

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

*dotyczy: organizacji spotkania wigilijnego (usługa gastronomiczna)  
dla emerytowanych pracowników Uniwersytetu Śląskiego.*

1. Zakres spotkania to w szczególności:

- Usługa gastronomiczna obejmująca posiłki nawiązujące do tradycji świątecznej – Wigilijnej,
- potrawy tradycyjne, świąteczne – porcja dla 1 osoby:

Przystawka:

- galaretką z ryby - 50 g

Danie główne:

- barszcz czerwony z uszkami - 250 ml
- filet z karpia - 120 g
- kapusta z grochem - 150 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 (dla każdego 1 owoc)
- opłatek

- zapewnienie jednej sali konsumpcyjnej w układzie siedzącym - odpowiedniej do ilości uczestników,
  - obsługa kelnerska,
  - odpowiedni wystrój (tj. o nastroju wigilijnym) sali i stołów, szatnia, toaleta.
  - Miejsce spotkania (lokal) usytuowany winien być w bezpośrednim sąsiedztwie przystanków autobusowych, tramwajowych.
  - Spotkania winny odbyć się w dwóch grupach dla max 600 osób ( po 300 osób w grupie ) dla chętnych z Sosnowca i okolic w dniach 15.12.2011r. (max 300 osób) i 16.12.2011r. (max 300 osób) w Sosnowcu, oraz dla max 160 osób z Cieszyna i okolic w dniu 16.12.2011r. w Cieszynie. Zamawiający informuje, że podane ilości uczestników są ilościami maksymalnymi. Dokładna ilość osób zostanie podana e-mailem na 7 dni przed spotkaniem. Płatność zostanie dokonana na podstawie faktycznej ilości uczestników imprez.
  - Czas trwania spotkań przewiduje się na około 3 godziny każde, spotkania rozpocząć winny się o godzinie 14.00. Usługa realizowana poprzez podawanie potraw do stolików, bez formy samoobsługowej.
2. Wykonawca winien zapewnić wszystko co jest niezbędne do prawidłowego wykonania usługi, a w szczególności: obsługę, obrusy na stoły, serwetki, naczynia – zastawa porcelanowa, itp..
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. 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.