# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi gastronomicznej (z oprawą muzyczną) w Warszawie, dla grupy 70 osób (uczestników seminarium TCA A-2023-PL01-KA321-EDU-002; HED100% "Get cOnnected! Advancing Higher EDucation through New Erasmus+ Cooperation Partnerships (Go-aHED)") w dniu 24.10.2023 r.

1. **Organizator:** Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji
2. **Termin realizacji:** 24.10.2023 r.
3. **Miejsce świadczenia usługi:** Restauracja położona w centrum Warszawy, w odległości nie większej niż 1 km (mierzone według trasy pieszo przy użyciu narzędzia Google Maps) od Hotelu Mercure Warszawa Centrum (ul. Złota 48/54).
4. **WYŻYWIENIE**

Zamawiający wymaga zapewnienia (przygotowania miejsca i dań, podania i uprzątnięcia) eleganckiej kolacji dla międzynarodowej zorganizowanej grupy w orientacyjnych godzinach 19:00-23:00 wyżej wyznaczonego dnia.

Dania powinny reprezentować międzynarodową kuchnię fusion.

Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne, eleganckie stroje (białe lub czarne koszule i czarne spodnie/spódnice). Wymagana jest stała obecność kelnerów/kelnerek w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów/kelnerek o czystość i porządek na stole/stołach. Wymaganym jest znajomość języka angielskiego przez obsługę podającą potrawy lub maganera sali, na poziomie co najmniej komunikatywnym, w tym umiejętność anglojęzycznego nazwania podawanych dań oraz składników w nich zawartych.

**W ramach świadczonej usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania i podania:**

* + 1. zimnych przystawek (6 opcji daniowych do wyboru, w tym co najmniej 2 opcje wegańskie/wegetariańskie), podanych w środek stołu;
		2. ciepła zupa (krem warzywny wegetariański/wegański), serwowana indywidualnie;
		3. dwóch opcji pełnych dań mięsnych (w tym 1 rybne), wraz z dodatkami warzywnymi i węglowodanowymi (np. kasza/ryż/ziemniaki/pieczywo) - do indywidualnego wyboru przez gościa kolacji na miejscu, serwowanych indywidualnie;
		4. jednej opcji pełnego dania wegańskiego/wegetariańskiego dla określonych gości, wraz z dodatkami warzywnymi i węglowodanowymi (np. kasza/ryż/ziemniaki/pieczywo), serwowanych indywidualnie;
		5. dwóch rodzajów deserów w postaci ciast;
		6. open baru z wyborem napoi ciepłych i zimnych:
			1. woda niegazowana i gazowana, podana z cytryną/limonką i świeżą miętą;
			2. soki owocowe i wybór napoi słodkich;
			3. co najmniej jeden rodzaj herbaty (podstawowa czarna), podawana z cytryną obok i słodzidłem do dyspozycji;
			4. wysokiej jakości kawa z ekspresu /cappuccino lub americano/, z opcją zastosowania mleka krowiego i roślinnego do decyzji indywidualnej gościa, podana z cukrem do dyspozycji;
			5. symboliczna porcja wina dla każdego gościa (do posiłku głównego).

**Wykonawca zapewni przy wszystkich pozycjach menu specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych z 7-dniowym wyprzedzeniem potrzeb (np. dieta wegetariańska, wegańska).**

Zamawiający zobowiązany jest powiadomić Wykonawcę co najmniej 7 dni roboczych przed terminem kolacji o liczbie gości wybierających dietę wegetariańską/wegańską, a także potwierdzić ostateczną liczbę gości.

**III. CHARAKTERYSTYKA LOKALU I FORMY PODANIA DAŃ**

Kolacja ma formę zasiadaną, w grupach. Stoliki powinny być odpowiednio przygotowane przed przyjściem gości. Zamawiający wymaga zapewnienia dekoracji stołów (typu np. świeże kwiaty/świece).

Wydarzenie ma mieć charakter zamknięty: Wykonawca zapewni wyłączność użytkowania lokalu na czas kolacji.

Wykonawca zapewni szatnię na pozostawienie okryć wierzchnich gości i ewentualnych akcesoriów w postaci parasolek.

Lokal powinien mieć charakter nowoczesny, industrialny.

Dania powinny być serwowane na zastawie porcelanowej.

**IV. OPRAWA MUZYCZNA**

Wykonawca zapewni usługę oprawy muzycznej (wyszukanie zgodnie z potrzebami Zamawiającego, zatrudnienie, pośrednictwo, przygotowanie i opłacenie w ramach niniejszego zamówienia) na czas całości trwania wydarzenia.

**Charakterystyka oprawy:**

1. usługa muzyczna powinna być świadczona na żywo, w wykonaniu co najmniej dwuosobowego zespołu, z zastosowaniem co najmniej dwóch różnych instrumentów muzycznych;
2. Zamawiający nie dopuszcza usługi DJ lub elektronicznego odtwarzania muzyki jako formy oprawy muzycznej;
3. świadczona oprawa powinna być w stylu muzyki jazzowej lub klasycznej;
4. zespół powinien znajdować się w wydzielonej, widocznej dla gości przestrzeni lokalu, zaś członkowie zespołu powinni być ubrani stosownie, elegancko.

**Zespół powinien być wybrany na co najmniej 7 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia, w porozumieniu z Zamawiającym i za jego zgodą, z podaniem przykładowych próbek muzycznych.**

**V. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Wykonawca wystawi fakturę VAT na podstawie faktycznej liczby osób, które zostały ostatecznie zgłoszone przez Zamawiającego (ad pkt. d).
2. Wykonawca w trakcie wydarzenia zapewni fizyczną obecność managera sali, z możliwością ewentualnych bieżących konsultacji i dostosowań w razie potrzeb.
3. Wykonawca i Zamawiający ustalą ostateczne menu co najmniej 7 dni roboczych przed wydarzeniem.
4. Zamawiający zobowiązuje się poinformować o ostatecznej liczbie gości oraz poinformować o specjalnych wymogach dietetycznych co najmniej 7 dni roboczych przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godziny rozpoczęcia planowanej kolacji po wcześniejszym uzgodnieniu tego z Wykonawcą.