- pełna obsługa cateringowa (serwis kelnerski, kucharski i pracowników zaplecza);

- obsługa kelnerska w eleganckich uniformach stosownych przy tego rodzaju usługach.