

## Opis przedmiotu zamówienia – Część 1

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej podczas **Konferencji Naukowej Konstrukcje Zespólone**. Konferencja jest organizowana przez Instytut Budownictwa WBAIS UZ i ma się odbyć w dniach 29.06 - 30.06.2023 r. w budynku WBAIS.

### Zakres zamówienia

Rodzaj usługi cateringowej: przerwa kawowa, obiad.

Liczba dni obejmujących konferencję: 2.

Liczba uczestników konferencji: 40 osób.

### Termin i miejsce zamówienia

Termin realizacji zamówienia: 29.06 - 30.06.2023.

Miejsce realizacji zamówienia: Zielona Góra, ul. prof. Z. Szafrana 1.

### Opis zamówienia

#### 1. Usługa cateringu na 1 dzień konferencji:

- 1) przerwa kawowa dla 40 osób,
- 2) obiad/lunch dla 40 osób.

#### 2. Usługa cateringu na 2 dzień konferencji:

- 1) przerwa kawowa dla 40 osób:
- 2) obiad/lunch dla 40 osób:

3. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji konferencji.
4. 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.
5. Wykonawca zapewnia odpowiednie urządzenia grzewcze - w tym również przedłużacze, kable niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.
6. 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.
7. Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań.
8. 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.

## 9. Menu:

<b>PRZERWA KAWOWA</b>		<b>Ilość</b>
1. Kawa		160 por.
2. Herbata z cytryną		160 por.
3. Cukier w saszetkach jednorazowych o gramaturze 5g		120 szt.
4. Śmietanka do kawy 10 ml		160 szt.
5. Cytryny (do herbaty i do wody) (świeże, umyte) - gotowe do spożycia		20 szt.
6. Woda lekko gazowana 0,5 L		40 szt.
7. Woda niegazowana 0,5 L		40 szt.
8. Woda z cytryną i miętą w dzbankach		10L
9. Ciastka typu wafelki, kruche, ciastka z czekoladą po (5 szt. dla 1 osoby na 1 dzień)		400 szt.
<b>DANIA LUNCHOWE</b>		
10. Zupa lunchowa (1 por. 250 ml, na każdy dzień inna zupa)		80 por.
11. Element mięsny - na lunch (min. 140 g) lub zamiennik bezmięsny, na każdy dzień inne danie		80 por.
12. Element skrobiowy - na lunch (ziemniaki, ryż, makaron - min. 200 g)		80 por.
13. Surówka lub jarzyna - na lunch (np. marchew, kalafior, buraki - min. 100 g)		80 por.