

Projekt „Projektowanie gier i przestrzeni wirtualnej - studia II stopnia”  
*Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich i funduszy EOG, pochodzących z Islandii, Lichtensteinu i Norwegii oraz środków krajowych.*

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

Załącznik nr 1

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w trakcie trwania Letniej Akademii Gier w dniach 23 – 27 czerwca 2014r. w Cieszynie.

Termin realizacji zamówienia: 23 – 27 czerwca 2014r.

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Kampus Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Wydział Artystyczny w Cieszynie.

Przez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie:

- przygotowanie i dostarczenie poczęstunków na wskazane miejsce,
- dekoracyjne nakrycie stołów (obrusy, serwetki),
- pełną obsługę kelnerską, w szczególności w odniesieniu do posiłków podawanych na ciepło,
- wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany. Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców trakcie przerw lunchowych. Są one dopuszczone jedynie w trakcie przerw kawowych,
- posprzątanie po zakończonym cateringu.

Usługa świadczona będzie dla maksymalnie 100 osób. Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w Letniej Akademii Gier na tydzień przed realizacją zamówienia.

Posiłki winny być serwowane w jednej turze dla wszystkich uczestników.

Konkretne godziny posiłków zostaną podane przez Zamawiającego na tydzień przed realizacją zamówienia.

W ramach przedmiotowego zamówienia Wykonawca winien przygotować:

- 5 ciągłych przerw kawowych

Minimalny skład serwisu kawowego:

- kawa czarna w termosach – bez ograniczeń,
- wybór herbat – minimum 2 rodzaje do wyboru, woda gorąca do zaparzenia, w termosach - bez ograniczeń,
- cukier biały – bez ograniczeń,
- cytryna – bez ograniczeń,
- mleko/mleczko – bez ograniczeń,
- minimum 2 rodzaje suchych ciastek przez cały dzień – bez ograniczeń.

Projekt „Projektowanie gier i przestrzeni wirtualnej - studia II stopnia”  
*Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich i funduszy EOG, pochodzących z Islandii, Lichtensteinu i Norwegii oraz środków krajowych.*

---

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

---

Serwis kawowy serwowany w formie bufetu szwedzkiego.

- 5 przerw lunchowych

Minimalny skład dań lunchowych:

- zupa - min. 300 ml/os; - rosół z makaronem/zupa pomidorowa/zupa jarzynowa/barszcz zabieleny z ziemniakami/zupa ogórkowa z ziemniakami,
- drugie danie - danie mięsne (80% przygotowanych posiłków – kotlet schabowy/udko z kurczaka/filet drobiowy/pieczeń rzymska w sosie/ryba w panierce): min. 200 g/os, danie wegetariańskie/wegańskie (20% przygotowanych posiłków: - cukinia w cieście/pierogi z kapustą i grzybami/papryka faszerowana warzywami/knedle/warzywa pod beszemelem): min. 200 g/os; dodatek skrobiowy: ziemniaki / ziemniaki zapiekane/ ryż –min. 150 g/os; surówka - min. 150 g/os.,
- kompot - 200 ml /os.

Wykonawca uwzględnieni w menu dla osób z dietą wegańska i wegetariańską odpowiednie posiłki.  
Obiad serwowany tradycyjnie.

Wykonawca winien zapewnić wysoką jakość posiłków, potrawy powinny być świeże i estetycznie podane oraz ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło).

## **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:**

### 1. Doświadczenie:

Wykonawca wykaże, że posiada doświadczenie w wykonywaniu lub wykonaniu co najmniej 1 usługi cateringu, w okresie ostatnich 3 lat, gdzie ilość wydanych posiłków/poczęstunków (jednorazowo) w ramach 1 usługi była nie mniejsza niż 50 i wykonana była dla jednego Zleceniodawcy (odbiorcy). Przez 1 usługę Zamawiający rozumie świadczenie realizowane w ramach 1 umowy.

Zamawiający uzna powyższe warunki za spełnione, jeśli Wykonawca złoży wykaz doświadczenia (**załącznik nr 4**) wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie usługi (np. referencje).