

**Szacowanie ceny**  
**usługa cateringowa podczas konferencji – bufet kawowy oraz lunch dla 150 osób**

**ZAMAWIAJĄCY**

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

**Wydział prowadzący postępowanie**  
Biuro Aktywności Społecznej

**Osoby do kontaktu**

Agnieszka Ćwiklińska- tel. 52 58 59 506

Miasto Bydgoszcz, w związku z konferencją „Bydgoszcz - Miasto Równych Szans” która odbędzie się w dniu 15 listopada 2024 roku w Miejskim Centrum Kultury w Bydgoszczy, planuje zamówienie usługi cateringowej.

**OPIS PLANOWANEGO PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa (dostarczenie produktów i wyrobów, ich ekspozycja oraz obsługa kelnerska) dla 150 osób, uczestniczek i uczestników konferencji, obejmująca następujące elementy.**

Zapewnienie poczęstunku dla 150 osób wraz z obsługą kelnerską. Poczęstunek na stojąco, przy wysokich stołach bankietowych. Poczęstunek serwowany w Miejskim Centrum Kultury przy ul. Marcinkowskiego 12-14, w foyer.

Poczęstunek wraz z zastawą i sztucami podczas przerwy kawowej składający się z:

- Napoje ciepłe: kawa, herbata: dla 150 osób
- Cukier biały w saszetkach 5g: 80 saszetek
- Dwa rodzaje ciasta – po 2 szt. na osobę (sernik, babeczki z owocami i kremem budyniowym)
- Mleko oraz napój roślinny do kawy
- Woda z cytryną 100 ml na 1 osobę
- Sok pomarańczowy 100 ml na 1 osobę

Poczęstunek wraz z zastawą i sztucami podczas lunchu składający się z:

- Zupa krem z pomidorów z grzankami lub zupa krem z brokułów z pestkami dyni (150 porcji)

Przekąski na słono:

- Mini kanapeczki wegetariańskie (300 szt.)
- Koreczki z serem feta, oliwkami i pomidorkami cherry (150 szt.)
- Tartinki z warzywami grillowanymi (150 szt.)
- Sałatka wegetariańska w mini pucharkach (150 szt.)
- Paluszki grissini z dipem ziołowym (150 szt.)

**Usługa obejmuje także:**

- Zapewnienie stołów do serwowania cateringu oraz wysokich stołów bankietowych (15 szt.)
- Dostarczenie i ustawienie stołów, rozłożenie naczyń, napojów, wyeksponowanie produktów
- Obsługa kelnerska - pomoc przy przygotowywaniu napojów,

Usługa obejmuje przygotowanie cateringu z produktów świeżych, wysokiej jakości, z uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448 t.j.) 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.