

## **Dział II Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**1.** Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie kompleksowej usługi związanej z realizacją i obsługą cateringową podczas „**Wigilii przed Ratuszem**” w dniu 17 grudnia 2023 r. (niedziela) w godz. 17.00 – 19.00 na pl. Starego Rynku w Płocku.

### **Lokalizacja wydarzenia:**

Plac Starego Rynku w Płocku

Menu: rozdawanie mieszkańcom miasta: pierogi wilijne (z kapustą i grzybami), czerwony barszcz.

### **2. Zakres usług:**

- przygotowanie potraw wraz z ich dostawą (transportem),
- zapewnienie obsługi do 2 punktów obsługi i serwisu – wydawanie potraw (gotowość godz. 16.30), (obok rozstawionego namiotu),
- zapewnienie naczyń jednorazowych ulegających biodegradacji:
  - x pojemnik na pierogi – 800 sztuk
  - x kubek do barszczu – 800 sztuk
  - x widelec – 800 sztuk
- zapewnienie namiotu bankietowego wraz z oświetleniem oraz z przedłużaczami do prądu, bez ścian bocznych (samo zadaszenie) o wymiarach 12 x 6 m (namiot powinien posiadać niezbędne atesty). Namiot nie może zawierać żadnych logotypów i musi być odpowiednio zabezpieczony, a jego montaż musi się odbyć przed planowanym rozpoczęciem imprezy. Montaż i demontaż ww. sprzętu odbędzie się 17.12.2023 roku;
- zabezpieczenie miejsc siedzących dla min. 160 osób (ławki oraz ławki),
- posprzątanie po realizacji usługi.

### **3. Typ posiłków:**

#### **a.**

- czerwony barszcz wigilijny – ilość 800 porcji ( jedna porcja to kubek - min. 250 ml)
- pierogi z kapustą i grzybami - ilość 800 porcji ( jedna porcja to pojemnik z 4 pierogami - min. 160 g)

**b.** Dania powinny być wydawane na gorąco

### **4. Standardy dotyczące oferowanych usług:**

#### **a. Zasoby ludzkie:**

- obsługa musi wyglądać estetycznie, czysto, schludnie;
- wymagana jest kultura osobista w zakresie postawy i sposobu zachowania oraz przestrzeganie zasad higieny przez obsługę,

#### **b. Inne:**

- dania muszą być gorące, gotowe do spożycia, świeże, pierwszej jakości, 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,
- Wykonawca zapewni sprzątanie, usunięcie i wywóz odpadów, w szczególności odpadów cateringowych, na swój koszt,
- Wykonawca po zakończeniu wydarzenia powinien doprowadzić miejsce świadczenia usług do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia do godziny od zakończenia imprezy.