

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy: organizacji spotkań wielkanocnych i wigilijnych dla emerytowanych pracowników Uniwersytetu Śląskiego w roku 2013.

CZĘŚĆ A:

ORGANIZACJA SPOTKAŃ WIELKANOCNYCH I WIGILIJNYCH DLA EMERYTOWANYCH PRACOWNIKÓW UNIWERSYTETU ŚLĄSKIEGO NA TERENIE MIASTA SOSNOWIEC.

Spotkania wielkanocne winny odbyć się: w dwóch grupach/turach **maksymalnie dla 600 osób** (po maksymalnie 300 osób w grupie/turze) dla osób z Sosnowca i okolic w dniach: **11 i 12.03.2013r.** w Sosnowcu.

Dokładna ilość osób zostanie podana na 7 dni przed spotkaniami.

Spotkania wigilijne winny odbyć się w dwóch grupach/turach **maksymalnie dla 600 osób** (po maksymalnie 300 osób w grupie/turze) dla osób z Sosnowca i okolic w dniach: **11 i 12.12.2013r.** w Sosnowcu.

Dokładna ilość osób zostanie podana na 7 dni przed spotkaniami.

CZĘŚĆ B:

ORGANIZACJA SPOTKANIA WIELKANOCNEGO I WIGILIJNEGO DLA EMERYTOWANYCH PRACOWNIKÓW UNIWERSYTETU ŚLĄSKIEGO NA TERENIE MIASTA CIESZYN.

Spotkanie wielkanocne winno odbyć się dla grupy/tury max 160 osób z Cieszyna i okolic w dniu **12.03.2013r.** w Cieszynie.

Dokładna ilość osób zostanie podana na 7 dni przed spotkaniem.

Spotkanie wigilijne winno odbyć się dla grupy/tury max 160 osób z Cieszyna i okolic w dniu **11.12.2013r.** w Cieszynie.

Dokładna ilość osób zostanie podana na 7 dni przed spotkaniem.

DOTYCZY KAŻDEJ CZĘŚCI:

- Usługa gastronomiczna obejmująca przygotowanie posiłku nawiązującego do tradycji świątecznej – Wielkanocnej i Wigilijnej,
- potrawy tradycyjne, świąteczne – porcja dla 1 osoby:

SPOTKANIA WIELKANOCNE:

Przystawka:

- śledź po japońsku (sałatka ze śledziem i jajkiem) - 70g

Danie Główne:

- żurek z kielbasą - 300 ml

- pieczeń rzymska (z jajkiem) w sosie chrzanowym - 150 g

- ziemniaki - 100 g

- surówki - 100 g

- sok - 200 ml,

Deser:

- ciasto porcjowane (babka wielkanocna, makowiec) – 100 g

- kawa, herbata – 200ml,

Dodatki:

ciasteczka drobne, kruche wyłożone na stół,

owoce wyłożone na stół np. pomarańcze, mandarynki, banany (dla każdego 1 owoc)

SPOTKANIA WIGILIJNE:**Przystawka:**

- galaretka z ryby - 50 g

Danie główne:

- zupa grzybowa z łazankami - 250 ml
- karp panierowany 100 g
- kapusta z grochem - 100 g
- ziemniaki puree z zieleniną - 120 g
- pierogi z kapustą i grzybami - po 4 szt
- kompot z suszonych owoców - 200 ml

Deser:

- ciasto porcjowane (makowiec, sernik) - 120 g
- kutia - 30 g
- kawa lub herbata - 200 ml

Dodatki:

- pierniczki w lukrze luzem wyłożone na stół,
- owoce wyłożone na stół np. jabłka, mandarynki (1 owoc dla każdego)
- opłatek.

1. Wykonawca winien zapewnić wszystko co jest niezbędne do prawidłowego wykonania usługi, a w szczególności:
 - jedną salę konsumpcyjną mieszczącą wszystkich uczestników spotkania; sala w układzie siedzącym – stoły maksymalnie po 15 osób.
 - obsługę kelnerską,
 - odpowiedni wystrój sali i stołów, zgodnie z charakterem spotkań (obrusy na stół, serwetki, naczynia - zastawa porcelanowa, dekoracje świąteczne itp.),
 - toaletę, szatnię,
 - miejsce spotkania (lokal) usytuowany winien być w bezpośrednim sąsiedztwie przystanków autobusowych, tramwajowych.
2. **Usługa będąca przedmiotem niniejszego postępowania winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów sanitarnych, p. poż., BHP oraz brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.**
3. Przedmiot zamówienia winien być realizowany z należytą starannością, w szczególności poprzez zapewnienie wysokiej jakości potraw, które muszą być ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło), świeże i estetycznie podane.
4. Forma podawania posiłków – tradycyjna (posiłki serwowane do stolika).
5. Czas trwania imprez przewiduje się na około 3 godzin każda.
6. Każda impreza rozpoczyna się o godz. 13.00