

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa gastronomiczna wykonana podczas konferencji „Obraz Powstań Śląskich i Plebiscytu w Edukacji, Historiografii, Kulturze i Przestrzeni Publicznej”, w dniu 18 listopada 2019 r.

- I. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa gastronomiczna wykonana 18 listopada 2019 r. na Wydziale Teologicznym Uniwersytetu Śląskiego, ul. Jordana 18, 40-043 Katowice, zgodna z poniższymi wytycznymi:
- **I przerwa kawowa (od godz. 8.00-9.00) dla 200 osób**
 - kawa – 300 ml/os, bezpośrednio z urządzeń (ekspresy) lub zaparzona w termosach metalowych
 - herbata w różnych smakach – 300 ml/os, w saszetkach każda z zawieszka i pakowana w oddzielne papierowe torebki
 - cytrynka – 20 g/os, pokrojona w plasterki
 - cukier – 30 g/os, w saszetkach (min. 4 saszetki na osobę)
 - śmietanka/mleko – 80 ml/os, w mlekownikach
 - woda mineralna z dodatkami typu: cytryna, mięta, pomarańcze – 300 ml/os, w przezroczystych, szklanych karafkach lub dzbankach
 - ciasteczka piekarnicze – 100 g/os. (np. rogaliki kruche z marmoladą, bułeczki drożdżowe z czekoladowym nadzieniem)

 - **II przerwa kawowa (od godz. 10.30-11.30) dla 200 osób**
 - kawa – 300 ml/os, bezpośrednio z urządzeń (ekspresy) lub zaparzona w termosach metalowych
 - herbata w różnych smakach – 300 ml/os, w saszetkach każda z zawieszka i pakowana w oddzielne papierowe torebki
 - cytrynka – 20 g/os, pokrojona w plasterki
 - cukier – 30 g/os, w saszetkach (min. 4 saszetki na osobę)
 - śmietanka/mleko – 80 ml/os, w mlekownikach
 - woda mineralna z dodatkami typu: cytryna, mięta, pomarańcze – 300 ml/os, w przezroczystych, szklanych karafkach lub dzbankach
 - ciasteczka piekarnicze – 100 g/os. (np. rogaliki kruche z marmoladą, bułeczki drożdżowe z czekoladowym nadzieniem)



- ciasto pieczone 3 rodzaje, pokrojone w kawałki – 3 kawałki na osobę (po jednym z każdego rodzaju), łącznie minimum 150 g/os
- kompozycje owoców na paterach 150 g/os - (przygotowane do wygodnej konsumpcji)

- **Lunch (od godz. 13.00-14.00) dla 200 osób**

Dania mięsne

- Zupa krem z dyni z prażonymi pestkami dyni i groszkiem ptysiowym – 300ml/os
- Rolada śląska z wołowiny (min. 170 gram/os – bez sosu, z sosem – min. 200 gram)
- Filet z indyka faszerowany suszonymi pomidorami i serem pleśniowym (min. 200 gram/os)
- Schab w sosie miodowo- pomarańczowym z rozmarynem min. 150 gram/os,

Opcja Wegetariańska

- Zupa krem pomidorowy z bazylią 300 ml/os
- Łosoś w sosie teriyaki (min. 150 gram/os, bez panierki)
- Bezglutenowy makaron ze szpinakiem, serem feta, suszonymi pomidorami i prażonym słonecznikiem 300 g/os
- Orientalny ryż z warzywami, soczewicą i rodzynkami 300 g/os

- **Dodatki:**

- ziemniaki (gotowane, zapiekane,) 200 gram/os
- kolorowy ryż , 200 gram/os
- kasza pęczak w orientalnym stylu, 200 gram/os
- kluski (śląskie) – 200 gram/os,
- surówka/sałatki (min. 200 gram/os)

Deser

- mini panna cotta z sosem owocowym min. 150 g/os, w osobnych naczyniach każda
- mus czekoladowy, min. 150 g/os, w osobnych naczyniach każdy



