

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie uroczystej kolacji dla gości z miast partnerskich w ramach 25. Pikniku Europejskiego w dniu 11.05.2024 r. w godz. 19.30 - 21.00 dla 60 osób oraz poczęstunku kawowego dla 60 osób w dniu 10 maja 2024 r. w godz. 10.30 – 12.30 w sali obok auli w Liceum Ogólnokształcącym im. St. Małachowskiego w Płocku.

a) Lokalizacja uroczystej kolacji:

Sala koncertowa (I piętro) w Domu Darmstadt, adres: pl. Stary Rynek 8, 09-400 Płock

Menu: bufet szwedzki

Wejście do sali w Domu Darmstadt w celu przygotowania kolacji: godz. 18.00

b) Lokalizacja poczęstunku kawowego:

Sala obok auli w Liceum Ogólnokształcącym im. St. Małachowskiego w Płocku przy ul. St. Małachowskiego 1 w Płocku.

Menu: bufet szwedzki

Wejście do sali w auli Liceum w celu przygotowania poczęstunku: godz. 9.00

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości uczestników kolacji o max 20%. O ostatecznej liczbie uczestników obiadu Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż na 7 dni przed planowaną uroczystą kolacją.

3.

I. Zakres usług dot. uroczystej kolacji:

- przygotowanie potraw wraz z ich dostawą (transportem),
- zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu,
- zapewnienie odpowiedniej zastawy stołowej i szkła, dekoracji kwiatowej, świec,
- zabezpieczenie stołów (koktajlowe-okrągłe),
- posprzątanie po realizacji usługi,

Typ posiłków:

a. Danie główne na gorąco: podawane w bemarach

- roladki z drobiu faszerowane serem i ziołami – 130g/os - 70%
- gołąbki z kaszy gryczanej i grzybami w emulsji pomidorowej – 130g/os - 70%
- pieczony filet z sandacza w sosie kaparowym – 130g/os - 40%
- ziemniaki gotowane - 80g/os - 50 %
- kluski półfrancuskie – 80g/os - 50 %
- warzywa zapiekane w sosie beszamel - 80g/os. - 70%

b. Zestaw przekąsek zimnych

- terina z kaczki z rodzynkami na chutney – 80g/os - 40 %,
- schab po warszawsku – 80g/os - 40 %,
- sandacz faszerowany z musem chrzanowym – 80g/os - 40 %,
- grillowany bakłażan z pasta serową – 80g/os - 50 %,
- mozarella z pomidorami i bazylią – 80g/os - 50 %,
- tortilla z warzywami i łososiem wędzonym – 80g/os - 50 %,
- sałata ze szpinaku z marynowanymi burakami i serem kozim – 80g/os - 50 %,
- sałatka z kurczaka z anansem i orzechami – 80g/os - 50 %.

c. Bufet deserowy:

- ciasto brownie - 1 porcja 80g/os.
- domowy sernik - 1 porcja 80g/os.
- krojone owoce / mix min. 4 rodzaje owoców/ - 150g/os

d. Napoje

- 100 % sok owocowy - 2 smaki (pomarańczowy, jabłkowy) /nie dopuszczalny jest nektar lub napój/ – 0,5l/os -60%,
- woda gazowana/niegazowana z cytryną i miętą 0,5l/os - 40%,
- kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- herbata (w torebkach min. 5 smaków / w tym zielona i czarna) bez ograniczeń,
- wino wytrawne na powitanie (1 kieliszek/ os.): czerwone 60 %, białe 40 %
- cukier, mleko, cytryna w plasterkach bez ograniczeń,

II. Zakres usług dot. poczęstunku kawowego:

- przygotowanie bufetu kawowego z owocami wraz z ich dostawą (transportem),
- zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu,
- zapewnienie odpowiedniej zastawy stołowej i szkła, dekoracji kwiatowej,
- posprzątanie po realizacji usługi,

Typ posiłków:

a. Bufet deserowy:

krojone owoce na eleganckich półmiskach / mix min. 4 rodzaje owoców/ 150g/os

b. Napoje:

- 100 % sok owocowy - 2 smaki (pomarańczowy, jabłkowy) /nie dopuszczalny jest nektar lub napój/ 0,5l/os– 50%,
- woda gazowana/niegazowana z cytryną i miętą 0,5l/os– 40%,
- kawa z ekspresu bez ograniczeń,
- herbata (w torebkach min. 4 smaki / w tym zielona i czarna) bez ograniczeń,
- cukier, mleko, cytryna w plasterkach bez ograniczeń.

