

### ***Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia***

Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi restauracyjnej oraz wynajem sali w celu zorganizowania uroczystości wielkanocnej dla uczestników Dziennego Domu Seniora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ciechanowie.

Kod CPV

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

#### ***1. Przedmiot zamówienia***

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i obsługa uroczystości wielkanocnej dla grupy 40 osób, na które składa się wynajem sali oraz zakup usługi restauracyjnej, na potrzeby Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ciechanowie.

#### ***2. Termin zamówienia***

Zamówienie zostanie wykonane w dniu 21.03.2018 roku od godziny 12:30.

#### ***3. Lokalizacja***

Realizacja usługi odbywać się będzie w lokalu znajdującym się na terenie miasta Ciechanów.

#### ***4. Zakres rzeczowy zamówienia***

Zamówienie obejmować będzie organizację uroczystości wielkanocnej dla uczestników Dziennego Domu Seniora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ciechanowie i zaproszonych gości tj. 40 osób.

Zadania Wykonawcy

1. Zapewnienie sali dla 40 osób na terenie miasta Ciechanów.
2. Zapewnienie cateringu (tradycyjne potrawy wielkanocne) zgodnie z poniższymi wytycznymi:  
zupa (co najmniej 300 ml na osobę), przekąski gorące, dodatki, przekąski zimne, deser, napoje gorące i zimne.

Proponowane menu:

Obiad ciepły dwudaniowy: - żurek na zakwasie z jajkiem  
- biała kielbasa pieczona z cebulą  
- bigos  
- kompot

Przekąski (stosownie do liczby uczestników): - jajka faszerowane mix np. pasta jajeczna z koperkiem, z pieczarką, rzodkiewką, tuńczykiem  
- sałatka jarzynowa tradycyjna

- śledź w oleju
- półmiski z wędlinami, pasztet, kielbasa itp.
- pieczywo, ćwikła, chrzan

Ciasto: babka piaskowa, sernik.

#### **5. Postanowienia końcowe**

1. Oferowane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych, świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Muszą spełniać wymogi SANEPIDU oraz obowiązujące normy jakości żywieniowej.
2. Wszystkie potrawy muszą zostać przygotowane – 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, sztućce i szkło czyste,
  - zastawę i szkło do serwowania napojów typu szklanki, filiżanki itp.
  - półmiski, talerze przystawkowe,
  - serwetki papierowe,
  - patery na ciasta, karafki do soków, dzbanuszki do mleka, itp.
5. Wykonawca zobowiązany jest do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach gdzie wydawane będą posiłki.
6. Wykonawca zobowiązany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia zgodnego z opisem, obsługi technicznej, tj. przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli oraz stworzenie tradycyjnego klimatu świątecznego, poprzez wystrój sali, odpowiednią muzykę, wystrój stołów itp.

O wyborze oferty decyduje najniższa cena.