Płock, dnia 30.03.2021r.

Załącznik nr 1

CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

DOT. ZAPYTANIA OFERTOWEGO NR Cat/1/PN34/2021

Przedmiotem zamówienia jest dostarczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dowozie i rozstawienia cateringu w miejscu odbywania szkolenia, (zajęcia odbywać będą się w Płocku ul. Ułańska 1; 09-402 Płock oraz ewentualnie część szkoleń będzie realizowana w promieniu do 10 km. od Miasta Płocka dla 150 uczestników kursów (do 2 550 zestawów posiłków (zestaw: obiad złożony z zupy, drugiego dania oraz napoju) Wykonawca w ramach usługi cateringowej zobowiązany jest:

- w przypadku obiadów dostarczać gorące posiłki wyporcjowane, które zostaną dostarczone na miejsce kursów wraz ze sztućcami zgodnie z wymogami sanepidu,
- świadczenia usługi cateringowej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty,
- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z póź.zm.),
- zebrania pozostałych naczyń oraz resztek konsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu w danym dniu. Zamawiający każdego dnia telefonicznie, na trzy godziny przed realizacją usługi, potwierdzi ilość porcji zamawianą w danym dniu.

Świadczenie usługi cateringowej polegać ma na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków do wskazanej sali szkoleniowej dla uczestników szkolenia, z zachowaniem jakości i warunków usługi, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.

Oferent, podczas każdego spotkania, zapewnia dla każdego uczestnika:

- **Obiad**, który obejmuje dwa dania (zupa i drugie danie) oraz napój - pełnowartościowy posiłek w formie dania obiadowego (w przypadku zapotrzebowania tj. dieta, wegetarianizm itp. - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników). Pierwsze danie tj. zupa powinna być sycąca, treściwa, nierozwodniona, bez dużej ilości tłuszczu i mąki, ze świeżymi ziemniakami, lub makaronem, lub kaszą, lub ryżem oraz świeżymi warzywami.

Zasadą jest by jedna porcja zupy wynosiła min. 0,3 litra.

Drugie danie powinno uwzględniać następującą gramaturę: mięso/ryba/danie wegetariańskie – minimum 130g; warzywa/surówka 140g; dodatki skrobiowe 130g.

Napój – min 0,5 l na osobę (woda/ lub sok/napój-podany w zamkniętej butelce dla każdego uczestnika.

Oferent zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji spotkań wskazane przez Zamawiającego. Koszt opakowań i dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.

Oferent zapewnienia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów.

Usługa cateringowa musi odbywać się z poszanowaniem środowiska naturalnego.

Ponadto składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do:

- świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
- przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, owoce i warzywa powinny być czyste i dojrzałe;
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych.
- Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant;

- ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni szkoleniowe w terminie min. 2 dni przed planowanym szkoleniem;

- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 2 dni przed planowanym spotkaniem;

- zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu zajęć.

- dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego o godzinie ustalonej z Zamawiającym;

- zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;

Zamawiający każdego dnia telefonicznie, potwierdzi ilość porcji zamawianą w danym dniu. Jednego dnia może być zamówionych od 1 do 50 zestawów obiadowych.