

A. Przedmiotem zamówienia jest:

Usługa cateringowa w dniu 15 grudnia 2023 r. dla 80 osób na spotkaniu z Lokalnymi Grupami Działania.

B. Harmonogram dostaw:

Realizacja – 15 grudnia 2023 r. w Płocku.

C. Płatność:

Płatność nastąpi po zrealizowaniu dostawy, w ciągu 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

D. Specyfikacja

Catering – w formie szwedzkiego stołu:

Napoje ciepłe i zimne (serwowane przez cały czas trwania konferencji)

1. Woda – gazowana i niegazowana (bez ograniczeń)
2. Soki – 2 rodzaje soków (łącznie, minimum 200 ml na osobę)
3. Kawa rozpuszczalna i mielona, ewentualnie kawa z ekspresu, mleko krowie, mleko roślinne
4. Herbata (minimum 3 rodzaje), cukier biały i trzcinowy, cytryna.

MENU (serwowane przez cały czas trwania konferencji)

1. słodki bufet: ciasta (min. 4 rodzajów ciast, min. 3 porcje na osobę), mono porcje (min. 2 rodzaje, min. 2 porcje na osobę)

LUNCH (serwowany w przerwie obiadowej)

1. Zupa – co najmniej 2 rodzaje (z uwzględnieniem propozycji wegańskiej)
2. Danie główne mięsne – co najmniej 2 rodzaje mięsa
3. Danie główne wegetariańskie
4. Dodatki warzywne
5. Dodatki skrobiowe

F. Wymagania:

1. Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie;
2. Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
3. Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
4. Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i serwetkami;

5. Wykonawca zapewni zastawę szklaną do napojów zimnych i ceramiczną do napojów ciepłych, w odpowiedniej ilości;
6. Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki;
7. Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu (tj. proste, czyste, wyprasowane obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze);
8. Wykonawca zapewni stoły koktajlowe;
9. Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania;
10. Wykonawca utrzyma porządek i czystości przez cały okres trwania spotkania;
11. Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).