**O F E R T A NA USŁUGĘ CATERINGOWĄ**

**Zamawiający:** Gmina – Miasto Płock Stary Rynek 1, 09-400 Płock tel. 24 367 17 20

**Oferent**  (pełna nazwa, adres, tel.) ....................................................................................................

….........................................................................................................................................................

**Przedmiot zamówienia:** Obsługa gastronomiczna uczestników konferencji pn. **„Uzależnienie od substancji psychoaktywnych – problemy zdrowotne, społeczne i prawne”**

**Miejsce: aula nr 1 Wyższej Szkoły im. Pawła Włodkowica w Płocku Al. Kilińskiego 12, Budynek C**

**Data: 24 października 2018 roku -** powitalna kawa, herbata w godz.: 9:00 – 10:00; przerwa kawowa w godz.: 12:10 - 12:30; lunch planowany w godz.: 14:30 - 15:00.

**Liczba osób:** ok. 150, ostateczna liczba osób może być mniejsza od planowanej i zostanie określona do 19 października 2018 r.

**Prosimy o przesłanie oferty uwzględniającej niżej podane propozycje:**

**1. Rozpoczęcie konferencji w godz.: 9:00 – 10:00 -** kawa, herbata, dodatki do napojów gorących: cukier, cytryna, śmietanka do kawy lub mleko (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników).

**2. Przerwa kawowa w godz.: 12:10 - 12:30**

**Propozycja menu Zamawiającego:**

* kawa (rozpuszczalna i mielona), herbata w torebkach (czarna i owocowa),
* woda mineralna butelkowana 500 ml (gazowana i niegazowana),
* ciastka deserowe 3 rodzaje: sernik, szarlotka, babeczki (3 szt. na osobę, tj. po 1 szt. każdego rodzaju),
* owoce 3 rodzaje: winogrona, banany, arbuz (pokrojony),
* dodatki do napojów gorących - cukier, cytryna, śmietanka do kawy lub mleko (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników konferencji).

**Propozycja Oferenta**

**….........................................................................................................................................................**

**…........................................................................................................................................................**

**…........................................................................................................................................................**

**….......................................................................................................................................................**

**3. Lunch w godz.: 14:30 – 15:00**

**Propozycja menu Zamawiającego:**

* trzy gorące dania ustawione na podgrzewaczach: jedno jarskie: pierogi ze szpinakiem i serem fetą (co najmniej 5 szt. na osobę), drugie mięsne: bitki wieprzowe w sosie grzybowym (co najmniej 150 g na osobę), naleśniki z farszem warzywnym i/lub mięsnym (co najmniej 2 szt. na osobę),
* dodatki do dania gorącego: kluski śląskie lub kluski kładzione lub kopytka (co najmniej 150 g na osobę);
* dwa rodzaje sałatek z 3 składników (co najmniej 150 g na osobę),
* ciastka deserowe 3 rodzaje: sernik, szarlotka, babeczki (3 szt. na osobę, tj. po 1 szt. każdego rodzaju),
* napoje: soki 2 rodzaje, kawa (rozpuszczalna i mielona), herbata w torebkach (czarna   
  i owocowa) oraz dodatki do napojów gorących - cukier, cytryna, śmietanka do kawy lub mleko (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników konferencji).

**Propozycja Oferenta:**

**….........................................................................................................................................................**

**…........................................................................................................................................................**

**…........................................................................................................................................................**

**….......................................................................................................................................................**

**….......................................................................................................................................................**

Poczęstunek zostanie przygotowany przez oferenta na bazie produktów świeżych, najwyższej jakości, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r, o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.). Posiłki powinny być przyrządzone w dniu dostawy (wykluczone jest użycie gotowych produktów garmażeryjnych).

Zakres obsługi gastronomicznej obejmuje: ustawienie i nakrycie stołów, przygotowanie poczęstunku w formie stołu szwedzkiego i obsługę. Oferent zapewni we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym: w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody (minimum 3 szt.) obrusy, naczynia szklane, metalowe sztućce oraz papierowe serwetki, w ilości adekwatnej do liczby uczestników konferencji. Oferent zobowiązany jest przywrócić stan pomieszczeń do stanu pierwotnego sprzed wykonania usługi.

Artykuły spożywcze nie wykorzystane w czasie konferencji zostaną spakowane   
w opakowania jednorazowe zapewnione przez Oferenta i przekazane osobom wskazanym przez Zamawiającego.

**Z uwagi na małą ilość miejsc siedzących dania powinny być łatwe do spożycia na stojąco.**

***podpis oferenta***