

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa cateringowa w trakcie trwania II Ogólnopolskiej Konferencji Psychometrycznej „Założenia i mity psychometryczne” 26-28.10.2016 r. w Katowicach – max 30 osób, która obejmuje:
  - dwie przerwy kawowe w dniu 26.10.2016 r.
  - jedną przerwę obiadową w dniu 27.10.2016 r.
  - jedną przerwę kawową w dniu 27.10.2016 r.
  - jedną przerwę obiadową w dniu 28.10.2016 r.

W sumie: trzy przerwy kawowe i dwa obiady.

Przez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie przygotowanie i dostarczenie poczęstunków na wskazane miejsce, wypożyczenie stołów koktajlowych, na których będą ustawione posiłki; dekoracyjne nakrycie (obrussy, 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.
2. **Termin realizacji zamówienia:** 26-28.10.2016 r.
3. **Maksymalna ilość osób uczestniczących w jednej przerwie:** 30 osób (Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w konferencji na 7 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 i obiadowych; liczba miejsc przy stolikach musi odpowiadać podanej przez Zamawiającego liczbie uczestników;
  - dekoracyjne nakrycie stołów (białe obrussy, serwetki);
  - zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztućców. Zamawiający nie dopuszcza papierowych i plastikowych naczyń/sztućców;
  - zapewnienie podgrzewaczy elektrycznych i innych przyrządów, pozwalających na podtrzymanie stosownej temperatury potraw serwowanych na ciepło;
  - dostęp do napojów zimnych i ciepłych podczas każdej przerwy kawowej i obiadowej, wraz z zapewnieniem odpowiedniej ilości szklanek i filiżanek przeznaczonych do ich konsumpcji (mając na uwadze podaną przez Zamawiającego liczbę uczestników);
  - nadzór kelnerski – zwłaszcza w odniesieniu do przerwy obiadowej, w trakcie której podawane będą posiłki serwowane na ciepło;
  - 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 któregośkolwiek z przepisów, sankcje nałożone w związku z wykonywaniem ww. usługi obciążają Wykonawcę.
7. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania aktualnej polisy (ważnej na czas realizacji niniejszego zamówienia) ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszej umowy.

## MENU

### 1. Przerwa kawowa

#### 1) Napoje gorące

- kawa: świeżo parzona, podawana w termosach (liczba termosów: 4)
- herbata: czarna, podawana w termosach (liczba termosów: 4)

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).

#### 2) 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.

#### 3) Poczęstunek

- ciastka piekarnicze (minimum 2 rodzaje) oraz ciastka innego rodzaju (miniroladki 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.

Wymagany sposób podania posiłku w trakcie przerwy kawowej jest bufet szwedzki nadzorowany przez kelnera.

### 2. Przerwa obiadowa

#### 1) Przerwa obiadowa w dniu 27.10.2016 r.

- I danie: zupa-krem z grzybów z grzankami – objętość jednej porcji min. 300 ml na osobę (min. 1 porcja na 1 osobę);
- II danie – danie mięsne 80% zamówienia, danie wegetariańskie 20% zamówienia;
- danie mięsne: rolada śląska (wołowa) z sosem – waga jednej porcji min. 200 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- danie wegetariańskie: zapiekane naleśniki ze szpinakiem i serem feta - waga jednej porcji min. 200 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- dodatek skrobiowy: kluski śląskie (z dziurką) – waga jednej porcji min. 150 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- dodatek warzywny: czerwona kapusta – waga jednej porcji min. 150 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby).

#### 2) Przerwa obiadowa w dniu 28.10.2016 r.

- I danie: zupa-krem z pomidorów – objętość jednej porcji min. 300 ml na osobę (min. 1 porcja na 1 osobę);
- II danie – danie mięsne 80% zamówienia, danie wegetariańskie 20% zamówienia;
- danie mięsne: dorsz grillowany w warzywach – waga jednej porcji min. 200 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- danie wegetariańskie: quiche z warzywami - waga jednej porcji min. 200 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);

- dodatek skrobiowy: pieczone ziemniaki (pocięte w ćwiartki) – waga jednej porcji min. 150 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- dodatek warzywny: bukiet surówek – waga jednej porcji min. 150 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby).

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia zimnych napojów (woda mineralna i soki – w proporcji podobnej jak w trakcie przerw kawowych) w trakcie przerwy obiadowej.

Wykonawca w trakcie obu dni konferencji jest zobowiązany do zapewnienia soli i pieprzu w trakcie przerw obiadowych.

Wymagany sposób podania posiłku w trakcie przerwy obiadowej jest bufet szwedzki nadzorowany przez kelnera.

### **3. Szczegółowy harmonogram:**

#### **1) 26 października**

- I przerwa kawowa: 09:30-10:00
- II przerwa kawowa: 12:15-12:30

#### **2) 27 października**

- I przerwa kawowa: 10:00-10:30
- Przerwa obiadowa: 13:30-14:30

#### **3) 28 października**

Przerwa obiadowa: 14:15-15:15

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin przerw kawowych i obiadowych. Obowiązujący harmonogram przerw przedstawiony zostanie Wykonawcy w terminie do 3 dni przed wykonaniem usługi.