- woda mineralna z dodatkami typu: cytryna, mięta, pomarańcze – 400 ml/os, w przezroczystych, szklanych karafkach lub dzbankach
- soki jabłkowy 100% – 300 ml/os w przezroczystych, szklanych karafkach lub dzbankach
- sok pomarańczowy 100% - 300 ml/os w przezroczystych, szklanych karafkach lub dzbankach
- **III przerwa kawowa (od godz. 14.45-15.00) dla 350 osób**
 - kawa – 300 ml/os, bezpośrednio z urządzeń (ekspresy) lub zaparzona w termosach metalowych
 - herbata w różnych smakach – 300 ml/os, w saszetkach każda z zawieszka i pakowana w oddzielne papierowe torebki
 - cytrynka – 20 g/os, pokrojona w plasterki
 - cukier – 30 g/os, w saszetkach (min. 4 saszetki na osobę)
 - śmietanka/mleko – 80 ml/os, w mlekownikach
 - woda mineralna z dodatkami typu: cytryna, mięta, pomarańcze – 300 ml/os, w przezroczystych, szklanych karafkach lub dzbankach
 - ciasteczka piekarnicze – 100 g/os. (np. rogaliki kruche z marmoladą, bułeczki drożdżowe z czekoladowym nadzieniem)
- **IV przerwa kawowa (od godz. 16.00-16.30) dla 350 osób**
 - kawa – 300 ml/os, bezpośrednio z urządzeń (ekspresy) lub zaparzona w termosach metalowych
 - herbata w różnych smakach – 300 ml/os, w saszetkach każda z zawieszka i pakowana w oddzielne papierowe torebki
 - cytrynka – 20 g/os, pokrojona w plasterki
 - cukier – 30 g/os, w saszetkach (min. 4 saszetki na osobę)
 - śmietanka/mleko – 80 ml/os, w mlekownikach
 - woda mineralna z dodatkami typu: cytryna, mięta, pomarańcze – 300 ml/os, w przezroczystych, szklanych karafkach lub dzbankach
 - ciasteczka piekarnicze – 100 g/os. (np. rogaliki kruche z marmoladą, bułeczki drożdżowe z czekoladowym nadzieniem)

II. Wymagania Zamawiającego w zakresie realizacji zadania

Wykonawca zobowiązany jest, w ramach realizacji zadań opisanych w punkcie I.:

- a) do przygotowania i podawania poczęstunku wymienionego w punkcie I.



- b) do udostępnienia stołów, w ilości wystarczającej na przygotowanie usługi gastronomicznej w trzech miejscach razem dla 500 osób oraz do eleganckiego udekorowania ich: białymi obrusami, skirtami, serwetkami papierowymi oraz kompozycjami kwiatowymi
- c) udostępnienia stołów koktajlowych, z pokrowcami w kolorze białym, min. 1 stół na 7 uczestników (30 sztuk)
- d) zapewnić zastawę stołową (szklaną lub porcelanową) oraz sztućców metalowych. Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców.
- e) Zapewnić ciągły dostęp do napojów zimnych i ciepłych od godz. 8.00 – 17.00
- f) Zapewnić co najmniej trzy punkty dystrybucji kawy (przynajmniej w dwóch miejscach)
- g) Zapewnić co najmniej trzy punkty dystrybucji herbaty (przynajmniej w dwóch miejscach)
- h) Do przygotowania nazw wszystkich potraw na kartonikach znajdujących się przy potrawach wraz z podaniem składników pod kątem alergenów
- i) Zapewnić odpowiednią ilość czystych naczyń przeznaczonych do konsumpcji
- j) Zapewnić nadzór kelnerski (na dwóch poziomach), min. 1 osoba do obsługi 50 uczestników
- k) Do przygotowania poczęstunków z punktu I przy użyciu najwyższej klasy i jakości
- l) Do posprzątania po zakończonej usłudze
- m) Do stosowania się do wytycznych dot. Bezpieczeństwa żywności i żywienia: posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usługi gastronomicznej powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz.U.2015.594 z późn. zm.).

III. Miejsce i termin realizacji zamówienia: Wydział Teologiczny Uniwersytetu Śląskiego (ul. Jordana 18, 40-043 Katowice), 18 listopada 2019 r.

IV. Warunki płatności

- Podstawą dokonania płatności będzie prawidłowo wystawiona faktura VAT oraz podpisany obustronnie protokół odbioru.
- Zamawiający wypłaci Wykonawcy wynagrodzenie na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie 14 dni od daty przyjęcia przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonej faktury.





UNIWERSYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH

Uniwersytet Śląski w Katowicach
Dział Promocji
ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice
tel.: 32 359 13 21, e-mail: promocja@us.edu.pl

www.us.edu.pl



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

