

## Opis przedmiotu zamówienia

### Organizacja spotkań dla emerytowanych pracowników Uniwersytetu Śląskiego w dniach 7,8 oraz 9 grudnia 2016 roku

#### Zamówienie udzielone zostanie w częściach:

**część A – organizacja spotkań** w Katowicach w dniach 7 oraz 8 grudnia 2016 lub (w dniu 7 grudnia 2016)

**część B – organizacja spotkania** w Cieszynie w dniu 9 grudnia 2016

#### Miejsce realizacji usługi:

**część A** – miejsce spotkania (lokal) winien być usytuowany w bezpośrednim sąsiedztwie przystanków autobusowych lub tramwajowych w Katowicach, w promieniu (linii prostej) nie większym niż 3 km od Kampusu Uczelni ul. Bankowa 12 (tj. w Centrum Katowic)

**część B** – miejsce spotkania (lokal) winien być usytuowany w bezpośrednim sąsiedztwie przystanków autobusowych lub tramwajowych w Cieszynie, w promieniu (linii prostej) nie większym niż 3 km od Kampusu Uczelni ul. Bielska 62

Wykonawca w celu ustalenia faktycznej odległości miejsca organizacji spotkania od siedziby Zamawiającego, tj. Kampusu Uczelni winien się posłużyć pomiarem odległości dostępnym na stronie internetowej: <http://odleglosci.info/>

#### Termin realizacji usługi oraz ilość osób:

**część A** - 7 oraz 8 grudnia 2016, godz. 13.00 (lub 7 grudnia 2016, godz. 13.00)

Spotkania winny odbywać się dla maksymalnie 500 osób: w dwóch grupach (po 250 osób w grupie) lub w jednej grupie (500 osób) w zależności od możliwości technicznych lokalu, w dniach 7 oraz 8 grudnia 2016 lub 7 grudnia 2016 (jedna grupa dla wszystkich uczestników),

**część B** - 9 grudnia 2016, godz. 13.00.

Spotkanie winno odbywać się w jednej grupie dla maksymalnie 180 osób

#### Dotyczy części A i B:

- Dokładna ilość osób zostanie podana na 7 dni przed spotkaniem;
- Czas trwania spotkań przewiduje się na około 3 godziny każde;
- Każde spotkanie rozpoczyna się o godz. 13.00;
- Kryterium oceny ofert –cena 100 %.

#### Menu dla części A i B:

Przedmiot zamówienia obejmuje usługę gastronomiczną w skład której wchodzi przygotowanie posiłku nawiązującego do tradycji wigilijnej. Forma podawania posiłków – tradycyjna (posiłki podawane do stolika). Porcja dla 1 osoby winna zawierać:

- Opłatek

#### **Przystawka**

- Wytrawny ptyś z musem łososiowym 100g

#### **Zupa**

- Barszcz z kołdunami litewskimi 200g

#### **II danie**

- Ryba po grecku 200g
- Sałatka z brokułów z migdałami 150g
- Sałatka jarzynowa 150g
- Mix pierogów okraszonych (po 5 szt) z kapustą i grzybami, kaszą z bryndzą, ruskie

#### **Deser**

- Świąteczne ciasta – sernik, makowiec (po każdym ciastku na osobę) po 100g
- Owoce sezonowe po 1 dla każdego (mandarynki, pomarańcze, jabłka lub gruszki)

#### **Napoje zimne wystawione w dzbankach na stole**

- Woda mineralna 100 ml
- Sok owocowy 100 % 200 ml

#### **Napoje gorące podawane do stołów**

- Kawa typu Nescafe, Tchibo, Jacobs lub równoważna 100 ml
- Herbata typu Dilmah, Twinings, Lipton lub równoważna 100 ml
- Dodatki: cytryna, cukier, śmietanka

### **Wymagania względem Wykonawcy – dotyczy części A i B:**

Wykonawca winien zapewnić wszystko co jest niezbędne do prawidłowego wykonania usługi, w szczególności:

- jedną salę konsumpcyjną mieszczącą wszystkich uczestników spotkań, sala w układzie siedzącym – stoły max. po 15 osób,
- obsługę kelnerską,
- potrawy które winny być wysokiej jakości, muszą być ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło), świeże i estetycznie podane,
- odpowiedni wystrój sali i stołów, zgodnie z charakterem spotkań (obrussy, serwetki, naczynia – zastawa porcelanowa),
- toaletę i szatnię,
- 1 mikrofon,
- oprawę muzyczną spotkania (podkład muzyczny z płyty CD w czasie posiłku),