**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **usługa zapewnienia 7 osób do przygotowania potraw do przeprowadzenia konku-rencji serwis restauracyjny (restaurant service) w tym 1 kucharz i 6 pomocników realizowanej podczas wydarzenia EuroSkills 2023 Gdańsk.**

Miejscem wykonywania usługi będzie przestrzeń konkursowa na terenie Międzynarodowych Targów Gdańskich Spółki Akcyjnej (ul. Żaglowa 11, 80-560 Gdańsk).

Termin wykonywania usługi 1-10.09.2023

Wykonawca dostarczy niezbędny do wykonania usługi sprzęt.

Wykonawca przygotuje potrawy zgodnie z menu i harmonogramem przedstawionym przez Zamawiającego na 5 dni przed konkursem (tj. 6 września). Zadaniem Wykonawcy będzie przygotowanie w terminie 1-2.09.2023 r. stanowiska do pracy (przygotowanie składników, ważenie, zapakowanie próżniowe, rozłożenie w lodówkach/zamrażarkach tak, aby zapewnić płynny proces pracy). W terminie 6-8.09.2023 r. 7 osób zapewnionych przez Wykonawcę przebywa na strefie konkursowej od 07:30 do 18:00 wykonując posiłki według udostępnionego harmonogramu. Zamawiający zastrzega, że czas przebywania na stanowisku może ulec wydłużeniu. Wykonawca po każdym dniu spędzonym na strefie zobligowany jest do uporządkowania miejsca pracy. Wykonawca organizuje prace całemu zespołowi tak, aby posiłki wydawane nie później niż początek zlotów wskazanych w tabeli nr 1 poniżej.

Zamawiający zapewnia w miejscu usługi 3 lodówki i 1 zamrażarkę, piekarnik konwekcyjny 6G, zmywalnię wyposażoną w min. 2 zmywarki, 4 kuchenki indukcyjne dwupalnikowe, stalowe stoły robocze oraz zestaw (7 noży do krojenia, 7 łyżek stołowych, 7 łyżeczek stołowych 7 desek do krojenia, 7 misek do ubijania, 7 maszyn do mielenia mięsa, 7 rantów piekarniczych, 7 skrobek do ciasta, 7 tarek, 7 rózg do mieszania, 7 chochelek, 7 rękawic ochronnych, 7 sitek z rączką).

Zamawiający zapewnia także nocleg w terminie wykonywania usługi oraz śniadania i drugi ciepły posiłek.

Tabela nr 1. Godziny serwisu w terminie dniach konkursowych 6-8.09.2023 r

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FINE DINING** |  |  | Ilość osób do obsłużenia 1 dnia |
| table of 3 | 13.20-15.20 | 120 min | 35 |
| table of 2 | 13.30-15.30 | 120 min |
| **BISTRO** |  |  |  |
| table of 2 | 12.20-13.35 | 75 min | 28 |
| table of 2 | 12.30-13.45 | 75 min |
| **BAR LOUNGE** |  |  |  |
| table of 3 | 12.45-13.30 | 45 min | 21 |
| table of 3 | 13.30-14.15 | 45 min |
| table of 3 | 14.15-15.30 | 45 min |