

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa gastronomiczna dla 200 osób
podczas Konferencji „Myśląc Ojczyzna. Obywatelskość i patriotyzm
w setną rocznicę odzyskania niepodległości przez Polskę”

w ramach projektu
„Polonia Restituta. Dekalog dla Polski w 100-lecie odzyskania niepodległości”

Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna wykonana 14 maja 2018 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. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna dla 200 osób podczas Konferencji „Myśląc Ojczyzna. Obywatelskość i patriotyzm w setną rocznicę odzyskania niepodległości przez Polskę” w ramach projektu „Polonia Restituta. Dekalog dla Polski w 100-lecie odzyskania niepodległości”, która odbędzie się na Wydziale Teologicznym Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, ul. Jordana 18, 40-043 Katowice, w dniu 14 maja 2018 r. obejmująca:

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),

- sok jabłkowy – 150 ml/os (w karafkach lub dzbankach)
- sok pomarańczowy – 150 ml/os (w karafkach lub dzbankach)
- drobne ciasteczka pieczone – 50 g/os.

II przerwa kawowa (godz. 10.45-11.15)

- kawa – 250 ml/os, bezpośrednio z urządzeń (ekspresy) lub zaparzona w termosach. 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),
- sok jabłkowy – 150 ml/os (w karafkach lub dzbankach)
- sok pomarańczowy – 150 ml/os (w karafkach lub dzbankach)
- ciasto pieczone 3 rodzaje – 3 kawałki/os (po jednym z każdego rodzaju)
- Owoce na paterach (przygotowane do wygodnej konsumpcji) Zamawiający wymaga co najmniej 3 punktów dystrybucji owoców

Lunch (godz. 13.45-14.15)

Zupa – żurek 250 ml/os

Dania mięsne –

Polędwiczki w sosie borowikowym; (min. 150 gram/os – bez sosu, z sosem – min. 170 gram/os) (70 porcji)

Szaszłyki z indyka (min. 150 gram/os), (70 porcji)

Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i mozzarellą min. 150 gram/os, (70 porcji)

Opcja Wegetariańska

Zupa krem z brokułów 250 ml/os (dla Wegetarian)

Dorsz w warzywach (min. 130 gram/os, bez panierki) – 60 porcji

Leczo warzywne 150 gram/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 (godz. 16.00)

- kawa – 250 ml/os bezpośrednio z urządzeń (ekspresy) lub zaparzona w termosach. 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 os (w karafkach lub dzbankach z dodatkami typu: cytryna, mięta, owoce),
- sok jabłkowy – 150 ml/os (w karafkach lub dzbankach)
- sok pomarańczowy – 150 ml/os (w karafkach lub dzbankach)
- drobne ciasteczka pieczone – 50 g/os.

2. Wymagania Zamawiającego w zakresie realizacji zadania; 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 sztuców metalowych. Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztuców,
 - 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.).

3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

II. Termin i sposób realizacji zamówienia:

1. Wymagany termin realizacji zamówienia: **14 maja 2018 r.**

III. Miejsce realizacji zamówienia:

Lokal gastronomiczny oddalony maksymalnie o 300 m od Wydziału Teologicznego Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, ul. Jordana 18, 40-043 Katowice.

IV. 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.