

Opis przedmiotu zamówienia

dla przygotowania usługi kompleksowej (catering) na potrzeby organizacji obchodów Jubileuszu Akademii Mazowieckiej w Płocku.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1.** Usługa cateringowa w formie szwedzkiego stołu podczas konferencji naukowej zorganizowanej z okazji Jubileuszu XXV lecia Akademii Mazowieckiej w Płocku obejmująca: serwis kawowy z obiadem.
- 2.** W ramach zamówienia świadczenie usługi cateringowej obejmować będzie w szczególności przygotowanie i dostarczenie posiłków na konferencję naukową pt. „Szkolnictwo wyższe i nauka wobec nowych wyzwań” organizowaną przez Akademię Mazowiecką w Płocku, dowóz na wskazane miejsce cateringu wraz z zastawą, stolikami koktajlowymi i sprzętem niezbędnym do wydawania, przygotowanie stołów, obsługę kelnerską, dekorację kwiatową, sprzątnięcie miejsca cateringu. Rozkład planowanej kompleksowej usługi z podziałem na części serwisu:
 - a) Serwis kawowy w godzinach 10:00 – 14:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 150 osób, max. 250 osób **(część 1 serwisu)**,
 - b) Obiad (ciepłe i zimne posiłki) 13:45 – 15:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 300 osób, max. 400 osób **(część 2 serwisu)**,
 - c) Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 70 osób, max. 100 osób **(część 3 serwisu)**,
 - d) Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Akademii Mazowieckiej w Płocku dla min. 50 osób, max. 100 osób **(część 4 serwisu)**.
- 3.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników wydarzenia zgodnie z minimalną liczbą osób podaną w punkcie 2, podpunktach a, b, c, d. Ostateczna ilość osób biorących udział w wydarzeniu

zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni roboczych przed datą wydarzenia.

Wykonawca poda w formularzu oferty ceny świadczenia usługi dla 1 osoby dla każdej z czterech części serwisu odrębnie. Faktyczne wynagrodzenie wykonawcy ustalone będzie jako iloczyn liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego w ramach poszczególnych części serwisów (4 części) oraz ceny jednostkowej brutto, za osobę, określonej w formularzu oferty wykonawcy dla danej części serwisu. Na potrzeby oceny ofert cena brutto oferty rozumiana jest jako suma cen dla wszystkich czterech części serwisu dla maksymalnie założonej liczby osób.

W ramach zamówienia wymagane jest aby usługa cateringowa obejmowała każdą część serwisu wymienioną powyżej (część 1 serwisu, część 2 serwisu, część 3 serwisu, część 4 serwisu).

Serwis kawowy z obiadem:

Serwis kawowy – dotyczy części 1 serwisu, część 3 serwisu, część 4 serwisu (dostępny przez wskazany powyższej czas podczas konferencji) obejmujący:

- gorąca kawa z ekspresu ciśnieniowego,**
- herbata wysokogatunkowa minimum 3 rodzaje (czarna, zielona i owocowa),**
- mleko,**
- świeża cytryna do herbaty (całe plasterki),**
- cukier w saszetkach (min. 5 g) – bez ograniczeń na uczestnika,**
- słodzik,**
- woda mineralna niegazowana i gazowana do wyboru w (min. 500 ml/os.), min. 500 mg/l składników mineralnych,**
- soki owocowe 100% naturalne, bez dodatku cukru: pomarańczowy i jabłkowy (łącznie min. 500 ml/os.) podawane w równych ilościach,**

- ciastka kruche bankietowe min. 2 rodzaje (łącznie min. 150 g/os.), tartaletki z owocami (łącznie min. 150 g/os.),
- ciasta: sernik i szarlotka/ inne ciasto w równych ilościach (łącznie min. 200 g/os., pojedyncza porcja nie mniejsza niż 100 g.),
- świeże owoce (min. 2 rodzaje z uwzględnieniem oferty sezonowej, min. 200 g/os.).

