

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Usługa cateringowa podczas II Konferencji EXPO Symulacja Medyczna organizowanej, w dniach 24-25 marca 2023 r. dla 120 osób.**

1. Termin realizacji zamówienia: 24 - 25 marca 2023 r.
2. Ilość uczestników: 120 osób.
3. Miejsce realizacji: zostanie podane na 2 tygodnie przed planowanym wydarzeniem.
4. Czas trwania konferencji: 2 dni. Pierwszy dzień w godzinach 9:00-18:00, drugi dzień w godzinach 9:00-16:00.
5. **Usługa cateringu na 1 dzień konferencji:**
 - 1) przerwa kawowa dla 120 osób:
 - 2) obiad/lunch dla 120 osób:
 - 3) uroczysta kolacja dla 40 osób.
6. **Usługa cateringu na 2 dzień konferencji:**
 - 1) przerwa kawowa dla 120 osób:
 - 2) obiad/lunch dla 120 osób:
7. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji konferencji.
8. Usługa powinna obejmować zapewnienie, min. odpowiedniej zastawy porcelanowej oraz szklanej wraz ze sztućcami, nakrycie stołu szwedzkiego, transport potraw, obsługę kelnerską, obsługi porządkowej (sprzątania) przed, w trakcie i po cateringu. **Na uroczystą kolację w dniu 24 marca 2023 r. Wykonawca zapewni przygotowanie stolów, krzeseł, obrusów i pełnej zastawy dla 40 osób o ustalonej godzinie na miejsce realizacji konferencji.**
9. Wykonawca zapewnia odpowiednie urządzenia grzewcze - w tym również przedłużacze, kable niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.
10. Produkty na przerwę kawową powinny zostać dostarczone do wskazanego miejsca i być dostępne dla uczestników zajęć przez cały dzień trwania konferencji od 8:30 do 18:00.
11. Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań.
12. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,
 - b) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości,
 - c) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania,
 - d) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w proszku oraz produktów gotowych,
 - e) w przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciastka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi.

13. Menu:

NAZWA	Ilość
1. Kawa	480 por.
2. Herbata z cytryną	480 por.
3. Cukier w saszetkach jednorazowych o gramaturze 5g	380 szt.
4. Śmietanka do kawy 10 ml	480 szt.
5. Cytryny (do herbaty i do wody) (świeże, umyte) – gotowe do spożycia	60 szt.
6. Woda lekko gazowana 0,5 L	120 szt.
7. Woda niegazowana 0,5 L	120 szt.
8. Sok jabłkowy	10 L
9. Sok pomarańczowy	10 L

10. Sernik (1 por. – 100g)	120 por.
11. Jabłecznik (1 por. – 100g)	120 por.
12. Pomarańcza – gotowe do spożycia	60 szt.
13. Winogrona – gotowe do spożycia	6 kg
14. Banany – gotowe do spożycia	8 kg
15. Małe jabłka – gotowe do spożycia	8 kg
16. Ciastka typu wafelki, ciastka z czekoladą po (3 szt. dla 1 osoby na 1 dzień)	720 szt.
DANIA LUNCHOWE	
17. Zupa lunchowa (1 por. 250 ml, na każdy dzień inna zupa)	240 por.
18. Element mięsny – na lunch (min. 140 g) lub zamiennik bezmięsny, na każdy dzień inne danie)	240 por.
19. Element skrobiowy – na lunch (ziemniaki, ryż, makaron - min. 200 g)	240 por.
20. Surówka lub jarzyna – na lunch (np. marchew, kalafior, buraki - min. 100 g)	240 por.
UROCZYSTA KOLACJA (dla 40 osób)	
21. Przystawki (np. fasolka szparagowa zawijana w szynce, babeczki z łososia)	40 por.
22. Zupa (1 por. 250 ml, np. krem z pomidorów)	40 por.
23. Drugie danie (np. udko z kaczki sous vide z puree musztardowym i buraczkami)	40 por.
24. Deser (1 por. 100 g, np. pana cotta)	40 por.
25. Napoje woda z cytryną i miętą w dzbankach	40 por