

Opis przedmiotu zamówienia – Część 4

**Usługa cateringowa
podczas I Ogólnopolskiej Konferencji Psychologii Klinicznej Dzieci i Młodzieży**

1. Termin realizacji zamówienia: **11 maja 2023 r.**
2. Ilość uczestników: **100 osób.**
3. Miejsce realizacji: Palmiarnia UZ – budynek A-16, al. Wojska Polskiego 67.
4. Czas trwania konferencji: 1 dzień, godzinach **9:00-18:00.**
5. **Usługa cateringu na 1 dzień konferencji:**
 - 1) przerwa kawowa dla 100 osób, godzina: **12:00**
 - 2) obiad/lunch dla 100 osób, godzina: **15:30**
6. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji konferencji.
7. Usługa powinna obejmować zapewnienie odpowiedniej zastawy porcelanowej oraz szklanej wraz ze sztućcami, nakrycie stołu szwedzkiego, transport potraw, obsługę kelnerską, obsługi porządkowej (sprzątania) przed, w trakcie i po cateringu.
8. Wykonawca zapewnia odpowiednie urządzenia grzewcze - w tym również przedłużacze, kable niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.
9. Produkty na przerwę kawową powinny zostać dostarczone do wskazanego miejsca i być dostępne dla uczestników konferencji przez cały dzień jej trwania, tj. od 8:30 do 18:00.
10. Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań.
11. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) przyrządzenia 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.

12. Menu:

PRZERWA KAWOWA	Ilość
1. Kawa	200 por.
2. Herbata czarna	100 por.
3. Herbata owocowa	100 por.
4. Cukier w saszetkach jednorazowych o gramaturze 5g	300 szt.
5. Śmietanka do kawy 10 ml	150 szt.
6. Cytryny (do herbaty i do wody) (świeże, umyte) – gotowe do spożycia	60 szt.
7. Woda lekko gazowana 0,5 L	70 szt.
8. Woda niegazowana 0,5 L	70 szt.
9. Sok jabłkowy	6 L
10. Sok pomarańczowy	10 L
11. Sernik (1 por. – 100g)	100 por.

12. Jabłecznik (1 por. – 100g)	100 por.
13. Pomarańcza – gotowe do spożycia	40 szt.
14. Winogrona – gotowe do spożycia	3 kg
15. Banany – gotowe do spożycia	4 kg
16. Ciastka typu wafelki, ciastka z czekoladą po (3 szt. dla 1 osoby)	300 szt.
DANIA LUNCHOWE	
17. Zupa lunchowa (1 por. 250 ml)	100 por.
18. Element mięsny – na lunch (min. 140 g) lub zamiennik bezmięsny	100 por.
19. Element skrobiowy – na lunch (ziemniaki, ryż, makaron - min. 200 g)	100 por.
20. Surówka lub jarzyna – na lunch (np. marchew, kalafior, buraki - min. 100 g)	100 por.