**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część 2**

**Przedmiotem zamówienia jest** **świadczenie usługi restauracyjnej i dotyczącej podawania posiłków na rzecz FRSE w restauracji w Centrum Warszawy znajdującej
się w odległości (liczonej w linii prostej) nie większej niż 2 km od siedziby zamawiającego.**

1. Usługa będzie polegała na zapewnieniu przez Wykonawcę obiadów i kolacji dla rezerwacji grupowej i ustalonego wcześniej menu. Wykonawca powinien zapewnić także wyżywienie oparte na diecie specjalnej dla wybranych uczestników.
2. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych przepisów dotyczących jakości
i bezpieczeństwa żywności.
3. Świadczenie usług Żywienia odbywać powinno się zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie Żywności i Żywienia (Dz. U. z 2010 Nr 136 poz. 914 z późn. zm.).
4. W karcie powinny się znajdować specjały kuchni polskiej, galicyjskiej oraz kresowej.
5. Warunki dotyczące lokalu:
6. lokal położony w odległości (liczonej w linii prostej) nie większej niż 2 km od siedziby zamawiającego (Warszawa, ul. Mokotowska 43), czynny min.
w godz. 12:00 – 24:00,
7. Wykonawca powinien dysponować przynajmniej jedną salą konsumpcyjną
na min. 60 osób.
8. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia obsługę kelnerską, stoły dla gości
z eleganckimi obrusami materiałowymi, wykonanymi z wysokiej jakości tkaniny
z włókien naturalnych, zastawę ceramiczną lub porcelanową, sztućce metalowe, kieliszki, szklanki, serwetki papierowe i materiałowe.
9. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
	1. przygotowania i podawania posiłków w dniu i godzinie wskazanej przez Zamawiającego w Sali Wykonawcy;
	2. świadczenia usługi restauracyjnej wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty,
	3. przestrzegania przepisów prawnych oraz sanitarnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych,
	4. przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
	5. zapewnienia na własny koszt estetycznego podawania posiłków przez wykwalifikowaną i stosownie ubraną obsługę kelnerską,
	6. Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby koordynującej realizację zamówienia i do kontaktu z osobą wskazaną przez zamawiającego odpowiedzialną za podanie posiłku.
	7. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godziny rozpoczęcia lub zakończenia posiłku przynajmniej na 1 dzień przed planowanym spotkaniem.
10. Wykonawca wyceni w ofercie następujące zestawy:
11. **Wariant I** - wykonawca wyceni jedną porcję obiadu/kolacji. W skład obiadu/kolacji wchodzi zestaw:

9.1 **przekąski (2-3 do wyboru Zamawiającego):**

śledź w sosach; pasztety różne (np. z dziczyzny, kaczki itp.); tradycyjne zimne nóżki w galarecie; decha serów z owocami, plastry z marynowanej polędwicy wołowej lub innego mięsa, wędliny z mięs pieczystych

 9.2 **danie główne:**

jedno do wyboru spośród: np. kotlety z baraniny lub innego mięsa
z ziemniakami i surówką (330 g); golonka podawana z kapustą i ziemniakami z dodatkami; polędwiczki np. wieprzowe z kopytkami i z burakami serwowane (200 g); pieczone mięso drobiowe np. w sosie owocowym
z bukietem sałatek (200 g); danie rybne z ziemniakami i surówką

 9.3 **deser:**

jeden do wyboru spośród np.: deser lodowy **lub** szarlotka z lodami
np. waniliowymi **lub** sernik np. w sosie czekoladowym

 9.4 **napoje:**

gorące: kawa herbata podawane na życzenie gości

zimne: w ilości nie mniejszej niż 0,2l na osobę: woda niegazowana, gazowana, soki owocowe, napoje gazowane podawane do posiłku w szklanym dzbanku

**Wariant I (menu) może być zmodyfikowany przez Wykonawcę na prośbę Zamawiającego. Całkowity koszt wybranego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w Formularzu oferty.**

**Oferta w wariancie I będzie również obejmowała możliwość dokonania przez gości wyboru zupy i dania głównego ze skróconej karty menu przygotowanej przez wykonawcę. Całkowity koszt wybranego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w Formularzu oferty.**

1. **Wariant II** - wykonawca wyceni jedną porcję obiadu/kolacji. W skład obiadu/kolacji wchodzi zestaw:

10.1 **przystawki zimne (3-4 do wyboru przez zamawiającego):**

decha mięs (np. pieczona karkówka, rolada z boczku, schab pieczony
ze śliwką, sery (różne), śledzie w sosach, pasztety z dziczyzny i kaczki, marynowana polędwica wołowa w plastrach, tradycyjne zimne nóżki
w galarecie; misy ryb marynowanych

