

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„ORGANIZACJA SPOTKAŃ WIELKANOCNYCH I WIGILIJNYCH DLA EMERYTOWANYCH PRACOWNIKÓW UNIWERSYTETU ŚLĄSKIEGO W 2012 ROKU ”

część „A”-

organizacja spotkań wielkanocnych i wigilijskich dla emerytowanych pracowników Uniwersytetu Śląskiego na terenie miasta **Sosnowiec**.

- **Spotkania wiosenne** winny odbyć się w dwóch grupach/turach dla max 600 osób (po 300 osób w grupie/turze) dla chętnych z Sosnowca i okolic w dniach 29 i 30.03.2012r. w Sosnowcu. Dokładna ilość osób zostanie podana na 7 dni przed spotkaniami.
- **Spotkania wigilijne** winny odbyć się w dwóch grupach/turach dla max 600 osób (po 300 osób w grupie/turze) dla chętnych z Sosnowca i okolic w dniach 11 i 12.12.2012r. 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 wiosenne** winno odbyć się dla grupy/tury max 160 osób z Cieszyna i okolic w dniu 29.03.2012r. w Cieszynie. Dokładna ilość osób zostanie podana na 7 dni przed spotkaniami.
- **Spotkanie wigilijne** winno odbyć się dla grupy/tury max 160 osób z Cieszyna i okolic w dniu 11.12.2012r. w Cieszynie. Dokładna ilość osób zostanie podana na 7 dni przed spotkaniami.

Dotyczy każdej części:

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

SPOTKANIA WIOSENNE:

Przystawka:

- 3 połówki jajka faszerowanego

Danie Główne:

- żurek z jajkiem	- 250 ml
-jaskółcze gniazda	- 120 g
- sałatka jarzynowa	- 100 g
- sałatka z makaronem	-150 g
- sok	- 200 ml,

Deser:

- ciasto porcjowane (babka wielkanocna, mazurek do wyboru) – 100 g
- kawa, herbata – 200ml,

Dodatki:

cukierki w czekoladzie, 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:

- barszcz czerwony z uszkami - 250 ml
- filet z karpia - 120 g
- kapusta z grochem - 100 g
- pierogi z kapustą i grzybami - 150 g
- kompot z suszonych owoców - 200 ml

Deser:

- ciasto porcjowane (makowiec, sernik do wyboru) - 120 g
- kawa lub herbata - 200 ml

Dodatki:

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

- zapewnienie jednej sali konsumpcyjnej w układzie siedzącym - odpowiedniej do ilości uczestników, stoły max po 15 osób.
 - obsługa kelnerska,
 - odpowiedni wystrój sali i stołów, zgodnie z charakterem spotkań,
 - szatnia,
 - Miejsce spotkania (lokal) usytuowany winien być w bezpośrednim sąsiedztwie przystanków autobusowych, tramwajowych.
 - Czas trwania imprez przewiduje się na około 3 godzin każda.
 - Każda impreza rozpoczyna się o godz. 14.00
1. Wykonawca winien zapewnić wszystko co jest niezbędne do prawidłowego wykonania usługi, a w szczególności: obsługę, obrusy na stoły, serwetki, naczynia – zastawa porcelanowa, itp..
 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.