

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w trakcie trwania I Ogólnopolskiej Konferencji Psychometrycznej „Teraźniejszość i przyszłość psychometrii”.
2. Przez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie przygotowanie i dostarczenie poczęstunków na wskazane miejsce, wypożyczenie stołów, na których będą ustawione posiłki; 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) oraz posprzątanie po zakończonym cateringu.
3. Termin wykonania zamówienia: 7-8.10.2015 r.
4. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: gmach CINIbA, Bankowa 11a, 40-007 Katowice
5. Usługa świadczona będzie dla około 50 osób. Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w konferencji na dwa dni przed realizacją zamówienia.
6. Posiłki winny być serwowane w jednej turze dla wszystkich uczestników konferencji. Konkretnie godziny posiłków zostaną podane przez Zamawiającego na dwa dni przed realizacją zamówienia.
7. Wykonawca winien zapewnić wysoką jakość posiłków, potrawy powinny być świeże i estetycznie podane oraz ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło).
8. Menu:

- **Przerwy kawowe (2x 7.10.2015; 2x 8.10.2015; razem = 4 przerwy kawowe):**

Skład pojedynczego serwisu kawowego:

Kawa 200 ml/os.,  
Herbata 200ml/os.,  
Cukier + cytryna + mleczko ,  
Woda mineralna niegazowana 500 ml/os.,  
Sok/napój owocowy 200ml/os.  
Ciasto pieczone (sernik, szarlotka, ciasto z owocami) 200 g/os.,  
Krucze ciasteczka min. 3 rodzaje - 100g/os

Serwis kawowy serwowany w formie bufetu szwedzkiego

- **Przerwy obiadowe (1x 7.10.2015; 1x 8.10.2015):**

Dzień I – 7.10.2015

Zupa pomidorowa lub rosół – min. 300 ml/os;  
Danie mięsne (70% przygotowanych posiłków): kieszonka drobiowa faszerowana pieczarkami w sosie - min. 200 gr/os  
Danie wegetariańskie (30% przygotowanych posiłków): Pierogi ruskie bez skwarek - min. 200 gr/os;  
Dodatek skrobiowy: ziemniaki zapiekane, ryż – min. 150 gr/os;  
2 rodzaje surówek - min. 150 gr/os;  
Napoje: woda niegazowana serwowana w dzbankach – 200ml/os,  
Soki/ napoje owocowe: pomarańczowy i jabłkowy (w proporcjach 50% do 50%), do wyboru, serwowane w dzbankach – 200ml/os.

Dzień II- 8.10.2015

Zupa krem warzywny – min. 300 ml/os;

Danie mięsne (70% przygotowanych posiłków): pierś z kurczaka w sosie - min. 200 gr/os;  
Danie wegetariańskie (30% przygotowanych posiłków): Makaron ze szpinakiem - min. 200 gr/os;  
Dodatek skrobiowy: ziemniaki zapiekane, kluski śląskie – min. 150 gr/os;  
2 rodzaje surówek- min. 150 gr/os;  
Napoje: woda niegazowana serwowana w dzbankach – 200ml/os,  
Soki/ napoje owocowe: pomarańczowy i jabłkowy (w proporcjach 50% do 50%), do wyboru, serwowane w dzbankach – 200ml/os.

Przerwa obiadowa serwowana w formie bufetu szwedzkiego

1. Podana liczba uczestników jest liczbą maksymalną. Zamawiający zastrzega, iż liczba ta może ulec zmniejszeniu. Wysokość zapłaty zależeć będzie od rzeczywistej ilości porcji. Na 2 dni przed terminem konferencji Zamawiający poda Wykonawcy poprzez e-mail ostateczną liczbę uczestników.
2. Przygotowanie miejsca do poczęstunku będzie leżało po stronie Wykonawcy. Wykonawca wypożyczy Zamawiającemu stoliki. Wykonawca winien zapewnić wszystko, co jest niezbędne do podania w/w posiłków a w szczególności: obsługę kelnerską, obrusy (z materiału, białe), serwetki, zastawę stołową.
3. Posprzątanie miejsca poczęstunku leży po stronie Wykonawcy.
4. Przedmiot zamówienia winien być realizowany z należytą starannością, w szczególności poprzez zapewnienie wysokiej jakości posiłków, które muszą być świeże i estetycznie podane oraz ciepłe (dotyczy posiłków podawanych na ciepło).
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 p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu. Sankcje nałożone przez właściwe organy, w razie naruszenia ww. zasad obciążają Wykonawcę.
6. Posiłki nie będą dostarczane w pojedynczych porcjach (opakowaniach jednostkowych), chyba że są one dostarczane w opakowaniach opartych na surowcach odnawialnych, bądź o zawartości powyżej 45% surowców pochodzących z recyklingu wtedy Zamawiający dopuszcza stosowanie opakowań jednostkowych.