**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla Wydziału Nauk Geograficznych Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, w związku z międzynarodową konferencją  ***„International Conference on Water Management and its Surroundings – Modern Trends in Blue and Green Infrastructure Management”***, która odbędzie się w dniach 16-17 czerwca 2025 r. w Bydgoszczy, w budynku przy Placu Kościeleckich 8 (85-033 Bydgoszcz). Świadczenie usługi cateringowej odbędzie się w dniu 16 czerwca 2025 r. (tj. w poniedziałek) od 8.30 do 16.45.

2. Przedmiot zamówienia dotyczy świadczenie usługi cateringowej w wyznaczonym do tego miejscu.

3. Zamówienie będzie realizowane w dniu 16 czerwca 2025 r. r. i obejmuje w szczególności świadczenie dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed planowaną przerwą.

Czas trwania usługi:

16.06.2025 r.: 08.30 – 16.45 (planowane są **3** przerwy kawowe oraz 1 przerwa na lunch) wg następującego harmonogramu:

* 8:30-9:30 przerwa kawowa w trakcie rejestracji uczestników konferencji, gdzie ma być dostępna tylko kawa, herbata i woda mineralna
* 11:30-12.00 przerwa kawowa
* 13:30-14.45 lunch  (przerwa obiadowa)
* 16:30-16:45 przerwa kawowa

4. Zamawiający szacuje liczbę 35 osób na konferencji.

5. Usługa cateringowa powinna spełniać następujące warunki. Wykonawca zapewni:

1. kompleksową obsługę cateringową wraz z dostawą na miejsce,
2. przygotowanie stołów oraz pełną aranżację i dekorację bufetów ----> na wydziale są ławki szkolene, które można odpowiednio zaaranżować i przykryć obrusami
3. zastawę ceramiczną i sprzęt do podania dań i napojów (w tym szczypce, łopatki itp.),
4. obsługę kelnerska w celu wyłożenia jedzenia na stoły, w tym uzupełnienia ciastka/placków podczas przerw kawowych; na brudne naczynia przygotujemy stosowne miejsce;
5. sprzątnięcie miejsca cateringowego po zakończeniu każdego dnia.

6. Zakres usługi :

– przerwy kawowe (3):

**Przerwa kawowa obejmować będzie:**

•     preferowany jest ekspes do kawy, opcjonalnie warniki z gorącą wodą umożliwiające zapażenie 2 rodzajów kawy (tradycyjna parzona, kawa rozpuszczalna); dostęp do kawy bez ograniczeń;

•        wybór herbat: co najmniej 3 rodzaje (w tym czarna, zielona i owocowa), woda gorąca do zaparzenia w warnikach/ termosach; dostęp do herbaty bez ograniczeń;

•    dodatki - śmietanka/ mleczko do kawy, cukier biały i brązowy (w jednorazowych opakowaniach), cytryna w plasterkach z jednorazowymi drewnianymi wykałaczkami;

•       napoje zimne: woda mineralna butelkowana o poj. 500 ml/butelka (30 szt. woda gazowana, 30 szt. woda niegazowana) sok pomarańczowy (łącznie 5 litrów) i sok jabłkowy (łącznie 5 litrów) serwowane w szklanych dzbankach lub karafkach;

•        ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny - co najmniej 100 g/os.;

* Wybór 2 rodzajów placków - co najmniej 200 g/os. (preferowane ciasto marchewkowe i ciasto biszkoptowe); drożdżówki z owocami (o wadze ok. 100 g/szt.) 35 szt.

**Przerwa obiadowa:**  
Przerwa obiadowa obejmować będzie  obiad serwowany w formie szwedzkiego stołu:  
•        zupa warzywna - 330-350 ml/os.  
•        danie główne:  jedno danie mięsne gulasz (140 g/os.) – 35 porcji,

* jedno danie wegetariańskie/ wegańskie na ciepło kotlety sojowe (200 g/os.) – 4 porcje.

•      wybór 3 rodzajów dodatków - co najmniej 150 g/os. (ziemniaki zapiekane/ kasza gryczana/ kopytka)   
•        zestaw surówek (2 rodzaje) 150 g/os.

* Zasmażana kapusta na ciepło 100 g/os.

**Dania obiadowe oraz dodatki podawane na ciepło w bemarze/ podgrzewaczach umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku.**

**Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej**

7. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności pozwalające na realizację zamówienia, a także musi posiadać wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia.