Załącznik nr 2 do ogłoszenia nr DZP.381.080.2017.UGS

I. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa cateringowa (przerwy kawowe) w trakcie trwania III Ogólnopolskiej Konferencji Psychometrycznej „Konteksty trafności testów psychologicznych", tj. w dniach 12-13.10.2017r. w Katowicach – każda dla max 20 osób, która obejmuje:
   - dwie przerwy kawowe w dniu 12.10.2017 r.
   - dwie przerwy kawowe w dniu 13.10.2017 r.

   W sumie: cztery przerwy kawowe.
   Przez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie przygotowanie i dostarczenie poczęstunków/posiłków na wskazane miejsce, wypożyczenie stołów koktajlowych, na których będą ustawione posiłki; dekoracyjne nakrycie (obrusy, serwetki), pełną obsługę kelnerską; wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców) oraz posprzątanie po zakończonym cateringu.

2. **Termin realizacji zamówienia:** 12-13.10.2017 r.

3. **Maksymalna ilość osób uczestniczących w jednej przerwie:** 20 osób (Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w konferencji na 5 dni przed realizacją zamówienia)

4. **Miejsce realizacji zamówienia:** Usługa będzie realizowana w Centrum Informacji Naukowej i Bibliotece Akademickiej, ul. Bankowa 11a (udostępnione pomieszczenie kawiarenki)

5. **Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:**
   - przygotowanie, dostarczenie i podanie poczęstunków w dni wskazane przez Zamawiającego w ww. miejscu;
   - zapewnienie, ustawienie i przygotowanie stolików koktajlowych dla gości we wskazanych dniach podczas przerw kawowych; liczba miejsc przy stolikach musi odpowiadać podanej przez Zamawiającego liczbie uczestników;
   - dekoracyjne nakrycie stołów (białe obrusy, serwetki);
   - zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztućców. Zamawiający nie dopuszcza papierowych i plastikowych naczyń/sztućców;
   - zapewnienie podgrzewczy elektrycznych i innych przyrządów, pozwalających na podtrzymanie stosownej temperatury napojów serwowanych na ciepło;
   - dostęp do napojów zimnych i ciepłych podczas każdej przerwy kawowej, wraz z zapewnieniem odpowiedniej ilości szklanek i filiżanek przeznaczonych do ich konsumpcji (mając na uwadze podaną przez Zamawiającego liczbę uczestników);
   - nadzór kelnerski;
   - estetykę usługi cateringowej;
   - przygotowanie poczęstunków przy użyciu składników najwyższej jakości;
   - posprzątanie po zakończonym posiłku; naczynia i resztki pokonsumpcyjne powinny zostać uprzątnięte i zabrane najpóźniej 30 minut po zakończeniu każdej z przerw.

6. Usługa stanowiąca przedmiot postępowania przetargowego powinna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów przeciwpożarowych, BHP oraz sanitarnych. W razie naruszenia któregokolwiek z przepisów, sankcje nałożone w związku z wykonywaniem ww. usługi obciążają Wykonawcę.

7. Odbiór usługi odbywać się będzie na podstawie protokołu odbioru w ostatnim dniu jej świadczenia.

8. Płatność za usługę nastąpi nie później niż 14 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.

II. MENU

Przerwa kawowa – menu dla wszystkich 4 takie samo

a. Napoje gorące
   - <u>kawa:</u> rozpuszczalna, świeżo parzona; typu Nescafe Espresso, Jacbobs Kronung Espresso lub Javobs Velvet; podawana w termosach (liczba termosów: 3)
   - <u>herbata:</u> wrzątek podany w termosach (liczba termosów: 3), herbata w co najmniej trzech

smakach: czarna (50% ilości herbaty), zielona (25% ilości herbaty) i owocowa (25% ilości herbaty), podana w torebkach (do każdej torebki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką).

Termosy powinny być – w razie potrzeby – uzupełniane. Na każdego z uczestników w czasie każdej z przerw powinno przypadać co najmniej 200 ml kawy i 200 ml herbaty. Do każdego z napojów należy zapewnić następujące dodatki: cukier w saszetkach (biały i brązowy), mleko 3,2% w mlecznikach, cytrynę (świeżo skrojoną, w formie plastrów).

b. Napoje zimne

- woda mineralna: niegazowana w ilości 50%, gazowana w ilości 50%; podawane w szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny (60% zamówienia) oraz w butelkach o pojemności nie przekraczającej 500 ml (40% zamówienia – proporcja wody gazowanej i niegazowanej to 50% do 50%);
- soki owocowe: pomarańczowy (50% zamówienia) i jabłkowy (50% zamówienia), podawane w szklanych dzbankach.

Na każdego z uczestników w czasie każdej przerwy kawowej powinno przypadać co najmniej 500 ml wody i 200 ml soku. Do zimnych napojów powinny zostać zapewnione szklanki.

c. Poczęstunek

- ciastka piekarnicze (minimum 2 rodzaje) oraz ciastka innego rodzaju (minirogaliki lub minipączki z nadzieniem), o łącznej gramaturze min. 100 g/osoba;
- ciasto pieczone (sernik, szarlotka, ciasto z owocami), o łącznej gramaturze min. 100 g/osoba.

Wymaganym sposobem podania posiłku w trakcie przerwy kawowej jest bufet szwedzki nadzorowany przez kelnera.

III. SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM

I dzień konferencji – 12 października 2017 r.

- 10:00-10:30 – przerwa kawowa (powitalna kawa)
- 15:15-15:45 – przerwa kawowa

II dzień konferencji – 13 października 2017 r.

- 10:00-10:30 – przerwa kawowa (powitalna kawa)
- 14:45-15:15 – przerwa kawowa

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin przerw kawowych. Obowiązujący harmonogram przerw przedstawiony zostanie Wykonawcy w terminie do 5 dni przed wykonaniem usługi.