

Szczegółowy Opis Szacowania Wartości Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie spotkania Dyrekcji oraz pracowników MJWPU.

Symbol dostaw i usług zgodnie z CPV:

- 92312000-1 Usługi artystyczne
- 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
- 70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i obsługa spotkania dla grupy 400 osób, na które składa się:

1. zorganizowanie dedykowanego przedstawienia artystycznego, trwającego maksymalnie 1 godzinę, np. kabaret, stand-up, koncert kwartetu;
2. zapewnienie Sali w celu zorganizowania spotkania po przedstawieniu;
3. zakup usługi restauracyjnej.

II. Termin oraz lokalizacja wykonania zamówienia

Termin:

Zamówienie zostanie wykonane w dniu 5 lipca 2017 r. od godz. 14:00.

Lokalizacja:

Zapewnienie realizacji usługi w miejscu, znajdującym się w odległości nie większej niż 6 km od siedziby Zamawiającego (w odległości mierzonej za pomocą portali umożliwiających jednoczesny pomiar szacowany czasu i odległości tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub podobnych).

III. Zakres rzeczowy zamówienia – wykaz zadań Wykonawcy

Zamówienie obejmować będzie organizację spotkania dla grupy 400 os.

Wykaz zadań Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali dla 400 osób spełniającej wymóg lokalizacji.

2. Zapewnienie cateringu zgodnie w poniższymi wytycznymi:
 - przekąski zimnie, co najmniej 3 rodzaj (minimum 4 szt./os.);
 - woda niegazowana z cytryną (podawana w dzbankach, minimum 200 ml/os.);

IV. Postanowienia końcowe

1. Oferowane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości żywnościowej.
2. Wszystkie potrawy muszą zostać przygotowane (tzn. pokrojone i ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia.
3. Wszystkie produkty o krótkotrwałym terminie spożycia muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
4. Wykonawca powinien zapewnić:
 - zastawę niejednorazową, sztucze i szkło czyste, w dobrym stanie, jednego rodzaju kompletu;
 - zastawę i szkło do serwowania napojów: szklanki (typu np. long);
 - półmiski, talerze przystawkowe;
 - serwetki papierowe, co najmniej 3 warstwowe;
5. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach gdzie serwowane będą przekąski.
6. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń.
7. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia cateringu zgodnego z opisem.