**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część 2**

**Przedmiotem zamówienia jest** **świadczenie usługi restauracyjnej w restauracji mieszczącej się w centrum Warszawy znajdującej się na Trakcie Królewskim   
w odległości (liczonej w linii prostej) nie większej niż 2,5 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 dania tradycyjnej kuchni polskiej.
5. Warunki dotyczące lokalu:
6. lokal położony **na Trakcie Królewskim** w odległości (liczonej w linii prostej) nie większej niż 2,5 km od siedziby zamawiającego (Warszawa,   
   ul. Mokotowska 43), czynny min. w godz. 13:00 – 24:00,
7. swobodny wygląd sali, przybrania stołów i zastawy,
8. Wykonawca powinien dysponować przynajmniej jedną salą konsumpcyjną   
   na min. 150 osób,
9. lokal z dostępem do szatni.
10. 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.
11. 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.
12. W ramach serwowanego posiłku wykonawca zapewni szeroki wybór potraw.
13. Wykonawca wyceni w ofercie następujące zestawy:

**10.1.** W **Wariancie I** (dotyczy grupy **do** 10 osób) wykonawca wyceni jedną porcję obiadu/kolacji. W skład obiadu/kolacji wchodzi zestaw:

**Przystawka (do wyboru jedna z pozycji na miejscu w restauracji) :**

- Sałatka grecka (1 porcja na osobę)

- Kiełbasa z grilla (200 g) podawana z frytkami i ketchupem (200 g/os.)

- Placki ziemniaczane ( 2 szt. ) z mięsnym gulaszem lub sosem kurkowym (300 g/os.)

**Zupa (do wyboru jedna z pozycji na miejscu w restauracji) :**

- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą (200 ml/os.)

- Zupa rybna z curry i owocami można (200 ml/os.)

**Danie główne (do wyboru jedna z pozycji na miejscu w restauracji) :**

- Polędwiczka wieprzowa (200 g) w sosie kurkowym podawana z kopytkami (100 g)   
i warzywami (100 g/os.)

- Grillowany stek z łososia (200 g/os.) w sosie imbirowo- karmelowym podany z mieszanym ryżem (100 g/os.) i brokułami (100 g/os.)

- Kotlety z kaszy jęczmiennej, jajka i natki pietruszki (2 szt./os.), podawane z sosem czosnkowym i grillowanymi warzywami (100 g/os.).

**Deser (podany na półmisku ) (80g)**

- sernik

- brownie

**Napoje**

- Woda (250 ml)

- Soki owocowe (200 ml)

- Kawa, herbata – 1 szt./os.

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

* 1. W **wariancie II** (dotyczy grupy **powyżej** 10 osób) wykonawca wyceni jedną porcję obiadu/kolacji. W skład obiadu/kolacji wchodzi zestaw:

**Zimne przystawki:**

- Deska serów z owocami (60 g/os.)

- Deska mięs pieczonych, marynowanych w ziołach i czosnku(50 g/os.)

- Carpaccio z wędzonego łososia (40 g/os.) z sosem teriaki i wasabi

- Roladki z cukinii z pastą z suszonych pomidorów i orzechami (2 szt./os.)

- Sałatka grecka (100 g/os.)

**Zupa do wyboru :**

- Żurek z jajkiem i kiełbasą (200 ml/os.)

- Zupa cebulowa z serową grzanką (200 ml/os.)

**Danie główne:**

- Kotlet schabowy w parmezanowej panierce (100 g./os.), podany na zasmażanej kapuście (100 g/os.) i z opiekanymi ziemniakami (100 g/os.)

- Medaliony z łososia (100 g/os.) w sosie maślano- cytrynowym podawane z mieszanym ryżem (100 g/os.) i brokułami (100 g/os.)

- Gulasz warzywny w sosie pomidorowo - bazyliowym (150 g/os.) podawany z kaszą  kus-kus (50 g/os.)

- Pierś z kurczaka faszerowana serem brie i suszonymi pomidorami (100 g/os.) w sosie śmietanowym, podana z kopytkami (100 g/os.)

- Domowe pierogi ( z mięsem, ruskie, z kapustą i grzybami ) (2 szt./os.)

**Deser (80g):**

- Sernik

- Szarlotka

**Napoje :**

- Woda (250 ml/os.)

- Soki (200 ml/os.)

- Kawa, herbata – 1 szt./os.

**Wariant oferty (menu) może być modyfikowany przez wykonawcę na prośbę zamawiającego. Całkowity koszt wybranego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w Formularzu Oferty.**

* 1. **Wariant  III wegetariański**, dotyczy tylko grup powyżej 10 osób nie może być brany pod uwagę  przy grupach poniżej 10 osób, wszystkie dania podawane są   
     w formie półmisków.

 W wariancie III wykonawca wyceni jedną porcję obiadu/kolacji.

W skład obiadu/kolacji wchodzi zestaw:

**Zimne przekąski:**

- pasta z grochu z chilli (50g/os.)

- grzanki z masłem czosnkowym (2 szt./os.)

- roladki z cukinii z pastą z suszonych pomidorów i orzechami (2 szt./os.)

- sałatka grecka z serem feta 100g/os.

- sałatka brokułowa z makaronem i pomidorkami polana sosem ziołowym (100g/os.)

**Ciepłe dania:**

- kotleciki sojowe podane z kiełkami i sosem czosnkowym (2 szt./os.)

- racuszki z kukurydzą, natką pietruszki, i papryką, z jogurtowym sosem z chilli i kolędrą   
(2 szt./os)

- gulasz warzywny w sosie pomidorowo - bazyliowym z kus-kusem. (200g/os.)

- risotto z zielonymi warzywami (150g/os.)

**Dodatki:**

- pieczywo (150 g/os.) masło (10 g/os.), opiekane ziemniaki (80 g/os.)

**Deser:**

- sernik z gorącym sosem wiśniowym (80 g/os.)

- sałatka owocowa(80 g/os.)

**Napoje :**

-Woda (250 ml/os.)

- Soki (200 ml/os.)

**Oferta w wariancie III (menu) może być modyfikowana przez Wykonawcę na prośbę Zamawiającego. Całkowity koszt wybranego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w Formularzu Oferty.**