

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

usługa gastronomiczna wykonana podczas debaty pt. „Ścieżki kariery – rozwój kadr szkolnictwa wyższego i nauki” w dniu 1 lipca 2019 r.

Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna wykonana 1 lipca 2019 r. dla Uniwersytetu Śląskiego w lokalu gastronomicznym oddalonym maksymalnie o 300 m (odległość liczona według <http://odleglosci.info>) od Wydziału Teologicznego Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, ul. Jordana 18, 40-043 Katowice, zgodna z poniższymi wytycznymi:

I. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

I przerwa kawowa (od godz. 8.00)

- kawa – 250 ml/os., bezpośrednio z urządzeń (ekspresy) lub zaparzona w termosach metalowych. Zamawiający wymaga co najmniej 3 punktów dystrybucji kawy,
- herbata – 250 ml/os., (w saszetkach lub zaparzona w termosach); Zamawiający wymaga co najmniej 3 punktów dystrybucji herbaty,
- cytrynka – 10 g/os. (pokrojona w plasterki lub cząstki),
- cukier – 20 g/os. (w saszetkach),
- śmietanka/mleko – 50 ml/os. (w mlekownikach),
- woda mineralna – 150 ml/os. (w karafkach lub dzbankach z dodatkami typu cytryna, mięta, owoce),
- drobne ciasteczka – 50 g/os.

II przerwa kawowa (od godz. 11.40-12.10)

- kawa – 250 ml/os., bezpośrednio z urządzeń (ekspresy) lub zaparzona w termosach metalowych. Zamawiający wymaga co najmniej 3 punktów dystrybucji kawy,
- herbata – 250 ml/os., (w saszetkach lub zaparzona w termosach); Zamawiający wymaga co najmniej 3 punktów dystrybucji herbaty,
- cytrynka – 10 g/os. (pokrojona w plasterki lub cząstki),
- cukier – 20 g/os. (w saszetkach),
- śmietanka/mleko – 50 ml/os. (w mlekownikach),



- woda mineralna – 150 ml/os. (w karafkach lub dzbankach z dodatkami typu cytryna, mięta, owoce),
- ciasto pieczone – 2 kawałki na osobę
- Owoce na paterach (przygotowane do wygodnej konsumpcji).

Lunch (od godz. 13.40-14.30)

Dania mięsne

- Zupa gulaszowa – 250ml/os.
- Pierś z kaczki w sosie własnym (min. 150 gram/os. – bez sosu, z sosem – min. 170 gram/os.) (70 porcji)
- Pieczony filet z indyka w sosie pomarańczowym (min. 150 gram/os.), (70 porcji)
- Pieczeń ze schabu z śliwką i morelą min. 150 gram/os., (70 porcji)

Dania Wegetariańskie

- Zupa krem z groszku 250 ml/os.
- Łosoś w sosie ziołowym (min. 130 gram/os., bez panierki), (30 porcji)
- Leczo warzywne 150gram/os.

Dodatki:

- ziemniaki (gotowane, zapiekane,) 150 gram/os.
- ryż (biały), 150 gram/os.
- kasza (perłowa), 150 gram/os.
- kluski (śląskie) – 200 gram/os.,
- surówka/sałatki (min. 150 gram/os.)
- warzywa gotowane (min. 150 gram/os.).

III przerwa kawowa (od godz. 16.00-16.15)

- kawa – 250 ml/os., bezpośrednio z urządzeń (ekspresy) lub zaparzona w termosach metalowych. Zamawiający wymaga co najmniej 3 punktów dystrybucji kawy,
- herbata – 250 ml/os., (w saszetkach lub zaparzona w termosach); Zamawiający wymaga co najmniej 3 punktów dystrybucji herbaty,
- cytrynka – 10 g/os. (pokrojona w plasterki lub cząstki),



- cukier – 20 g/os. (w saszetkach),
- śmietanka/mleko – 50 ml/os. (w mlekownikach),
- woda mineralna – 150 ml/os. (w karafkach lub dzbankach z dodatkami typu cytryna, mięta, owoce),
- drobne ciasteczka – 50 g/os.

