

Opis przedmiotu zamówienia - Część 1

Usługa cateringowa podczas konferencji studencko-doktoranckiej „Majówka Medialna”, w dniu 6 maja 2026 r. dla 20 osób.

1. Termin realizacji zamówienia: **6 maja 2026 r.**
2. Liczba uczestników: **20 osób.**
3. Miejsce realizacji: **Biblioteka Uniwersytetu Zielonogórskiego, al. Wojska Polskiego 71, 65-762 Zielona Góra.**
4. Czas trwania konferencji: **1 dzień - przerwa kawowa w godzinach 11.30-12:30**
5. **Usługa cateringu na 1 dzień konferencji:**
 - 1) przerwa kawowa dla **20 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 6 maja 2026 r. w budynku Biblioteki Uniwersytetu Zielonogórskiego, al. Wojska Polskiego 71, 65-762 Zielona Góra wykonawca zapewni przygotowanie stolów, obrusów i pełnej zastawy dla 20 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 zobowiązuje się do:
 - 1) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,
 - 2) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości,
 - 3) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania,
 - 4) 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,
 - 5) 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 1 miesiąc po dniu wykonania usług

13. Menu:

PRZERWA KAWOWA	Ilość
1. Kawa	20 por.
2. Herbata z cytryną	20 por.
3. Cukier w saszetkach jednorazowych o gramaturze 5g	20 szt.
4. Śmietanka do kawy 10 ml	20 szt.
5. Cytryny (do herbaty i do wody) (świeże, umyte) – gotowe do spożycia	5 szt.

6. Woda	5 dzbanków po 2 L
7. Owoce filetowane	3 kg
8. Ciasteczka owsiane	30 szt.
9. Ciasteczka francuskie	30 szt.