

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Organizacja spotkań dla emerytowanych pracowników Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach cz. A i w Cieszynie cz. B

Przedmiotem zamówienia jest organizacja spotkań dla emerytowanych pracowników Uniwersytetu Śląskiego: Część A - w Katowicach w terminie 3 i 4 kwietnia 2017r. po max. 250 osób lub 3 kwietnia 2017r. dla max. 500 osób. Część B – w Cieszynie w terminie 5 kwietnia 2017r. dla max. 130 osób.

#### **Miejsce realizacji usługi:**

**część A** – miejsce spotkania (lokal) winien być usytuowany w bezpośrednim sąsiedztwie przystanków autobusowych i/lub tramwajowych w Katowicach, w promieniu (linii prostej) nie większym niż 2,5 km od Kampusu Uczelni ul. Bankowa 12.

**część B** – miejsce spotkania (lokal) winien być usytuowany w bezpośrednim sąsiedztwie przystanków autobusowych i/lub tramwajowych w Cieszynie, w promieniu (linii prostej) nie większym niż 2,5 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** - 3 i 4 kwietnia 2017r. lub 3 kwietnia 2017r.

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 odpowiednio - w dniach 3 i 4 kwietnia 2017r. lub 3 kwietnia 2017r.

**część B** - 5 kwietnia 2017r.

Spotkanie winno odbywać się w jednej grupie dla maksymalnie 130 osób.

#### **Dotyczy części A i B:**

- a) Dokładna ilość osób zostanie podana na 7 dni przed spotkaniem,
- b) Czas trwania spotkań przewiduje się na około 3 godziny każde,
- c) Każde spotkanie rozpoczyna się o godz. 13.00.

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

- a) jedną salę konsumpcyjną mieszczącą wszystkich uczestników spotkań, stosownie do dopuszczonego podziału wg dni - sala w układzie siedzącym – stoły max. po 15 osób,
- b) obsługę kelnerską,
- c) wysokiej jakości potrawy, ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło), świeże i estetycznie podane,
- d) tradycyjną formę podawania posiłków (posiłki podawane do stolika),
- e) odpowiedni wystrój sali i stołów, zgodnie z charakterem spotkań (obrussy, serwetki, naczynia – zastawa porcelanowa),
- f) toaletę i szatnię,
- g) 1 mikrofon,
- h) oprawę muzyczną spotkania (delikatny podkład muzyczny z płyty CD w czasie posiłku).

### **Menu dla części A i B:**

Porcja dla 1 osoby winna zawierać:

#### ***Przystawka***

- Rożek szynkowy z pastą chrzanową - 100g

#### ***Zupa***

- Żurek wielkanocny z jajkiem 200g

#### ***II danie - 400 gram***

- Medalion z drobiu z sosem grzybowym
- Kluski śląskie
- Kapusta zasmażana

#### ***Deser***

- Ciasta świąteczne po 100g (sernik, babka, makowiec) po każdym ciastku na osobę
- Owoce sezonowe po 3 dla każdego (np: mandarynki, pomarańcze, winogrona)
- Cukierki wystawione na stół ( np: mieszanka krakowska, galaretka w czekoladzie)

#### ***Napoje zimne***

- Woda mineralna - niegazowana
- Sok owocowy 100 % - jabłkowy

#### ***Napoje gorące***

- Kawa Tchibo lub Nescafe lub Jacobs
- Herbata Lipton lub Dilmah
- Dodatki: cytryna, cukier, śmietanki jednorazowe lub mleko

*Napoje zimne i gorące bez ograniczeń.*