

**Usługa w ramach wydarzenia organizowanego przez Miasto Bydgoszcz w dniu 4 lipca 2024 r.  
w Teatrze Kameralnym w Bydgoszczy, polegająca na zapewnieniu usługi cateringu  
wraz z obsługą**

**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 8<sup>00</sup> do 16<sup>00</sup>,
- wtorek: od 8<sup>00</sup> do 18<sup>00</sup>,
- piątek: od 8<sup>00</sup> do 14<sup>00</sup>.

**II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Zapytanie ofertowe kierowane jest do podmiotów posiadających uprawnienia, odpowiednie kwalifikacje oraz zapewniających odpowiednie warunki sanitarne niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zapytania ofertowego.

Przedmiotem zapytania jest usługa w ramach wydarzenia organizowanego przez Miasto Bydgoszcz w dniu 4 lipca 2024 r. w Teatrze Kameralnym w Bydgoszczy, polegająca na zapewnieniu usługi cateringu wraz z obsługą

**Szczegóły usługi**

**Termin:** 04.07.2024 r.

**Miejsce:** Teatr Kameralny, Bydgoszcz (miejsce zapewnia Zamawiający)

**obowiązania Wykonawcy**

**Usługa gastronomiczna:**

Przerwa kawowa całodzienna dla 100 osób – **gotowość godz.10.30**

Lunch w formie bufetu dla 100 osób – **gotowość godz.12.30**

After Party dla 50 osób – **gotowość godz.18.30**

**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 białymi pokrowcami pod catering zgodnie z poniższym menu (min. 10 stołów bufetowych każdy o długości min. 1,8 m)
- stoły koktajlowe z białymi pokrowcami – 15 sztuk
- zastawa wielorazowa, szkło, serwetki adekwatnie do ilości gości
- oświetlenie ledowe o zmiennych kolorach typu led bar – min. 10 szt.
- dekoracje między innymi: wazoniki ze świeżymi kwiatami na stolikach koktajlowych (15 szt.) w ciągu dnia oraz lampki ledowe na stolikach na afterparty (10 szt.)
- białe obrusy na stoły na afterparty (stoły – 10 szt. 4 os. na wyposażeniu Teatru)

**Menu:****Przerwa kawowa:**

Kawa/ Herbata (2 filiżanki kawy, 2 filiżanki herbaty/os.)  
Ciastka francuskie, croissanty (2 szt./os.)

**Menu lunchowe w bufecie****Zupa:**

Chłodnik z botwinki 150 ml/osobę  
Krem z cukinii z grzankami ziołowymi 150 ml/osobę

**Danie główne:**

Polędwiczka wieprzowa 100 g, sos kurkowy 80 g/osobę  
ziemniaki pieczone 120 g, warzywa 100 g/osobę  
Pierogi z kapustą i grzybami 4 szt./osobę

**After Party:**

Rostbef z musem pieprzowym 40 g x 40 szt.  
Indyk z musem chrzanowym 40 g x 40 szt.  
Polędwiczka wieprzowa z grzybami 40 g x 40 szt.  
Vol- au- vent z pastą z tuńczyka 1 szt. x 40 szt.  
Crostini z szynką dojrzewająca 1 szt. x 40 szt.  
Crostini z mozzarellą i anchois 1 szt. x 40 szt.  
Tatar wołowy na grzance z razowego chleba 30 g x 100 szt.  
Vol- au- vent z musem z oliwek i z mozzarellą 1 szt. x 40  
Sałatka grecka ( 80 g) x 45 porcji  
Pieczywo/ masło 45 porcji

**Inne:**

Samochód transportowy do dyspozycji w dniu 4 lipca 2024 r. w godz. 8.00 – 23.00

**Oferenci są zobowiązani do załączenia do oferty minimum trzech referencji z realizacji usługi cateringu na min 100 osób, w tym co najmniej jednej świadczonej poza siedzibą firmy.**

**Wszystkie potrawy winny być serwowane w prawidłowej temperaturze podania**

Wykonawca winien zrealizować przedmiot zapytania z produktów świeżych, wysokiej jakości, z uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448) rozporządzeniach wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP, zasad żywienia dietetyki stosowanej opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości porcji z pozycji 1 i 2 po rozstrzygnięciu zapytania ofertowego w terminie do 28 czerwca 2024 roku, a Wykonawca wyrazi na to zgodę i zagwarantuje, iż cena każdego pakietu nie będzie wyższa niż zaproponowana w ogólnej ofercie.