**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

***Świadczenie usługi cateringowej w ramach XIII Ogólnopolskiej Konferencji Hydromikrobiologicznej „HYDROMICRO 2025 – Mikrobiologiczne badania wody w dobie antropocenu”***

1. **Miejsce realizacji**: **Biblioteka UKW** ul. Szymanowskiego 3 w Bydgoszczy (85-074) z zastrzeżeniem, że uroczysta kolacja zostanie zorganizowana w **Hali Pomp Muzeum Wodociągów** w Bydgoszczy przy ul. Gdańskiej 242.
2. **Termin realizacji usługi**: 25-27.06.2025 r.
3. **Liczba osób/uczestników konferencji**: 40
4. **Zakres usługi cateringowej:**
5. **przerwa kawowa całodzienna:**

25.06.2025 r. godz. 09:00 – 16:00

26.06.2025 r. godz. 09:00 – 16:00

27.06.2025 r. godz. 09:00 – 15:00

Przerwa kawowa obejmować będzie:

* kawa dostępna w warnikach;
* wybór herbat: co najmniej 4 rodzaje (w tym czarna, zielona i owocowa), woda gorąca do zaparzenia w termosach bez ograniczeń;
* dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier biały i brązowy (w jednorazowych opakowaniach) , cytryna w plasterkach z jednorazowymi drewnianymi wykałaczkami;
* napoje zimne: woda mineralna, sok 100% - napoje serwowane w szklanych dzbankach lub karafkach - co najmniej 300 ml/os.;
* ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny - co najmniej 50 g/os.;
* ciasto bankietowe (2 rodzaje do wyboru) - 1,5 porcji/os.;
* owoce sezonowe – różne rodzaje, co najmniej 120 g/os.
1. **śniadanie:**

26.06.2025 r. godz. 09:30 – 10:00

27.06.2025 r. godz. 10:00 – 10:30

Śniadanie obejmować będzie:

* croissanty wytrawne - 45 szt.
* francuskie ciasteczka wypiekane wytrawne – 45 szt
1. **przerwa obiadowa:**

25.06.2025 r. godz. 14:15 – 15:15

26.06.2025 r. godz. 14:00 – 15:00

27.06.2025 r. godz. 13:45 – 14:45

Przerwa obiadowa obejmować będzie:

* obiad serwowany w formie szwedzkiego stołu
* zupa wegańska - 300 ml/os.
* danie główne: jedno danie mięsne (140 g/os.) – 35 porcji, jedno danie rybne (140 g/os.) – 15 porcji oraz jedno danie wegańskie na ciepło (140 g/os.) – 10 porcji. Danie główne przelicznikowo - 1,5 porcji na osobę
* zestaw dodatków skrobiowych (ziemniaki, kasza, ryż) 130 g/os.
* zestaw surówek, warzyw gotowanych/grilowanych 140 g/os.
* napoje zimne: soki 100% i woda serwowane w szklanych dzbankach - 300 ml/os.
* dania obiadowe oraz dodatki podawane na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej
* mini desery w pucharkach (150 ml/os.) - 40 porcji

**Warunki szczegółowe dot. realizacji usługi cateringowej w Bibliotece UKW:**

1. stoły wydawcze z czarnymi lub białymi naciągami – w ilości odpowiedniej do realizacji przedmiotowej usługi;
2. stoły wysokie koktajlowe z czarnymi naciągami – w ilości odpowiedniej do realizacji przedmiotowej usługi.
3. obsługa kelnerska - 2 osoby każdego dnia przez cały czas trwania konferencji w Bibliotece UKW. Obsługa kelnerska ubrana w jednakowe stroje, stosowne do uroczystości zgodnie z zasadami savoir vivre’u kelnera;
4. każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno–epidemiologiczną i być osobą pełnoletnią;
5. dania i napoje serwowane będą w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Soki podane będą w szklanych dzbankach/karafkach ze szkła przezroczystego. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet;
6. filiżanki muszą być ustawione w taki sposób, aby „uszko” znajdowało się po prawej stronie uczestnika spotkania, talerzyki ustawione w stosie;
7. wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak: kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała, odpowiednio wysoka temperatura;
8. Wykonawca zapewni etykiety z nazwami potraw w języku polskim;
9. Z uwagi na miejsce realizacji usługi cateringowej – Biblioteka UKW, **Wykonawca nie może używać żadnych przedmiotów emitujących ogień i dym** (np. palące się świece, podgrzewacze typu tealight, kadzidełka).
10. **uroczysta kolacja**

