

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. |