

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi restauracyjnej oraz wynajem sali w celu zorganizowania spotkania świątecznego.

Symbol dostaw i usług zgodnie z CPV:

- 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 wigilijnego dla grupy 300 osób, na które składa się: wynajem sali oraz zakup usługi restauracyjnej, na potrzeby Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych.

II. Termin oraz lokalizacja wykonania zamówienia

Termin:

Zamówienie zostanie wykonane w dniu 13 grudnia 2017 r. od godz. 14:00.

Lokalizacja:

Zapewnienie realizacji usługi w miejscu, znajdującym się w odległości nie większej niż 1 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 300 osób.

Wykaz zadań Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali dla 300 osób spełniającej wymóg lokalizacji.
2. Zapewnienie cateringu zgodnie w poniższymi wytycznymi.
Lunch w formie bufetu. Wszystkie potrawy kojarzące się z Wigilią.
 - 2.1 Zupa min. 1 rodzaj (co najmniej 200 ml na osobę);
 - 2.2 przekąski gorące, co najmniej 5 rodzajów;

- 2.3 dodatki, min. 3 rodzaje (np. warzywa gotowane na parze/ z grilla, kasze, ryż, ziemniaki opiekane);
- 2.4 przekąski zimne, co najmniej 6 rodzajów;
- 2.5 desery - min. 2 rodzaje ciasta (gramatura porcji dla 1 osoby 150g);
- 2.6 napoje gorące (kawa, herbata, podawana w termosach);
- 2.7 napoje zimne
- 100% soki owocowe - min. 3 smaki (podawane w dzbankach, co najmniej 1 x 0,2 l na osobę);
 - Woda niegazowana z cytryną (podawana w dzbankach, co najmniej 1 x 0,2 l na osobę).

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 żywieniowej.
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), filiżanki wraz ze spodkami, itp.;
 - półmiski, talerze przystawkowe;
 - serwetki papierowe, co najmniej 3 warstwowe;
 - etażery na ciasta, menaże, karafki do soków, dzbanuszki do mleka, itp.
5. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach gdzie wydawane będą posiłki.
6. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń.
7. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia zgodnego z opisem, obsługi technicznej (tj. przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli).