

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Opis przedmiotu zamówienia dla przygotowania cateringu na potrzeby organizacji inauguracji roku akademickiego 2023/2024 w Akademii Mazowieckiej w Płocku.

1. **Miejsce:** Akademia Mazowiecka w Płocku, ul. Gałczyńskiego 28 – sala 106.
2. **Termin realizacji:** 10.10.2023 r.
3. **Ilość osób:** 100 (Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników spotkania).
4. **Czas trwania inauguracji: 11:00- 14:00.**
5. **Catering:** 11:00 (wykonawca dostarczy posiłki na miejsce wskazane przez Zamawiającego).
6. **Forma zamówienia:** usługa cateringowa w postaci stołu szwedzkiego.  
Szczegóły organizacji:  
Od godziny 10:00 – gotowość bufetu kawowego + ciasta – dla 100 osób.  
Od godziny 12:00 - gotowość wydawania zimnych przekąsek/ciepłych dań - dla 100 osób.  
Softy: woda mineralna niegazowana/gazowana oraz soki owocowe – 2 smaki.  
Napoje ciepłe: kawa, herbata, dodatki.  
Bufet słodki: 3 rodzaje ciast w bufecie.
7. **Świadczenie usługi przez Wykonawcę obejmować będzie:**
  - 1) Usługę cateringową z dowozem na wskazane miejsce cateringu wraz z zastawą, stolikami koktajlowymi i sprzętem niezbędnym do wydawania;
  - 2) Przygotowanie stołów;
  - 3) obsługę kelnerską;
  - 4) Sprzątnięcie miejsca cateringu.
8. **Catering** przygotowany będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych :
  - 1) Potrawy przygotowane ze świeżych produktów;
  - 2) Potrawy powinny być przechowywane w odpowiedniej temperaturze; (zwłaszcza ciasta z kremami, przekąski zawierające mięso, rybę oraz owoce);
  - 3) Potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. w pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd);
  - 4) Catering będzie miał formę bankietu stojącego ze stołem szwedzkim.
9. **Zastawa, naczynia, wystrój stołu:**
  - 1) Wykonawca przygotuje stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
  - 2) Śnieżnobiałe, wyprasowane obrusy materiałowe, serwetki (papierowe, jednorazowe, w jednolitym kolorze, skomponowane z kolorystyką stołu);
  - 3) Zastawa do napojów: dzbanki szklane do napojów zimnych, szklanki do napojów zimnych, ilość odpowiednio do liczby gości;
  - 4) Narzędzia do nakładania przekąsek, ciast, babeczek itp.(łopatka, szczypce itp.).
  - 5) Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń jednorazowych oraz obrusów jednorazowych
10. **Menu:**
  - kawa;
  - herbata – czarna, owocowa;
  - woda gorąca do zaparzenia herbaty – (w termosach),
  - cukier biały – w cukiernicach lub jednorazowe porcje, cytryna w plasterkach,
  - śmietanka do kawy (w jednorazowych pojemnikach – 120 szt.),
  - przekąski zimne (5 rodzajów);
  - dania gorące (6 dań);
  - bufet słodki: 3 rodzaje ciast w bufecie;
  - owoce;

- soki owocowe – (2 smaki);
- woda mineralna niegazowana/gazowana .

### **11. Obsługa kelnerska:**

Wykonawca zapewni sprawną obsługę kelnerską całego cateringu poprzez:

- 1) Zapewnienie liczby kelnerów/kelnerek niezbędnych do sprawnej obsługi gości.
- 2) Stosowny ubiór kelnerów/kelnerek podczas świadczenia usługi.
- 3) W trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco zbiera zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od gości jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy.
- 4) Wykonawca po zakończonej uroczystości sprząta miejsce organizacji cateringu pozostawiając pomieszczenia w stanie zgodnym z zastanym przed rozpoczęciem przygotowania cateringu.

### **12. Dodatkowe wymagania:**

- 1) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji 2 rodzaje menu nie później niż 5 dni przed realizacją usługi cateringowej;
- 2) Przez usługę sprzątania Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczenia, w którym odbyła się usługa cateringowa do pierwotnego stanu. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
- 3) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego