



RPW/247289/2017 P

Data: 2017-05-25

**Uchwała Nr 125/XX/2017
Rady Osiedla Teofilów-Wielkopolska
z dnia 09.05.2017 r.**

URZĄD MIASTA ŁÓDZI
Wydział Kultury, Turystyki, Sportu i Rekreacji
Biuro ds. Partycypacji Społecznej

24-05-2017

267 podpis

w sprawie: organizacji trzech spotkań wigilijnych dla seniorów i członków Rady Osiedla Teofilów-Wielkopolska

Na podstawie § 23 ust.2 Statutu Osiedla Teofilów-Wielkopolska, zatwierdzonego uchwałą Nr XCII/1686/10 Rady Miejskiej w Łodzi z dnia 25 sierpnia 2010 r. w sprawie nadania statutu Osiedlu Teofilów-Wielkopolska, z późniejszymi zmianami, Rada Osiedla Teofilów-Wielkopolska

uchwała, co następuje:

§ 1. Rada Osiedla przeznacza kwotę 20 258 zł (słownie: dwadzieścia tysięcy dwieście pięćdziesiąt osiem złotych) z § 4300 z działalności statutowej na organizację 3 spotkań wigilijnych dla seniorów i członków Rady Osiedla Teofilów-Wielkopolska. Spotkania wigilijne odbędą się w Bałuckim Ośrodku Kultury „Lutnia”, w Bałuckim Ośrodku Kultury „Na Żubardzkiej” i w Domu Kultury „Relax”.

§ 2. Wykonanie uchwały powierza się Zarządowi Osiedla.

§ 4. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

PRZEWODNICZĄCA
Rady Osiedla
Teofilów-Wielkopolska
Karolina Krajda
Karolina Krajda

Projekt zgodny z przepisami prawa,
opiniuję pozytywnie
pod względem formalno-prawnym

2017 05. 29

2483/Prac
Przewodnicząca Rady Osiedla
Teofilów-Wielkopolska

PODINSPEKTOR*Jadwiga Mokrowska*
Jadwiga Mokrowska

Catering

Planowana liczba uczestników spotkania /imprezy – 105 osób

Data i miejsce spotkania /miejsca – 14.12.2017 w Bałuckim Ośrodku Kultury „Na Żubardzkiej”
mieszczącym się przy ulicy Żubardzkiej 3.

Wyznaczona przez radę osoba do kontaktu – Karolina Krajda 500-225-134

Środki przeznaczone na organizację spotkania/ imprezy- 6 195zł

Menu:

- Pierogi z kapustą i grzybami – 535 sztuk (po pięć na osobę)
- Śledź w śmietanie – 10,5kg (po 100g na osobę)
- Śledź z cebulą – 10,5kg (po 100g na osobę)
- Kapusta z grochem – 10,5kg (po 100g na osobę)
- Barszczyk z uszkami – 27L (po 250ml na osobę + po 5 uszek w każdej porcji)
- Kompot z suszu – 27 L (po 250ml na osobę)
- Sałatka jarzynowa – 10,5kg (po 100g na osobę)
- Ryba po grecku – 10,5kg (po 100g na osobę)
- Ciasto piernik – 10,5kg (po 100g na osobę)
- Mandarynki – 105sztuk
- Chleb – 125 kromek
- Sztućce (metalowe)
- Obrusy
- Szklanki, talerze (pełna zastawa cateringowa)
- Obsługa kelnerska

Prosimy, żeby pierogi i barszcz były porcjowane, reszta dań może być serwowana na półmiskach.

Catering

Planowana liczba uczestników spotkania /imprezy – 130 osób

Data i miejsce spotkania /miejsca – 15.12.2017 w Bałuckim Ośrodku Kultury „Lutnia” mieszczącym się przy ulicy Łanowej 14.

Wyznaczona przez radę osoba do kontaktu – Karolina Krajda 500-225-134

Środki przeznaczone na organizację spotkania/ imprezy- 7 670zł

Menu:

- Pierogi z kapustą i grzybami – 650 sztuk (po pięć na osobę)
- Śledź w śmietanie – 13 kg (po 100g na osobę)
- Śledź z cebulą – 13kg (po 100g na osobę)
- Kapusta z grochem – 13kg (po 100g na osobę)
- Barszczyk z uszkami – 32,5L (po 250ml na osobę + po 5 uszek w każdej porcji)
- Kompot z suszu – 32,5 L (po 250ml na osobę)
- Sałatka jarzynowa – 13kg (po 100g na osobę)
- Ryba po grecku – 13kg (po 100g na osobę)
- Ciasto piernik – 13kg (po 100g na osobę)
- Mandarynki – 130sztuk
- Chleb – 150 kromek
- Sztućce (metalowe)
- Obrusy
- Szklanki, talerze (pełna zastawa cateringowa)
- Obsługa kelnerska

Prosimy, żeby pierogi i barszcz były porcjowane, reszta dań może być serwowana na półmiskach.

Catering

Planowana liczba uczestników spotkania /imprezy – 105 osób

Data i miejsce spotkania /miejsca –20.12.2017 w Domu Kultury „Relax” mieszczącym się przy ulicy Rydzowej 5.

Wyznaczona przez radę osoba do kontaktu – Karolina Krajda 500-225-134

Środki przeznaczone na organizację spotkania/ imprezy- 6 195zł

Menu:

- Pierogi z kapustą i grzybami –535 sztuk (po pięć na osobę)
- Śledź w śmietanie – 10,5kg (po 100g na osobę)
- Śledź z cebulą – 10,5kg (po 100g na osobę)
- Kapusta z grochem – 10,5kg (po 100g na osobę)
- Barszczyk z uszkami – 27L (po 250ml na osobę + po 5 uszek w każdej porcji)
- Kompot z suszu – 27 L (po 250ml na osobę)
- Sałatka jarzynowa – 10,5kg (po 100g na osobę)
- Ryba po grecku – 10,5kg (po 100g na osobę)
- Ciasto piernik – 10,5kg (po 100g na osobę)
- Mandarynki – 105sztuk
- Chleb – 125 kromek
- Sztućce (metalowe)
- Obrusy
- Szklanki, talerze (pełna zastawa cateringowa)
- Obsługa kelnerska

Prosimy, żeby pierogi i barszcz były porcjowane, reszta dań może być serwowana na półmiskach.