***Załącznik nr 1 do SWZ***

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Świadczenie usługi cateringowej dla jednostek organizacyjnych**

**Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla Wydziału Literaturoznawstwa Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy podczas konferencji naukowej pn.: ***„Herbert odczytujący – Herbert odczytywany. Perspektywa anatomii w 100-lecie urodzin poety”, organizowanej przez Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy w dniach 22-24 października 2024 r.***
2. Przewidywana ilość uczestników konferencji **– 90 osób.**
3. **Miejsce:** Biblioteka Główna UKW, ul. Karola Szymanowskiego 3, 85-074 Bydgoszcz
4. **Warunki szczegółowe**:
5. **Stoły koktajlowe**: z obrusami i dekoracją przygotowane na min. 90 osób.
6. **Obsługa kelnerska**: Obsługa kelnerska ubrana w jednakowe stroje stosowne do uroczystości; min. 2 kelnerów oraz 1 osoba nadzorująca, w razie potrzeby pełniąca funkcję obsługi kelnerskiej; 1 osoba ze znajomością języka angielskiego w stopniu komunikatywnym.
7. **Stoły bankietowe boczne do ekspozycji jedzenia**

* Stoły cateringowe z obrusami i dekoracją
* Potrawy wyeksponowane w naczyniach ze szkła, porcelany i w metalowych etażerkach oraz z drewna dedykowanego do eksponowania potraw

1. **Stół kawowo-herbaciany + napoje zimne**
2. Kawa z termosów cateringowych 5l – 3 stanowiska dostępne bez ograniczeń
3. woda wrząca w warniku 10l. dostępna bez ograniczeń
4. Porcelana, szkło do zimnych napojów, sztućce metalowe
5. **Stół bufetowy**
6. Zimne przekąski – kanapki bankietowe, wyeksponowane na półmiskach porcelanowych,
7. **„Przerwa kawowa” obejmować będzie:**

**-** Napoje gorące: świeżo parzoną kawę o zawartości co najmniej: kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.

**-** Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę,

**-** Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych lub szklanych butelkach (co najmniej 300 ml na osobę).

**-** Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150g na osobę).

- Owoce sezonowe – różne rodzaje (co najmniej 150 g na osobę).

- Zimne przekąski – kanapki bankietowe (co najmniej 300 g na osobę).

1. Pozostałe wymagania:
2. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
3. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
4. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
6. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
7. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
9. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. **UWAGA:** posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
10. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
11. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
12. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
13. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
14. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
15. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
16. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
17. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami.
18. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
19. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
20. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
21. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
22. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
23. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
24. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
25. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.