 10.2 **dodatki zimne:**

smalec, pieczywo, chrzan, ćwikła, ogórki kiszone, marynaty

 10.3 **sałaty:**

dwa rodzaje różnych sałat z dodatkami

 10.4 **danie główne podane na deskach:**

np.: grillowana pierś z kurczaka, kotleciki z siekanej np. baraniny, polędwiczki wieprzowe, wątróbki drobiowe, misy pierogów (np. ruskie,
z kapustą, z mięsem), mięsa grillowane różne, danie drobiowe np. kaczka czy gęś, danie rybne np. łosoś lub halibut z grilla z dodatkami: ziemniakami lub ryżem i bukietem sałat

 10.5 **dodatki do dania głównego:**

ziemniaki opiekane, kopytka, bigos lub modra kapusta, buraczki zasmażane

 10.6 **desery:**

różne ciasta do wyboru (co najmniej 3 rodzaje) podane na paterach

 10.7 **napoje:**

gorące: kawa herbata podawane na życzenie gości

zimne: w ilości nie mniejszej niż 0,5l na osobę: woda niegazowana, gazowana, soki owocowe 100% naturalne w co najmniej 2 smakach, napoje gazowane podawane do posiłku w szklanym dzbanku.

**Wariant II oferty (menu) może być zmodyfikowany przez Wykonawcę na prośbę Zamawiającego. Całkowity koszt wybranego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w Formularzu oferty.**

**Oferta w wariancie będzie również obejmowała możliwość dokonania przez gości wyboru zupy i dania głównego ze skróconej karty menu przygotowanej przez wykonawcę. Całkowity koszt wybranego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w Formularzu oferty.**

1. W **wariancie III** wykonawca wyceni jedną porcję obiadu/kolacji.
W skład obiadu/kolacji wchodzi zestaw:
	1. **Zimny bufet (4-5 do wyboru przez Zamawiającego)**

decha mięs (np. pieczona karkówka, schab pieczony ze śliwką), śledzie
w różnych sosach, pasztety z dziczyzny i kaczki, decha serów z owocami, przybrana polędwica wołowa w plastrach, tradycyjne zimne nóżki w galarecie; misy ryb marynowanych, jaja faszerowane wędzonym łososiem, serem ze szczypiorem i pieczarką z cebulką, Indyk faszerowany wędzonymi śliwkami marynowanym,, schab w galarecie, wieprzowe ozory gotowane na żurawinie z dodatkiem świeżo tartego chrzanu

* 1. **Dodatki zimne:**

smalec, pieczywo mieszane, chrzan, ćwikła, ogórki kiszone, marynaty

* 1. **sałaty:**

3 rodzaje różnych sałat z dodatkami

* 1. **Zupa (do wyboru 2):**

żur z jajkiem i kiełbasą, rosół z kluskami, barszcz czerwony, zupa grzybowa
z łazankami, zupa krem z białych warzyw, zupa krem brokułów z grzankami, chłodnik litewski

* 1. **Danie główne (podawane na deskach):**

np.: grillowana pierś z kurczaka, kotleciki z siekanej np. baraniny, polędwiczki wieprzowe, wątróbki drobiowe, misy pierogów (np. ruskie,
z kapustą, z mięsem), mięsa grillowane różne, danie drobiowe np. kaczka czy gęś, danie rybne np. łosoś lub halibut z grilla

* 1. **Dodatki:**

ziemniaki opiekane z ziołami, kopytka, bigos, buraczki zasmażane

* 1. **Napoje:**

gorące: kawa herbata podawane na życzenie Gości

zimne: w ilości nie mniejszej niż 0,5l na osobę: woda niegazowana, gazowana, soki owocowe 100% naturalne w co najmniej 2 smakach, napoje gazowane podawane do posiłku w szklanym dzbanku.

**Wariant III oferty (menu) może być zmodyfikowany przez Wykonawcę na prośbę Zamawiającego. Całkowity koszt wybranego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w Formularzu oferty.**

**Oferta będzie również obejmowała możliwość dokonania przez gości wyboru zupy
i dania głównego ze skróconej karty menu przygotowanej przez wykonawcę. Całkowity koszt wybranego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w Formularzu oferty.**

Przez porcję ujętą w poszczególnych wariantach usługi restauracyjnej należy rozumieć:

1. zupa – porcja nie mniej niż 200 ml/os
2. mięso i ryby - sztuka nie mniej niż 150 g/os
3. sos - porcja nie mniej niż 100g/os
4. ziemniaki - porcja nie mniej niż 200g/os
5. warzywa na parze nie mniej niż 150g/os
6. surówka - porcja nie mniej niż 200g/os
7. przystawki - porcja nie mniej niż szt./150g/os
8. sałatki - porcja nie mniej niż 150 g/os
9. deser – porcja nie mniej niż szt./200g/os
10. kawa – porcja nie mniej niż 0,25 ml/os
11. herbata – porcja nie mniej niż 0,25 ml/os
12. śmietanka do kawy 1– porcja nie mniej niż 10g/os
13. cukier – porcja nie mniej niż 5g/os
14. cytrynka – porcja nie mniej niż 5g/os
15. soki owocowe – porcja nie mniej niż 300 ml
16. woda mineralna – porcja nie mniej niż 300 ml