**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
1. **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.

1. **Termin oraz lokalizacja wykonania zamówienia**

Termin:

Zamówienie zostanie wykonane w dniu 10 kwietnia 2019r. 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.

* 1. Zupa min. 1 rodzaj (co najmniej 200 ml na osobę);
	2. przekąski gorące, co najmniej 3 rodzaje;
	3. dodatki, min. 3 rodzaje (np. warzywa gotowane na parze/ z grilla, kasze, ryż, ziemniaki opiekane);
	4. przekąski zimnie, co najmniej 5 rodzajów;
	5. desery - min. 2 rodzaje ciasta (gramatura porcji dla 1 osoby 150g);
	6. napoje gorące (kawa, herbata, podawana w termosach);
	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).
1. **Postanowienia końcowe**
2. 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.
3. Wszystkie potrawy muszą zostać przygotowane (tzn. pokrojone i ułożone na tacach)
do bezpośredniego spożycia.
4. Wszystkie produkty o krótkotrwałym terminie spożycia muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
5. Wykonawca powinien zapewnić:
	* zastawę niejednorazową, sztućce 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.
6. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach
gdzie wydawane będą posiłki.
7. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń.
8. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia zgodnego z opisem, obsługi technicznej (tj. przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli).