

### **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.

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

**Termin realizacji zamówienia:** 25 października 2022 r.

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. Poczęstunek: w godz.: 14:30 – 15:15**

**Przekąski zimne w formie:** dekoracyjnych kanapek bankietowych i tartinek na pieczywie jasnym i ciemnym, mini wrapów, łącznie co najmniej 4 sztuki na osobę (co najmniej 320 g na osobę), przygotowane z minimum 4 składników np.: masło, pasty, jajko, ser pleśniowy, ser żółty, oliwki czarne i zielone, wędlina, pieczone mięsa, łosoś, tuńczyk, sałata, kiełki warzyw, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka lub inne dodatki.

**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 sztuczków metalowych (w ilości odpowiedniej do uczestników). Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztuczków)
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.