



Załącznik nr 2 do SIWZ DZP.381.55.2013.UG

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie poczęstunku (1 przerwy kawowej i 1 ciepłego posiłku) dla max **180** uczestników Konferencji organizowanej w ramach projektu „**Matematyka podstawą sukcesu**” – Priorytet IV PO KL „Szkolnictwo wyższe i nauka”, 4.1 „Wzmocnienie i rozwój potencjału dydaktycznego uczelni oraz zwiększenie liczby absolwentów kierunków o kluczowym znaczeniu dla gospodarki opartej na wiedzy”, Poddziałanie 4.1.2 „Zwiększenie liczby absolwentów kierunków o kluczowym znaczeniu dla gospodarki opartej na wiedzy”.

2. Termin wykonania usługi: 12 grudzień 2013r.

Godziny orientacyjne podania posiłków: przerwa kawowa **11.00**, ciepły posiłek **14.00**.

Miejsce podania: Aula im. Kazimierza Lepszego - Rektorat Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach (Katowice, ul. Bankowa 12)

3. Przerwa kawowa winna obejmować:

- Kawa rozpuszczalna lub herbata czarna do wyboru 200 ml/os
- 100% sok: pomarańczowy lub jabłkowy do wyboru 200 ml/os
- Drobnie ciasteczka (wafelki, herbatniki, krakersy) 200 g/os
- Dodatki: cukier, śmietanki do kawy - pakowane w jednostkowe opakowania, cytryna w plasterkach.
- Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 1,5 l (10 butelek wody gazowanej i 10 butelek wody niegazowanej)

4. Ciepły posiłek winien obejmować:

- Kanapki koktajlowe z bagietki 2-3 szt/ osoba
- Paszteciki/krokiety na ciepło nadziewane mięsem – min. 300 g/os
- Barszcz czerwony czysty – 200 ml/os
- Kawa rozpuszczalna lub herbata czarna do wyboru 200 ml/os
- Dodatki: cukier, śmietanki do kawy - pakowane w jednostkowe opakowania, cytryna w plasterkach.
- 100% sok: pomarańczowy lub jabłkowy do wyboru 200 ml/os
- Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 1,5 l (10 butelek wody gazowanej i 10 butelek wody niegazowanej)

5. Podana liczba uczestników jest liczbą maksymalną. Zamawiający zastrzega, iż liczba ta może ulec zmniejszeniu. Wysokość zapłaty zależeć będzie od rzeczywistej ilości porcji. Na 7 dni przed terminem konferencji Zamawiający poda Wykonawcy poprzez e-mail ostateczną liczbę uczestników.



6. Ciepłe posiłki winny być dostarczane w danym dniu nie później niż na pół godziny przed wyznaczoną dokładną godziną ich podania.
7. Wskazane godziny podania posiłków są godzinami orientacyjnymi. Osoba upoważniona po stronie Zamawiającego poda dokładne godziny przerw na posiłki na 5 dni przed terminem konferencji.
8. Przygotowanie miejsca do poczęstunku będzie leżało po stronie Wykonawcy. Zamawiający udostępni Wykonawcy stoliki. Wykonawca winien zapewnić wszystko, co jest niezbędne do podania ww. posiłków a w szczególności: obsługę kelnerską, obrusy (z materiału, białe) i dekoracje (np. kwiaty) na stoły, serwetki, naczynia plastikowe: kubki na zimne i ciepłe napoje, talerzyki wykorzystane na przerwie kawowej, naczynia plastikowe wykorzystane do ciepłego posiłku, termosy, sztucze plastikowe w tym małe łyżeczki, w ilości odpowiadającej, co najmniej liczbie uczestników i umożliwiającej prawidłową realizację usługi.
9. Wydawanie posiłku ciepłego winno odbywać się poprzez obsługę kelnerską, przerwy kawowe o charakterze szwedzkiego stołu z pomocą obsługi w razie konieczności.
10. Posprzątanie miejsca poczęstunku po konferencji leży po stronie Wykonawcy.
11. 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).
12. 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.