

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa cateringowa (przerwy kawowe) w trakcie trwania III Konferencji Naukowej: BADANIA PEDAGOGICZNE PODEJMOWANE W RAMACH PARADYGMATÓW: POZYTYWISTYCZNEGO I NEOPOZYTYWISTYCZNEGO.  
KONCEPCJE – BADANIA – WYNIKI tj. w dniach 7-8.12.2017 r. w Katowicach – każda dla max 55 osób, która obejmuje:
  - dwie przerwy kawowe w dniu 7. 12. 2017 r.
  - jedną przerwę kawową w dniu 8. 12. 2017 r.W sumie: trzy przerwy kawowe.  
Przez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie przygotowanie i dostarczenie poczęstunków 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:** 7-8.12.2017 r.
3. **Maksymalna ilość osób uczestniczących w jednej przerwie:** 55 osób (Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w konferencji na 2 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.
9. Wykonawca winien podać w ofercie jednostkowe ceny brutto posiłków (przerw kawowych) oraz całkowitą wartość zamówienia w przeliczeniu dla max 55 osób.

## **MENU**

### **1. Przerwa kawowa – menu dla wszystkich 3 takie samo**

#### **a. Napoje gorące**

- kawa: rozpuszczalna, świeżo parzona; podawana w termosach (liczba termosów: 8)
- herbata: wrzątek podany w termosach (liczba termosów: 8), 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 zawieszka).

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 100 ml wody i 100 ml soku. Do zimnych napojów powinny zostać zapewnione szklanki.

#### **c. Poczęstunek**

- ciastka piekarnicze (minimum 2 rodzaje) oraz ciastka innego rodzaju (minirolaliki lub minipączki z nadzieniem), o łącznej gramaturze min. 50g/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.

## **SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM**

### **I dzień konferencji – 7 grudnia 2017 r.**

- 11:30-12:00 – przerwa kawowa
- 16:00-16:30 – przerwa kawowa

### **II dzień konferencji – 8 grudnia 2017 r.**

- 10:30-11:00 – przerwa kawowa

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin przerw kawowych. Obowiązujący harmonogram przerw przedstawiony zostanie Wykonawcy w terminie do 2 dni przed wykonaniem usługi.