

Przedmiotem zapytania jest usługa w ramach wydarzenia organizowanego przez Miasto Bydgoszcz w dniu 4 marca 2024 r. polegająca na zapewnieniu cateringu wraz z obsługą oraz wynajmu elementów dekoracji wraz z montażem i demontażem

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Miasto Bydgoszcz, ul. Jezuicka 1, 85–102 Bydgoszcz

Przeprowadzający postępowanie: Biuro Promocji Miasta i Współpracy z Zagranicą, 85–102 Bydgoszcz, ul. Jezuicka 1, tel. 52 58 58 446, fax 52 58 58 724

Godziny pracy:

- poniedziałek, środa, czwartek: od 8⁰⁰ do 16⁰⁰,
- wtorek: od 8⁰⁰ do 18⁰⁰,
- piątek: od 8⁰⁰ do 14⁰⁰.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Termin: 04.03.2024 r., godz. 18⁰⁰ – 23⁰⁰

Miejsce: Teatr Kameralny, Bydgoszcz (miejsce zapewnia Zamawiający)

Usługa gastronomiczna dla 80 osób – zobowiązania Wykonawcy

Kolacja w formie bufetu dla 80 osób – rozpoczęcie pracy godz. 8⁰⁰, gotowość godz. 17⁰⁰

Dowóz do Teatru Kameralnego w Bydgoszczy

Obsługa w miejscu wydarzenia:

Minimalna ilość obsługi: 6 osób w tym co najmniej jeden kucharz.

Dostawa, montaż, demontaż, ustawienie i obsługa sprzętu:

- 2 ekspresy do kawy – na kawę ziarnistą serwujący min. 5 rodzajów kawy w tym latte, cappuccino przygotowywane na świeżym mleku
- stoły bufetowe z czarnymi pokrowcami pod catering zgodnie z poniższym menu (min. 10 stołów bufetowych każdy o długości min 1,8 m)
- stoły koktajlowe z czarnymi pokrowcami – 12 sztuk
- zastawa wielorazowa, szkło, serwetki adekwatnie do ilości gości tj. 80 osób
- czerwony dywan o długości od 5 m do 10 m
- słupki odgradzające złote (mosiądz) z czerwoną liną – 8 sztuk
- oświetlenie ledowe o zmiennych kolorach typu led bar – min. 10 szt.
- dekoracje czarno – złote, między innymi: wazoniki ze złotymi kamyszkami na stoły koktajlowe 12 sztuk, złote podtalerze w ilości min 15 szt., świece złote w ilości min. 15 szt.

Menu:

Kawa z ekspresu – kawa świeżo mielona (2 filiżanki kawy/ os.)

Wybór herbat – herbata w saszetkach min 4 rodzaje w tym herbaty owocowe (2 filiżanki herbaty/os.)

Woda z cytryną i miętą w szklanych karafkach

Dania główne w bemarach na ciepło – 4 porcje na osobę

- zraziki z indyka w sosie koniakowym (80g/porcja)
- łosoś z sosem kurkowym (80g/porcja)
- lasagne warzywne (80g/porcja)
- risotto z warzywami (50g/porcja)

Bufet zimny – 4 porcje na os.

- schab z musem chrzanowym (40g/porcja)
- tatar wołowy (50g/porcja)
- crostini z musem avokado (40g/porcja)
- crostini z pastą rybną (40g/porcja)

Słodkie przekąski – 3 porcje na os.

- panna cotta z sosem jagodowym
- tarta serowa z włoską bezą
- tarta z jabłkami

Inne:

Samochód transportowy do dyspozycji w dniu 4 marca 2024 r. w godz. 8⁰⁰ – 23⁰⁰

Oferenci są zobowiązani do załączenia do oferty minimum trzech referencji z organizacji bankietów na min. 100 osób, w tym co najmniej jedna z usługi cateringowej świadczonej poza siedzibą firmy.