

Opis przedmiotu zamówienia – Część 2

Usługa cateringowa podczas międzynarodowej Konferencji „European Dimension of The Constitution”, w dniu 19 maja 2023 r. dla 40 osób.

1. Termin realizacji zamówienia: **19 maja 2023 r.**
2. Ilość uczestników: **40 osób.**
3. Miejsce realizacji: **Budynek Uniwersytetu Zielonogórskiego INP UZ pl. Słowiański 9 w Zielonej Górze.**
4. Czas trwania konferencji: **1 dzień** - przerwa kawowa w godzinach **10.30-12:30**
5. **Usługa cateringu na 1 dzień konferencji:**
 - 1) przerwa kawowa dla **40 osób**
6. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji konferencji.
7. 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.
8. **Na przerwę kawową w dniu 19 maja 2023 r. w budynku Uniwersytetu Zielonogórskiego INP UZ pl. Słowiański 9, Zielona Góra wykonawca zapewni przygotowanie stolów, krzeseł, obrusów i pełnej zastawy dla 40 osób.**
9. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania miejsca świadczenia usługi i pozostawienia go w stanie w jaki miejsce to zostało mu przekazane.
10. Wykonawca zapewnia odpowiednie urządzenia grzewcze - w tym również przedłużacze, kable niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.
11. Produkty na przerwę kawową powinny zostać dostarczone do wskazanego miejsca i być dostępne dla uczestników zajęć przez cały dzień trwania konferencji **od 10:30 do 12:30.**
12. Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań.
13. 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 usług

14. Menu:

PRZERWA KAWOWA	Ilość
1. Kawa	40 por.
2. Herbata z cytryną	40 por.
3. Cukier w saszetkach jednorazowych o gramaturze 5g	50 szt.
4. Śmietanka do kawy 10 ml	50 szt.
5. Cytryny (do herbaty i do wody) (świeże, umyte) – gotowe do spożycia	40 szt.

6. Woda	40 szt.
7. Owoce filetowane	4,5 kg
8. Ciasteczka owsiane	80 szt.
9. Ciasteczka owsiane czekoladowe	80 szt.
10. Ciasteczka francuskie nadziewane	80 szt.