

WUP.XVA.322.64.ASzu.2019 **Usługa restauracyjna na potrzeby spotkania roboczego organizowanego przez WUP w Szczecinie.**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający wymaga przygotowania usługi restauracyjnej **dla 65 osób** (minimalnie 60 osób) zgodnie z informacjami zawartymi poniżej. Ostateczna liczba uczestników spotkania zostanie wskazana Wykonawcy na 5 dni roboczych przed datą wydarzenia.

1. Usługa restauracyjna realizowana w lokalu Wykonawcy w dniu 28.05.2019 r. od ok. godz. 20:30 (min. 4 godziny). Lokal powinien spełniać określone wymogi reprezentatywności:
  - a) Salę klimatyzowaną lub dobrze wentylowaną zapewniającą miejsce siedzące dla każdego gościa (dla 65 osób), dostosowaną dla osób z niepełnosprawnościami (brak barier architektonicznych). Zamawiający zastrzega, aby kolacja odbywała się w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników spotkania lub w części pomieszczenia z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników spotkania,
  - b) Schłodzone, uroczyste przygotowanie sali, w której odbywać się będzie kolacja. Dla wszystkich rodzajów posiłków wymagana jest niezbędna zastawa stołowa (porcelanowa lub porcelit), obrusy, serwetki, sztucce.
  - c) Obiekt wyposażony jest w pomieszczenia sanitarne, tj. toalety (damska, męska, w tym dla osób niepełnosprawnych)
  - d) Serwowanie dań, napojów i dodatków estetycznie podanych przez sprawną i fachową obsługę kelnerską (min. 3 osoby).
  - e) Zamawiający wymaga, aby miejsce świadczenia usługi restauracyjnej był obiekt oddalony nie dalej niż 20 minut pieszo od punktu „Bulwar Chrobrego, 70-001 Szczecin” bądź „Nabrzeże Starówka, 70-001 Szczecin”.

Zamawiający zweryfikuje stronę internetową obiektu oraz zweryfikuje poprzez portal <https://www.google.pl/maps> czy oferowany przez Wykonawcę obiekt spełnia wymagane położenie przy wykorzystaniu następującej metody liczenia odległości: na stronie <https://www.google.pl/maps> w pasku bocznym (bocznej belce nawigacyjnej) w punkcie „Początek trasy” należy wpisać do wyboru „Bulwar Chrobrego, 70-001 Szczecin” bądź „Nabrzeże Starówka, 70-001 Szczecin”, a w punkcie „Koniec trasy” należy wpisać adres obiektu restauracyjnego. Następnie należy zaznaczyć pozycję Pieszy i nacisnąć przycisk „Wyznacz trasę”. Wynik podany po przeprowadzeniu powyższej procedury nie powinien przekraczać 20 minut.

2. Potrawy serwowane podczas kolacji:

- a) **Przystawka** (zupa nie mniej niż 350 ml na osobę i/lub główna przekąska),
- b) **Danie główne** (3 rodzaje dania do wyboru w tym 1 wegetariańskie) wraz z zestawem min. 2 surówek/sałatek oraz ziemniaków/kaszy/makaronu/ryżu/frytek. Łączna gramatura dania głównego musi wynosić 500 g (+/- 50 g) z zastrzeżeniem udziałów procentowych np.: mięso/ryba musi stanowić 30% (+/- 3%) udziału w całkowitej gramaturze dania; wypełnienie (ziemniaki/kasza/makaron/ryż/frytki) musi stanowić min. 30% (+/- 3%) udziału w całkowitej gramaturze dania; surówki/sałatki (min. 2 rodzaje na 1 os.) muszą stanowić 40% (+/- 3%) udziału w całkowitej gramaturze dania.

WUP.XVA.322.64.ASzu.2019 **Usługa restauracyjna na potrzeby spotkania roboczego organizowanego przez WUP w Szczecinie.**

c) **Zimne przekąski** podane na bufecie (samoobsługowym): Przekąski mięsne (minimum 2 rodzaje), Przekąski serowe (minimum 2 rodzaje), Przekąski rybne (minimum 2 rodzaje), Mini sałatki (minimum 2 rodzaje), Mini desery (minimum 2 rodzaje), Pieczywo (minimum 2 rodzaje), Masło.

d) **Napoje** – kawa (rozpuszczalna i z ekspresu ciśnieniowego), herbata (min. 3 rodzaje tj. czarna, zielona, owocowa/ziółowa), woda mineralna (gazowana i niegazowana), soki (przynajmniej 2 rodzaje), napoje typu Cola/Pepsi, Sprite (przynajmniej 2 rodzaje), dodatki: cukier, mleko/śmietanka, cytryna – bez ograniczeń.

3. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, nieprzetworzonych, spełniających normy jakości produktów spożywczych, jak również do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.

4. Szczegółowe menu zostanie uzgodnione w Wykonawcą po podpisaniu umowy, nie później niż na 10 dni roboczych przed datą wydarzenia.