5. Standardy dotyczące oferowanych usług:

5.1. Zastawa stołowa:

- w liczbie adekwatnej do ilości uczestników, rodzaju potraw, napoi oraz sposobu serwisu,
- filiżanki ze spodkiem i łyżeczką, wyrób porcelanowy lub ceramiczny, kolor biały
- zastawa porcelanowa / porcelano podobna, ceramiczna, jednolity wzór, kolor biały
- szklane naczynia na soki, jednolity wzór i rodzaj szkła,
- kieliszki do wina białego i czerwonego, jednolity wzór i rodzaj szkła,
- metalowe sztucze, jednolity wzór, gatunek i zdobienia,
- papierowe serwetki (min 2 szt/os.), w kolorze jednolitym,
- zastawa nie może posiadać żadnych oznak zadrapań, uszczerbień, zniszczeń.

5.2. Sprzęt:

- stoły (koktajlowe min. 10, okrągłe) kryte obrusami wykonanymi z materiału o jednolitym kolorze. Przykrycie powinno być całkowite, po samą podłogę jednolitym obrusem. Niedopuszczalne jest przyczepianie obrusu na taśmy dwustronne. Stojaki sprzętu nie mogą być widoczne, zakryte.

- stoły bufetowe zapewnia Zamawiający,
- obrusy, serwetki, skirtingi muszą być czyste /wyprane, wyprasowane, estetyczne i wykonane z naturalnych włókien, np. bawełna, len, w kolorze białym, écru, czarnym do uzgodnienia.
- dekoracja kwiatowa: kompozycje kwiatowe, pojedyncze kwiaty; wielkość i kolorystyka dopasowana do wielkości stołu i ilości osób, kwiaty sztuczne są niedopuszczalne,
- dania muszą być opisane w dwóch językach polskim i angielskim,
- opisy wykonane estetycznie, umieszczone w jednakowych stojakach.

5.3. Zasoby ludzkie:

- wykwalifikowana obsługa kelnerska w trakcie trwania obiadu, ilość dostosowana do liczby uczestników,
- minimum 1 kelner musi posługiwać się językiem angielskim na poziomie komunikatywnym,
- obsługa musi wyglądać estetycznie, czysto, schludnie;
- obsługa musi być ubrana w jednolite uniformy, czyste, tj. (wyprane, nieuszkodzone, kompletne),

- wymagana jest wysoka kultura osobista w zakresie postawy i sposobu zachowania oraz przestrzeganie zasad higieny przez obsługę,

5.4. Inne:

- posiłki muszą być gorące, gotowe do spożycia, świeże, pierwszej jakości, być przygotowane ze świeżych produktów oraz mieć estetyczny wygląd, posiłki muszą posiadać odpowiednie walory smakowe, i zapachowe w przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków jakościowych świadczonych usług Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy lub odstąpienia / wypowiedzenia umowy,
- dania ciepłe podane muszą być w bemaże utrzymującym stałe ciepło,
- dania główne muszą być podawane w bemażach /srebrne/ z podgrzewaczami spełniającymi wymogi przeciwpożarowe,
- bufet kawowo-deserowy usytuowany oddzielnie od bufetu głównego,
- bufet główny powinien mieć dostęp z 2 stron,
- Wykonawca zapewni sprzątnięcie, usunięcie i wywóz odpadów, w szczególności odpadów cateringowych, na swój koszt,
- Wykonawca ponosi wszelkie koszty naprawy w przypadku zniszczeń mienia dokonanych podczas wykonywania zlecenia.,
- Wykonawca po zakończeniu uroczystej kolacji ma doprowadzić miejsce świadczenia usług do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia do godziny 22.00, natomiast po poczęstunku kawowym doprowadzić miejsce świadczenia usług do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia do godziny 13.30.