

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa, realizowana w trakcie zjazdów (spotkań) doktorantów Środowiskowych Interdyscyplinarnych Studiów Polarnych w terminie **marzec 2016 – czerwiec 2016**.
2. Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:
  - przygotowanie, dostarczenie i podawanie poczęstunków,
  - ustawienie odpowiedniej ilości stołów umożliwiające uczestnikom spotkania zjedzenie posiłku w grupach, przy stołach (Zamawiający posiada odpowiednią ilość stołów),
  - dekoracyjne nakrycie (białe obrusy, serwetki),
  - pełną obsługę kelnerską, w szczególności w odniesieniu do posiłków podawanych na ciepło,
  - zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) i sztuców (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztuców),
  - estetykę usługi cateringowej,
  - posprzątanie po zakończonym cateringu.
3. Termin realizacji zamówienia (spotkań):
  - usługa dla max. 20 osób:
    - 07-08.03.2016r. – 2 dni (Przerwy kawowe, obiad)
    - 06-07.06.2016r. – 2 dni (Przerwy kawowe, obiad)
  - usługa dla max. 35 osób:
    - 14-18.03.2016r. - 5 dni (Przerwy kawowe, obiad)
  - usługa dla max. 60 osób:
    - 23 -24.06.2016r. – 2 dni (Przerwy kawowe, obiad, kolacja zimna płyta)

RAZEM: 11 dni

Dokładna data zostanie podana na tydzień przed planowanym spotkaniem. Ostateczna ilość uczestników zostanie podana na 7 dni przed planowanym spotkaniem. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu o czym zawiadomi Wykonawcę na tydzień przed planowanym spotkaniem.
4. Miejsce realizacji zamówienia (adres dostawy): Wydział Nauk o Ziemi ul. Będzińska 60, 41-200 Sosnowiec.
5. Termin płatności: minimum 14 dni, przelewem. Płatność na podstawie faktycznej liczby uczestników oraz menu. Faktura zostanie wystawiona na podstawie protokołu odbioru. Protokół odbioru będzie podpisany po każdym zjeździe. Osoba uprawnioną ze strony Zamawiającego do podpisania protokołu odbioru jest Pani Edyta Kądziała.
6. Usługa będąca przedmiotem niniejszego postępowania winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu. Sankcje nałożone przez właściwe organy, w razie naruszenia ww. zasad obciążają Wykonawcę.
7. Posiłki nie będą dostarczane w pojedynczych porcjach (opakowaniach jednostkowych), chyba że są one dostarczane w opakowaniach opartych na surowcach odnawialnych, bądź o zawartości powyżej 45% surowców pochodzących z recyklingu wtedy Zamawiający dopuszcza stosowanie opakowań jednostkowych.

8. Menu:

• **Przerwa kawowa:**

- kawa, herbata czarna - bez ograniczeń,
- drobne ciasteczka min. 200 g na osobę lub dwa rodzaje ciasta min. 50g na osobę. Zarówno drobne ciasteczka jak i ciasta winny być uzupełniane w razie potrzeby przez cały czas trwania przerwy kawowej
- cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna w plasterkach
- woda mineralna gazowana i niegazowana (w dzbanach lub butelkach 0,25l) – bez limitów, uzupełniana w razie potrzeby

• **Obiad:**

Szczegółowe menu, spośród propozycji podanych poniżej, Zamawiający określi na 7 dni przed planowanym spotkaniem.

Dania mięsne: ( 1 do wyboru)

Zestaw 1: rolada 250 g/os, kluski śląskie 250 g/os, zestaw surówek (min.2 rodzaje) 150g/os

Zestaw 2: kotlet de volaille 250 g/os, frytki 250 g/os, zestaw surówek (min.2 rodzaje) 150g/os

Zestaw 3: schab po krakowsku 250g/os (schab nadziewany pieczarkami i kapustą kiszoną), ziemniaki opiekane 250 g/os, sałatka 150g/os

Zestaw 4: roladka z piersi kurczaka faszerowana szpinakiem 250 g/os, ziemniaki gotowane 250 g/os, zestaw surówek (min.2 rodzaje) 150g/os

Dania wegetariańskie (dla min. 5 osób): ( 1 do wyboru)

Zestaw 1: ryż z warzywami 250 g /os

Zestaw 2: naleśniki z serem z bitą śmietaną i owocami 250 g/os

Zestaw 3: racuchy z jabłkiem 250 g/os

Dania jednogarnkowe: (do wyboru)

- bogracz 250 g/os

- stroganow 250 g/os

- barszcz z pasztecikami lub krokietami 2 szt./os

- pierogi do wyboru: 250 g/os ( z mięsem, mięsem i kapustą, kapustą i grzybami, ruskie)

• **Kolacja:**

Patery mięs pieczonych, wędlin min. 50 g/os

Deski serów 50 g/os

Roladki z szynki z kremem chrzanowym 2szt/os

Rozetki z łososia w galarecie 2szt/os

Półwki jajek faszerowanych 2 szt/os

Pomidorki koktajlowe z serem feta 2szt/os

Słone babeczki nadziewane twarożkiem 2szt/os

Śliwka kalifornijska zapiekana w boczku 3szt/os

Sałatka makaronowa z szynką konserwową i dodatkami 150 g/os

Tymbaliki 2szt/os

Łódeczki ze świeżego ogórka 2 szt/os

Pieczywo, masło

Soki owocowe: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy. Soki podawane w dzbankach, uzupełniane w razie potrzeby.

Napoje gorące: kawa, herbata – bez ograniczeń.

Cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna w plasterkach

**Sposób serwowania posiłków:**

Przerwa kawowa: bufet szwedzki, poczęstunek winien trwać przez cały okres spotkania tj. w godz. 9:00 - 16:00. Sugeruje się wystawienie werników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem, uzupełnianych wedle zużycia.

Obiady: forma tradycyjna – dostarczone przez obsługę do stolika, posiłek serwowany ok godz. 13:00 - 14:00

Kolacja: bufet szwedzki, posiłek serwowany ok godz. 17:00