

## **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 zamówieni 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 20 grudnia 2018 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](http://www.targeo.pl), [www.maps.google.pl](http://www.maps.google.pl) lub podobnych).

#### 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 3 rodzaje;
  - 2.3 dodatki, min. 3 rodzaje (np. warzywa gotowane na parze/ z grilla, kasze, ryż, ziemniaki opiekane);
  - 2.4 przekąski zimnie, co najmniej 5 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).

### **III. 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).