

**Nowoczesna edukacja o przeciwdziałaniu zagrożeniom środowiskowym
GeoRISKS**

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

Załącznik nr 2 do SIWZ nr DZP.381.10.2016.UG

Załącznik nr 2 do umowy nr DZP.381.10.2016.UG

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla maksymalnie 30 osób w trakcie trwania konferencji podsumowującej projekt **GeoRISKS "Nowoczesna edukacja o przeciwdziałaniu zagrożeniom środowiskowym"** (FSS/2014/HEI/W/0027)

Termin realizacji zamówienia: 19.05.2016r.

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Wydział Nauk o Ziemi ul. Będzińska 60, 41-200 Sosnowiec

I. Wykonanie zamówienia obejmuje w szczególności:

- przygotowanie, dostarczenie i podawanie poczęstunków,
- wypożyczenie stołów, na których będą ustawione potrawy,
- nadzór kelnerski,
- wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany - Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców,
- estetykę usługi cateringowej - Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz posiłków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 30 minut po zakończeniu jedzenia,
- posprzątanie po zakończonym cateringu,
- wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia: Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. DZ. U. z 2010 Nr 136 poz. 914).

Posiłki winny być serwowane w jednej turze dla wszystkich uczestników uroczystości.

II. Menu

- Herbata (min. 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa; wrzątek w warniku) – bez ograniczeń
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego i zaparzana (min. 2 rodzaje, wrzątek w warniku) – bez ograniczeń
- Cukier (biały, trzcinowy), słodzik, imbir, limonki, cytryny, mleczko, miód – bez ograniczeń.
- Woda mineralna źródlana w szklanych dzbanach z limonką i miętą – 0,5l osoba
- Soki owocowe min. 2 rodzaje w tym pomarańczowy i jabłkowy, w szklanych dzbanach – 250 ml osoba
- Zupy:
 - Żurek śląski – 300 ml/osoba (60% przygotowanych posiłków)
 - Krem z zielonego groszku z grzankami – 300 ml/osoba (40% przygotowanych posiłków)
- Dania mięsne:
 - Fileciki z dorsza w glazurze miodowej z prażonymi migdałami – 120 gram/osoba (40% przygotowanych posiłków)
 - Roladki drobiowe nadziewane farszem serowo – pieczarkowym – 120 gram/osoba (60% przygotowanych posiłków)
- Dodatki:
 - Ryż z warzywami – 100 gram/osoba (40% przygotowanych posiłków)
 - Ziemniaki zapiekane – 100 gram/osoba (60% przygotowanych posiłków)
- Surówka wiosenna (cztery rodzaje świeżych warzyw) – 100 gram/osoba
- Surówka z marchwi – 100 gram/osoba
- Kapusta czerwona na ciepło – 100 gram/osoba
- Kawałek ciasta do wyboru: szarlotka, sernik min. 50g/osoba