**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

1. **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.**

1. **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