IV przerwa kawowa (od godz. 17.45-18.00)

- kawa – 250 ml/os., bezpośrednio z urządzeń (ekspresy) lub zaparzona w termosach metalowych. Zamawiający wymaga co najmniej 3 punktów dystrybucji kawy,
- herbata – 250 ml/os., (w saszetkach lub zaparzona w termosach); Zamawiający wymaga co najmniej 3 punktów dystrybucji herbaty,
- cytrynka – 10 g/os. (pokrojona w plasterki lub cząstki),
- cukier – 20 g/os. (w saszetkach),
- śmietanka/mleko – 50 ml/os. (w mlekownikach),
- woda mineralna – 150 ml/os. (w karafkach lub dzbankach z dodatkami typu cytryna, mięta, owoce),
- drobne ciasteczka – 50 g/os.

Recepcja (od godz. 18.15)

ZIMNA PŁYTA

- Tymbaliki drobiowe
- Ruloniki szynkowe z kremem chrzanowym w galarecie
- francuskie Vol-au-vent
- Faszzerowane rożki z ciasta francuskiego
- Podpiekane gruszki faszerowane serem pleśniowym oraz orzechami
- Kruche babeczki faszerowane różnorodnymi pastami warzywnymi, mięsnymi oraz wegetariańskimi
- Różnorodne tartinki z pastami kanapkowymi, wędlinami, rybami i serami garnirowane owocami i warzywami
- Frankfuterki otulone ciastem francuskim
- Ruloniki z tortilli z pastami, wędlinami, serami oraz różnorodnymi warzywami oraz



owocami

- Chrupiące francuskie przekąski z serem żółtym i szynką
- Śliwki zawijane w boczku
- Kolorowe koreczki z wędlinami, pasztetem, serami, warzywami oraz owocami

DESER

1. Ciasta domowego wypieku przygotowane według tradycyjnych receptur
 - klasyczny sernik
 - jabłecznik
 - aromatyczne ciasto czekoladowe
 - ciasto z owocami sezonowymi
2. Różnorodne owoce
3. kruche babeczki z kremem tortowym dekorowane świeżymi owocami

NAPOJE ZIMNE

- soki : pomarańczowy oraz jabłkowy (w proporcjach 50% do 50%),
- woda mineralna gazowana oraz niegazowana

NAPOJE GORACE:

- kawa – 250 ml/os., bezpośrednio z urządzeń (ekspresy) lub zaparzona w termosach metalowych. Zamawiający wymaga co najmniej 3 punktów dystrybucji kawy,
- herbata – 250 ml/os., czarna, zielona, owocowa (w saszetkach lub zaparzona w termosach); Zamawiający wymaga co najmniej 3 punktów dystrybucji herbaty,
- cytrynka – 10 g/os. (pokrojona w plasterki lub cząstki),
- cukier – 20 g/os. (w saszetkach),
- śmietanka/mleko – 50 ml/os. (w mlekownikach).



II. Wymagania Zamawiającego w zakresie realizacji zadania:

1. Wykonawca zobowiązany jest, w ramach realizacji zadań wskazanych w punkcie 1. :
 - a) do przygotowania i podawania poczęstunku wymienionego w punkcie 1.
 - b) udostępnienia stołów oraz wykonania dekoracyjnego ich nakrycia (eleganckie obrusy, serwetki)
 - c) zapewnienia zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztuczków metalowych. Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztuczków,
 - d) zapewnienia napojów zimnych i ciepłych podczas przerwy oraz zapewnienie odpowiedniej ilości naczyń przeznaczonych do ich konsumpcji (stosownie do liczby uczestników, określonej w p. 1.
 - e) nadzór kelnerski,
 - f) estetykę usługi gastronomicznej,
 - g) przygotowanie poczęstunku z p. 1. przy użyciu składników najwyższej klasy i jakości,
 - h) sprzątanie po zakończonej usłudze,
 - i) stosowanie 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 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz.U.2015.594 z późn. zm.).
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

III. Termin i sposób realizacji zamówienia:

Wymagany termin realizacji zamówienia: **1 lipca 2019 r.**

IV. Miejsce realizacji zamówienia:

Lokal gastronomiczny oddalony maksymalnie o 300 m ((odległość liczona według <http://odleglosci.info>) od Wydziału Teologicznego Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, ul. Jordana 18, 40-043 Katowice.

V. Warunki płatności:

1. Podstawą dokonania płatności będzie prawidłowo wystawiona faktura VAT oraz podpisany obustronnie protokół odbioru.



2. Zamawiający wypłaci Wykonawcy wynagrodzenie na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie 14 dni od daty przyjęcia przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonej faktury.