**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – PAKIET A**

**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 500 m 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 wytycznych Instytutu żywności i żywienia.
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, kuchni francuskiej   
   i włoskiej.
5. Warunki dotyczące lokalu:
6. lokal położony w odległości (liczonej w linii prostej) nie większej niż 500 m od siedziby zamawiającego (Warszawa, ul. Mokotowska 43), czynny min. w godz. 13:00 – 24:00,
7. sale konsumpcyjne na min. 30 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.
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:**

1. Bruschetta w czterech odsłonach

9.2 **danie główne:**

1. łosoś z grilla **lub** naleśniki wegetariańskie

9.3 **deser:**

1. szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi **lub** mus z białej czekolady z wiśniami

9.4 **napoje:**

1. kawa lub herbata, woda niegazowana podawana do posiłku w szklanym dzbanku
2. **Wariancie II** - wykonawca wyceni jedną porcję obiadu/kolacji. W skład obiadu/kolacji wchodzi zestaw:

10.1 **przekąski:**

1. sałatka z grillowanego bakłażana, pomidorów, parmezanu i sos **lub** sałata rzymska, grillowany kurczak/łosoś, ziołowe grzanki, parmezan i sos Cezar

10.2 **danie główne:**

1. pierś kurczaka zawinięta bekonem z farszem **lub** fiocchetti z gorgonzolą i świeżym szpinakiem

10.3 **deser:**

1. tarta owocowa lub tiramisu

10.4 **napoje:**

1. kawa lub herbata, woda (mineralna w dwóch rodzajach: gazowana i niegazowana), soki 100% naturalne w co najmniej 2 smakach – podawane do posiłku w szklanych dzbankach.
2. W **Wariancie III** wykonawca wyceni jedną porcję obiadu/kolacji. W skład obiadu/kolacji wchodzi zestaw:
   1. **Zimny bufet** (3 przystawki do wyboru dla rezerwacji poniżej 10 osób, wszystkie powyżej 10 osób w półmiskach wieloporcjowych) np.**:** tatar wołowy podawany z cebulą i ogórkiem; deska serów; deska mięs pieczonych i pasztetów; deska pasztetów; śledź z cebulą i olejem, carpaccio z polędwicy wołowej; carpaccio z łososia; sałatka z kurczakiem i ananasem; makaron z serem wędzonym w sosie pesto; sałatka meksykańska z pieczonej fasoli z bekonem i kolendrą; sałatka capresse z pomidorami, mozzarellą, świeżą bazylią, oliwą i octem balsamicznym; sałatka grecka z serem feta, ogórkiem, czerwoną cebulą, papryką, oliwkami, pomidorami i sos vinaigrette; sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, parmezanem i boczkiem; sałatka z grzybami Mun, makaronem sojowym i marynowanym kurczakiem; rolada szpinakowa z kremem łososiowym; mix pierogów; camembert smażony z żurawiną; pieczywo (jasne i ciemne).
   2. **Zupa** (2 do wyboru) spośród np.: krem z pomidorów z mozarellą i świeżą bazylią, rosół z makaronem, żur na prawdziwkach, jarzynowa, chłodnik litewski z botwinką; krem brokułowy; krem pomidorowy; zupa krem z grzybów leśnych oraz estragonu z oliwą truflową i grzankami; staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą; zupa jarzynowa; rosół; zupa gulaszowa.
   3. **Danie gorące** (2 do wyboru) spośród np.: kaczka pieczona z modrą kapustą   
      i ziemniakami opiekanymi, łosoś w sosie cytrynowym z ryżem i bukietem sałatą, polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów z ziemniakami z wody   
      i buraczkami zasmażanymi, pieczona pierś z kurczaka z mozarellą i szpinakiem, sandacz na szpinaku podawana z ryżem jaśminowym; sznycel wiedeński z frytkami; polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z ziemniakami; wieprzowina w pięciu smakach z grzybami i pędami bambusa z ryżem; łosoś z pary na szpinaku; indyk z jabłkami i żurawiną i ziemniakami; schab pieczony w sosie z leśnych grzybów i z makaronem; pieczeń w całości z piersi indyczej faszerowana kurkami lub szpinakiem z jajkiem z bukietem warzyw; żeberka z grilla z pieczonymi ziemniakami; sandacz zapiekany w śmietanie podawany z ryżem i surówką; papryczki faszerowane warzywami; mięso wieprzowe w sosie z gorgonzoli z ziemniakami z wody i warzywami z wody, łosoś w sosie holenderskim podawany z ryżem i bukietem sałat, pstrąg z pieca w całości z ziemniakami opiekanymi, udko z kurczaka podawane z ziemniakami z wody i chrupiącą sałatą, sztuka mięsa z ziemniakami z wody na musie z chrzanu.
   4. **Desery podawane na paterach** np.: szarlotka domowa z prażonymi jabłkami; ciasto biszkoptowe z owocami; ciasto czekoladowe z mandarynką; mus waniliowy z sosem malinowym; tiramisu; czekoladowy krem brulee; sernik wiśniowy; waniliowy krem brulee z sorbetem cytrynowym; szarlotka na ciepło podawana z lodami waniliowymi i sosem cynamonowym.
   5. **Napoje** kieliszek wina/os., woda, soki owocowe 100% naturalne (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka), kawa parzona, herbata.
3. Dodatki do dań głównych (wliczone w ich cenę):
4. ryż,
5. frytki,
6. ziemniaki,
7. sałatki i warzywa
8. pieczywo, masło,
9. przyprawy i dodatki.
10. Przez porcję ujętą w poszczególnych wariantach usługi restauracyjnej należy rozumieć:
11. zupa – porcja nie mniej niż 200ml/os
12. mięso i ryby - sztuka nie mniej niż 150 g/os
13. sos - porcja nie mniej niż 100g/os
14. ziemniaki - porcja nie mniej niż 200g/os
15. warzywa na parze nie mniej niż 150g/os
16. surówka - porcja nie mniej niż 200g/os
17. przystawki - porcja nie mniej niż szt./150g/os
18. sałatki - porcja nie mniej niż 150 g/os
19. deser – porcja nie mniej niż szt./200g/os
20. kawa – porcja nie mniej niż 0,25 ml/os
21. herbata – porcja nie mniej niż 0,25 ml/os
22. śmietanka do kawy 1– porcja nie mniej niż 10g/os
23. cukier – porcja nie mniej niż 5g/os
24. cytrynka – porcja nie mniej niż 5g/os
25. soki owocowe – porcja nie mniej niż 300ml
26. woda mineralna – porcja nie mniej niż 300 ml