

**DA.MP.232.81.2024**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST KOMPLEKSOWE PRZYGOTOWANIE USŁUGI CATERINGOWEJ WRAZ Z OBSŁUGĄ KELNERSKĄ W ZWIĄZKU Z ORGANIZACJĄ SPOTKANIA WIGILIJNEGO DLA PRACOWNIKÓW AKADEMII MAZOWIECKIEJ W PŁOCKU W DNIU 17.12.2024 r.

**Miejsce:** Akademia Mazowiecka w Płocku, ul. Gałczyńskiego 28 Płock, godz. 18:00.

**Data:** 17 grudnia 2024 r.

**Planowana ilość osób:** min. 80 osób, max: 100 osób.

**1. Usługa restauracyjna obejmować będzie w szczególności:**

- a) Przygotowanie i dostarczenie posiłków** na spotkanie wigilijne dla pracowników Akademii Mazowieckiej w Płocku w dniu 17.12.2024 r.
- b) Dowóz cateringu na wskazane miejsce** wraz z niezbędną zastawą, stolikami koktajlowymi oraz sprzętem potrzebnym do wydawania posiłków.
- c) Przygotowanie stołów** oraz dekoracji w odpowiedniej aranżacji wigilijnej.
- d) Obsługę kelnerską**, która zapewni sprawną i profesjonalną obsługę gości podczas całego wydarzenia.
- e) Sprzątnięcie miejsca cateringu** po zakończeniu wydarzenia, w tym uprzątnięcie stołów oraz posprzątanie całej przestrzeni.
- f) Oprawa muzyczna** – zapewnienie nastrojowej muzyki (kolęd), która wprowadzi odpowiednią atmosferę świąteczną podczas spotkania.

Całość usługi ma na celu stworzenie wyjątkowej, świątecznej atmosfery, zapewniając jednocześnie komfort i satysfakcję uczestników wydarzenia.

Gotowość na godzinę: 17:00

**2. MENU:**

- a) Dania gorące:**
  - 1.Pierogi z kapustą i grzybami

- 2. Filet z sandacza w sosie kaparowym
- 3. Karp smażony
- 4. Ziemniaki pieczone
- 5. Barszcz czerwony

**b) Zakąski zimne:**

- 1. Śledź w śmietanie
- 2. Sałatka jarzynowa
- 3. Roladki z łososia faszerowane serem
- Sandacz faszerowany na musie chrzanowym
- Terina z karpia z rodzynkami

**c) Ciasta:**

- Sernik
- makowiec

**Napoje:** soki owocowe (serwowane w dzbankach ), woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa rozpuszczalna i sypana, herbata, cukier, śmietanka, cytryna- napoje podawane bez ograniczeń.

**Pieczynwo:** jasne i ciemne – ułożone w koszykach

**Sposób podania:** w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem naczyń ceramicznych porcelanowych z kompletem sztućców metalowych, filiżanek do kawy, szklanek do soków, serwetek, dekoracje świąteczne, opłatek, obrusy, stoliki koktajlowe.

**3.** Catering przygotowany będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych:

- a)** Potrawy przygotowane ze świeżych produktów;
- b)** Potrawy powinny być przechowywane w odpowiedniej temperaturze; (zwłaszcza ciasta, przekąski zawierające mięso, rybę oraz owoce);
- c)** Potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. w pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd);
- d)** Catering będzie miał formę bankietu stojącego ze stołem szwedzkim.

**4.** Zastawa, naczynia, wystrój stołu:

- a)** Wykonawca przygotowuje stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym;

- b)** Śnieżnobiałe, wyprasowane obrusy materiałowe, serwetki (papierowe, jednorazowe, w jednolitym kolorze, skomponowane z kolorystyką stołu);
- c)** Zastawa do napojów: dzbanki szklane do napojów zimnych, szklanki do napojów zimnych, ilość odpowiednio do liczby gości;
- d)** Narzędzia do nakładania przekąsek, ciast, babeczek itp.(łopatka, szczypce itp.).
- e) Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń jednorazowych oraz obrusów jednorazowych.**

**5.** Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji umowy i przysługującego mu wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy, do spełnienia wszystkich warunków służących zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, z uwzględnieniem minimalnych wymagań, o których mowa w art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w tym:

- a)** w zakresie dostępności usługi cateringu, w tym zapewnienie przynajmniej 5% stolików umożliwiających spożywanie posiłków w pozycji siedzącej, dostosowanych do potrzeb osób poruszających się na wózku (dotyczy wszystkich usług opisanych w pkt. 1 składających się na usługę kompleksową).
- b)** zamawiający zobowiązuje się do podania Wykonawcy liczby uczestników wydarzenia poruszających się na wózkach inwalidzkich nie później niż 7 dni przed terminem realizacji przedmiotu umowy.