

## Opis przedmiotu zamówienia

### Organizacja spotkań dla emerytowanych pracowników Uniwersytetu Śląskiego w dniach 23 oraz 24 marca 2015 roku

część A – w Katowicach

część B – w Cieszynie

#### Miejsce realizacji usługi:

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

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

#### Termin realizacji usługi:

część A - 23 oraz 24 marca 2015, godz. 13.00.

Spotkania winny odbywać się w dwóch grupach dla max 500 osób (po 250 osób w grupie) lub w jednej grupie w zależności od możliwości technicznych lokalu, w dniach 23 oraz 24 marca 2015 lub 24 marca 2015 (jedna grupa dla wszystkich uczestników),

część B - 24 marca 2015, godz. 13.00.

Spotkanie winno odbywać się w jednej grupie dla max 150 osób

#### Dotyczy części A i B:

#### Menu:

Przedmiot zamówienia obejmuje usługę gastronomiczną w skład której wchodzi przygotowanie posiłku nawiązującego do tradycji wielkanocnej. Porcja dla 1 osoby winna zawierać:

##### *Przystawka*

- Fantazja szpinakowo – łososiowa z delikatnym musem serowym 40g

##### *Zupa*

- Żurek z ziemniakami i kielbasą na wędzonce 200g

##### *Danie główne*

- Roladka schabowa zawijana z pomidorami i parmezanem w sosie borowikowym 120g
- Puree z ziemniaków i zielonego groszku 200g
- Mix sałat zielonych z kielkami i pomidorkami cherry z dipem miodowo-musztardowym 100g

##### *Deser*

- Tiramisu w pucharku podawane 70g
- Plastry świeżych owoców 40g
- Drobne ciasteczka 30g

##### *Napoje zimne*

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

##### *Napoje gorące*

- Kawa Tchibo 100 ml
- Herbata Lipton 100 ml
- Dodatki: cytryna, cukier, śmietanka

#### Wymagania względem Wykonawcy:

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

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

#### Pozostałe informacje:

- czas trwania spotkań przewiduje się na około 3 godziny każda,
- dokładna ilość osób zostanie podana na 7 dni przed spotkaniem,
- Zamawiający nie dopuszcza realizacji usługi w formie cateringu.