***Załącznik nr 1***

**Opis przedmiotu zamówienia**

 ***„Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby XIV Bydgoskiego Festiwalu Nauki”***

1. **Zakres usługi cateringowej:**

**LICZBA OSÓB PRZEWIDZIANYCH NA KAŻDY DZIEŃ ŚWIADCZENIA USŁUGI**: 65 osób

(65 osób – sobota, 65 – niedziela)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Data** | **Miejsce świadczenia usługi** | **Rodzaj usługi** | **Godziny świadczenia usługi** |
| **1.** | **16.11.2024 r.(sobota)** | Młyny Rotheraul. Mennica 10 w Bydgoszczy | Dania gorące, zimne przekąski, sałatki, słodkie przekąski wraz z napojami w formie szwedzkiego stołu / bufetu | 13:00 – 19:00 |
| **2.** | **17.11.2024 r.****(niedziela)** | Młyny Rotheraul. Mennica 10w Bydgoszczy | Dania gorące, zimne przekąski, sałatki, słodkie przekąski wraz z napojami w formie szwedzkiego stołu / bufetu | 13:00 – 17:45 |

1. **STÓŁ BUFETOWY / SZWEDZKI STÓŁ**
* minimum dwa **dania gorące** (w tym jedno danie wegetariańskie) oraz jeden rodzaj wybranej przez Zamawiającego zupy w podgrzewaczach do własnej obsługi, dostępne w godzinach 14:00 – 16:30 w sobotę oraz 14:00 – 16:30 w niedzielę.

Zupa w ilości co najmniej 250 ml na osobę / danie gorące co najmniej 3 porcje po 100 g. na osobę każdego dnia.

* w godzinach 13:00 – 19:00 w sobotę oraz 13:00 do 17:45 w niedzielę: bufet składający się z tzw. **finger food** (np. kanapeczki, koreczki, kuleczki serowe lub ziemniaczane, co najmniej dwa rodzaje sałatek, tartaletki wytrawne, roladki, ciasto fillo, tortille, przekąski z szynki parmeńskiej, tatar, pasty rybne, warzywne itp.).

Minimum 6 rodzajów różnego typu przekąsek. Przekąski słone w ilości co najmniej 200 g./osobę każdego dnia.

* **bufet słodki** – w godzinach 13:00 – 19:00 w sobotę oraz 13:00 do 17:45 w niedzielę składający się z: co najmniej 2 rodzajów ciast (co najmniej 2 porcje na osobę każdego dnia, preferowana forma podania: w papilotkach lub ), 2 rodzajów monoporcji / minideserów / musów, kremów (co najmniej 2 porcje na osobę każdego dnia; preferowana forma podania w jednorazowych pojemniczkach) oraz 3 rodzaje innych przekąsek deserowych (np. z owocami, tartaletki, babeczki, rogaliki, ciastka itp.) (co najmniej 3 porcje na osobę każdego dnia).
1. **NAPOJE**
* kawa z ekspresu ciśnieniowego wg zapotrzebowania / bez ograniczeń – min. 1 sztuka ekspresu
* herbata: czarna, owocowa, zielona wg zapotrzebowania / bez ograniczeń
* woda wrząca w warniku dostępna bez ograniczeń
* śmietanka i/lub mleko, cukier biały i brązowy, cytryny
* woda niegazowana w karafkach min. 500 ml na osobę każdego dnia
* sok owocowy w karafkach min. 2 rodzaje do wyboru min. 200 ml na osobę każdego dnia
1. **Obowiązki Wykonawcy:**
2. Wykonawca przygotuje całość usługi nie później niż na godzinę 12:45 oraz zapewni obsługę kelnerską przez cały czas jej trwania – min. 1 osoba każdego dnia (zgodnie z podanymi w pkt.1 godzinami trwania usługi), która będzie na bieżąco sprawdzać czy wszystkie produkty są dostępne, estetycznie ułożone i w razie konieczności uzupełniać brakujące potrawy. Dodatkowo obsługa ma za zadanie na bieżąco uzupełniać brakującą / zużytą zastawę służącą do spożywania posiłków. Brudne naczynia i resztki posiłków należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji..
3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wysokiej jakości świadczonych usług i czynności objętych przedmiotem umowy, do zapewnienia właściwego zachowania i wyglądu własnego personelu, przy pomocy którego będzie wykonywał przedmiot umowy oraz do zapewnienia terminowego i rzetelnego sposobu wykonywania powierzonych mu usług i czynności, a także do stałej kontroli i nadzoru nad zapewnieniem prawidłowego wykonywania przedmiotu niniejszej umowy przez swój personel. Wykonawca odpowiada za wszelkie działania i zaniechania personelu oraz innych osób lub podmiotów, którymi posługuje się przy wykonywaniu przedmiotu niniejszej umowy, tak jak za działania i zaniechania własne.
4. Wykonawca w celu wykonania umowy zapewni we własnym zakresie i na własny koszt odpowiedniej jakości i posiadające polskie atesty materiały, energooszczędny sprzęt i urządzenia niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy.
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.
6. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
7. Zamawiający wymaga aby całość usługi gastronomicznej świadczona była w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona, w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów, obrusy 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: mleko, soki.
8. Stół bufetowy: potrawy ciepłe podane w podgrzewaczach, zimne przekąski wyeksponowane na półmiskach, drewnianych etażerkach lub szkle.
9. Serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych oraz o estetycznym wyglądzie oraz w odniesieniu do produktów przetworzonych (np.: kawa, herbata, cukier, ciastka, soki, woda, mleko) muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi.
10. Wykonawca zapewni nakrycie stołów w postaci estetycznie wyglądających obrusów. Zamawiający dysponuje własnymi stołami do wyłożenia posiłków oraz krzesłami. Wykonawca ponadto zapewni wszelkie detale potrzebne do właściwego podania i skonsumowania posiłków takie jak np. papierowe serwetki.
11. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag związanych z realizacją usługi cateringowej w sposób zgodny z dokumentacją zamówienia w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do produktów pozostałych po cateringu. Wykonawca powinien zapewnić Zamawiającemu opakowania jednorazowego użytku do przechowania pozostałych produktów po cateringu (opakowania w cenie usługi).