

Szacowanie wartości zamówienia

Informujemy, że poniższe postępowanie ma charakter szacowania wartości zamówienia i nie stanowi zaproszenia do składania ofert w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego, nie zobowiązuje Zamawiającego do zawarcia umowy, czy też udzielenia zamówienia i nie stanowi części procedury udzielania zamówienia publicznego realizowanego na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający Gmina - Miasto Płock, Pl. Stary Rynek 1, 09-400 Płock zaprasza do oszacowania wartości zamówienia o wartości poniżej 130 000 zł pn. „Usługa cateringowa dla ok. 150 osób w trakcie konferencji organizowanej przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miasta Płocka .

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia/zwiększenia liczby uczestników konferencji. Ostateczna liczba uczestników przekazana zostanie Wykonawcy w dniu 21 października 2022r. W takim przypadku Wykonawcy będzie przysługiwać tylko wynagrodzenie za faktyczną liczbę osób uczestniczących w konferencji.

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w formie bufetu szwedzkiego w następujący sposób:

Serwis kawowy:

1. w godz.: 8:00 – 9:00

- kawa z ekspresu z możliwością wyboru 3 rodzajów (espresso, cappuccino, latte), herbata w torebkach (czarna, zielona, owocowa),
- napoje zimne - woda niegazowana w dzbankach z dodatkiem cytryny,
- dodatki do napojów gorących - cukier, cytryna

2. w godz.: 11:00 - 11.30

- kawa z ekspresu z możliwością wyboru różnych rodzajów kawy (espresso, cappuccino, latte), herbata w torebkach (czarna, zielona, owocowa),
- napoje zimne - woda niegazowana w dzbankach z dodatkiem cytryny,
- ciastka kruche minimum 3 rodzaje (co najmniej 100 g na osobę),
- dodatki do napojów gorących - cukier, cytryna.

3. Serwis obiadowy: w godz.: 14:30 – 15:15

Menu obiadowe

dania na gorąco podawane w podgrzewaczach:

- dania wegetariańskie:
 - naleśniki (3 rodzaje): z pieczarkami, z serem białym, z serem fetą i szpinakiem – po 50 szt każdego rodzaju (co najmniej 130,00 gram na osobę), łącznie 150 szt,
- dania mięsne z dodatkami:
 - dewolay, eskalopki wieprzowe w sosie pieczarkowym łącznie 150 porcji, po 75 porcji każdego rodzaju (co najmniej 150 g na osobę),
 - ziemniaki, kluski śląskie - łącznie 150 porcji, po 75 porcji każdego rodzaju (co najmniej 100 g na osobę),

dodatki do dań gorących:

dwa rodzaje sałatek: „Colesław”, „Grecka” - łącznie 150 porcji (co najmniej 100 g na osobę),

napoje:

- kawa z ekspresu z możliwością wyboru różnych rodzajów kawy (espresso, cappuccino, latte), herbata w torebkach (czarna, zielona, owocowa),
- napoje zimne - woda niegazowana w dzbankach z dodatkiem cytryny
- dodatki do napojów gorących - cukier, cytryna

Miejsce realizacji zamówienia: aula Akademii Mazowieckiej w Płocku, Plac Dąbrowskiego 2

Termin realizacji zamówienia: 25 października 2022 r.

Wymagania dodatkowe:

1. udostępnienie stołów oraz wykonanie dekoracyjnego nakrycia (obrussy, serwetki),
2. zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztućców metalowych (w ilości odpowiedniej do uczestników). Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców)
3. kawa ma być dostępna bezpośrednio z urządzeń (ekspresy) – co najmniej dwóch,
4. zapewnienie urządzeń do przygotowania gorącej herbaty - co najmniej dwóch,
5. wykonawca dostarczy wodę niegazowaną w szklanych dzbankach,
6. obsługa kelnerska będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami sztuki obowiązującymi dla danego rodzaju usług; osoby wykonujące bezpośrednio obsługę kelnerską będą ubrane jednakowo, w stosowne stroje, spełniające wymogi bhp oraz uwzględniające okoliczności świadczonej usługi,
7. wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników, estetyki podania i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Napoje ciepłe będą podawane w taki sposób aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura,
8. usługa musi uwzględniać zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej i wegetariańskiej,
9. sprzątnięcie po zakończonej usłudze.