Obiad (składający się z ciepłych i zimnych dań) – część 2 serwisu:

- zupy – 2 rodzaje w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego z 4 złożonych przez wykonawcę propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie, jedna porcja (min. 300 ml/os.),
- dania ciepłe główne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na wydarzenie w skład których wchodzić będą:
 - dania mięsne – 4 rodzaje do wyboru Zamawiającego z 8 złożonych przez wykonawcę propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie – 1 porcja/min.120g/os. dla 100% uczestników
 - danie niemięsne – 4 rodzaje do wyboru Zamawiającego z 8 złożonych przez wykonawcę propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie (np. ryby, danie jarskie) – 1 porcja/min.120g/os. dla 100% uczestników
- dodatki do dań na gorąco – 2 rodzaje w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego z 4 złożonych propozycji przez wykonawcę, na etapie konstruowania menu na wydarzenie (np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie) – 1 porcja/min.150g/os.
- przekąski zimne (mięsne i niemięsne) – 2 rodzaje przekąsek zimnych mięsnych w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego z 4 złożonych propozycji przez wykonawcę oraz 2 rodzaje przekąsek zimnych nie mięsnych, do wyboru Zamawiającego z 4 złożonych propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie (np., surówki, sałaty).

Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającemu propozycje menu na wszystkie ww. części serwisu nie później niż na 5 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem.

4. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem posiłków przygotowywanych na bieżąco z produktów świeżych w I gatunku,
- b) świadczenia usługi przy użyciu jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej i odpowiednich naczyń szklanych, jednolitych sztućców platerowanych (w tym widelczyków do ciasta) dla każdego z uczestników serwisów, naczyń wieloporcyjowych służących do podania ciastek, ciast i kanapek (tace ze stali nierdzewnej, półmiski ceramiczne lub porcelanowe), werników o pojemności do 5 l.,
- c) zapewnienia jednobarwnych obrusów materiałowych wykonanych z bawełny lub włókna sztucznego, serwetek papierowych 3-warstwowych,
- d) przedstawienia do akceptacji Zamawiającego dwie propozycje menu każdego serwisu nie później niż 5 dni robocze przed planowanym wydarzeniem,
- e) zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw, ich uzupełnianie w miarę zużycia oraz sprzątnięcie w trakcie i po zakończeniu serwisów; obsługa kelnerska powinna stosować ubiór schludny i elegancki, zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań (koszula, długie ciemne spodnie lub spódnica, półbuty),
- f) estetycznego podawania posiłków,
- g) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 1 godzinę przed rozpoczęciem spotkań,
- h) zapewnienie odpowiedniej do liczby uczestników ilości stolików koktajlowych oraz zaplanowanie ich ustawienia w sposób umożliwiający swobodne przemieszczanie się gości,
- i) zapewnienie świeżych dekoracji kwiatowych w postaci bukietów kwiatowych z min. 5 ciętych kwiatów dostosowanych do pory roku, w której odbędzie się spotkanie (wiosna),

- 5.** Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie również:
- a) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach (w ciągu godziny) po zakończeniu wydarzenia,
 - b) spakowania pozostałej po spotkaniach żywności (zapewnienia opakowań umożliwiających jej przechowanie, transport) i przekazania jej Zamawiającemu.
- 6.** W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:
- a) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
 - b) przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz.1448) oraz aktami wykonawczymi do niej,
 - c) dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
 - d) realizacji usługi z zachowaniem zasad czystości i higieny,
 - e) posiadania aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
 - f) zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
- 7.** Zastrzega się możliwość wyboru dań z propozycji menu przygotowanych przez Wykonawcę, jak również wniesienia zastrzeżeń, uwag do menu przygotowanego dla każdego serwisu, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić. Wymaga się realizacji usługi na podstawie uzgodnionej przez Strony i zaakceptowanej przez Zamawiającego propozycji menu.
- 8.** Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę cateringową z najwyższą starannością właściwą dla tego rodzaju prowadzonej działalności.
- 9.** Termin wykonania przedmiotu zamówienia:

- a) Usługi powinny być realizowane jednorazowo w terminie wskazanym przez Zamawiającego po podpisaniu umowy (planowany termin realizacji usługi to 12 kwietnia 2024 r. (piątek)).

10. Miejsce realizacji usługi:

Teatr Dramatyczny im. Jerzego Szaniawskiego w Płocku, ul. Nowy Rynek 11,
09 - 400 Płock oraz Akademia Mazowiecka w Płocku, ul. Gałczyńskiego 28, 09-
400 Płock – sala 106.