26.06.2025 r. godz. 19:00 – 24:00

Kolacja obejmować będzie:

* miejsce realizacji: Hala Pomp Muzeum Wodociągów w Bydgoszczy przy ul. Gdańskiej 242
* kolacja serwowana zasiadana
* przekąski wytrawne (trzy rodzaje do wyboru) – 3 szt./os.
* zupa – 300ml/os.
* dania ciepłe podane na półmiskach – 2,5 porcji/os. w tym: danie mięsne - 40 szt., danie rybne - 30 szt., danie wegańskie - 30 szt. (1 porcja dania ciepłego – 140g/os.)
* dodatki skrobiowe (dwa rodzaje do wyboru) – 1,5 porcji/os. (1 porcja dodatku skrobiowego – 130g/os.)
* surówki do dania głównego (trzy rodzaje do wyboru) – 1,5 porcji/os. (1 porcja – 140 g/os.)
* deser w pucharkach - 40 szt.
* świeże owoce podane na talerzach tortowych – 4 porcje/os.
* napoje zimne bez ograniczeń – woda i sok serwowane w szklanych dzbankach lub karafkach
* kawa z dodatkami, herbata ( co najmniej 4 rodzaje) – bez ograniczeń
* wino białe i czerwone – 30 butelek

**Warunki szczegółowe dot. realizacji uroczystej kolacji w** **Hali Pomp Muzeum Wodociągów w Bydgoszczy :**

1. Wykonawca zapewnia wszelkie wyposażenie niezbędne do realizacji uroczystej kolacji;
2. Wykonawca zapewni krzesła oraz okrągłe stoły (każdy dla maksymalnie 10 osób) wraz z eleganckimi obrusami. Stoły podczas kolacji przygotowane w wysokim standardzie, obrusy czyste i niepoplamione, krzesła jednakowe (czyste i nieuszkodzone), dekoracje, wazony ze świeżymi kwiatami, jedzenie podane w eleganckich naczyniach;
3. obsługa kelnerska – min. 2 osoby przez cały czas trwania kolacji. Obsługa kelnerska ubrana w jednakowe stroje, stosowne do uroczystości zgodnie z zasadami savoir vivre’u kelnera;
4. każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno–epidemiologiczną i być osobą pełnoletnią;
5. dania i napoje serwowane będą w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Soki podane będą w szklanych dzbankach/karafkach ze szkła przezroczystego. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet;
6. wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak: kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.
7. **Obowiązki Wykonawcy:**
8. 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.
9. 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.
10. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.
11. Wykonawca zagwarantuje odpowiedni czas dojazdu cateringu na minimum godzinę przed konferencją.
12. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
13. 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, w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy/naciągi, 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.
14. Brudne naczynia i resztki posiłków należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
15. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
16. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
17. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
18. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe, stoły 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.
19. 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.
20. 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).
21. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia menu serwowanego w czasie przerw obiadowych oraz kolacji do akceptacji przez Zamawiającego, w terminie nie później niż na 10 dni przed datą wydarzenia. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji menu lub zgłoszenia zastrzeżeń, w terminie do 3 dni od jego otrzymania. Wykonawca po otrzymaniu zastrzeżeń będzie zobowiązany do ich uwzględnienia i ponownego przedstawienia Zamawiającemu menu, w terminie do 2 dni od dnia otrzymania zastrzeżeń Zamawiającego.