Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi gastronomicznej (z oprawą muzyczną) w celu realizacji wydarzeń: Europe Goes Local, Youth, Information Strategy Development in the EECA region, Lublin Triangle Youth, Nagrody SALTO, Gali rozdania nagród w Konkursie #EduStories organizowanym w ramach Programu Edukacja oraz posiedzenia CoopCom (Komitetu Współpracy) dla Programu Edukacja (MF EOG 2014-2021).**

**Termin świadczenia usługi:** 5 października 2023 roku (czwartek)

1. **Standard obiektu:** usługa gastronomiczna musi być świadczona w jednym obiekcie zlokalizowanym w Lublinie w odległości 500 m od hotelu Mercure Lublin Centrum przy Alejach Racławickich 12 (miejsce realizacji wydarzeń).

Obiekt powinien posiadać możliwość wynajmu powierzchni na wyłączność i powierzchnie mogącą swobodnie pomieścić 170 osób w jednym czasie.

**I. WYŻYWIENIE**

1. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników spotkania. Szczegóły dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany przez Zamawiającego pracownik z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego.
2. Wyżywienie nie powinno odbiegać negatywnie od standardów stosowanych przez obiekt w swojej regularnej działalności czy standardowej ofercie konferencyjnej. W przypadku wątpliwości pracownika Zamawiającego dot. spełnienia standardów, Wykonawca przedstawi propozycje potraw tego samego typu, które będą zgodne ze standardami lub je przewyższające.
3. Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania napoi
i potraw dla uczestników.
4. Wyżywienie będzie się składać z kolacji koktajlowej w terminie 5 października 2023 roku dla 170 osób:
	1. kolacja musi składać się z opcji mięsnej oraz dla wegetarian z uwzględnieniem przystawek w formie bufetu zimnego i ciepłego.
	2. Kolacja ma być świadczona w dniu 5 października, w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę, z której korzysta wyłącznie Zamawiający (przestrzeń do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego), wyposażonym w stoły koktajlowe lub stoliki, przy których 170 osób będzie mogło jednocześnie spożyć kolację na stojąco;
	3. W ramach kolacji serwowane będą:

Zupa, dania główne serwowane na ciepło w wersji mięsnej i dla wegetarian, przynajmniej dwa dodatki na ciepło w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej. Dodatkowo zapewnione zostaną dodatki w postaci warzyw, serów i sałat. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: pieczywo, wodę mineralną, kawę, herbatę i soki. Wykonawca zapewni tort o wadzę 20 kilo (min. 100g/os.) oraz 170 kufli piwa i 85 butelek wina

* 1. Usługi świadczone będą przez Wykonawcę w godzinach spotkania: 19:00 – 02:00.
1. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Wykonawcę stała obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.)
2. Wykonawca odpowiada za zapewnienie oprawy muzycznej podczas trwania kolacji (oprawa muzyczna w postaci Dj i muzyki na żywo).
3. Wykonawca zapewnieni odpowiednią ilość stolików koktajlowych (kolacja bufetowa).
4. Naczynia i sztućce oraz serwetki dostosowane do liczby uczestników. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych.
5. Najpóźniej na 2 dni roboczych przed spotkaniem, Wykonawca przekaże Zamawiającemu propozycję menu;
6. Zamawiający zastrzega, aby kolacja była serwowana w miejscu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników spotkania lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym.

**II. DODATKOWE INFORMACJE**

1. Do zadań Wykonawcy należy stała kontrola przebiegu kolacji w tym m.in.: pracy osób
z obsługi technicznej, sprzętu, czystości pomieszczeń, w których odbywa się usługa restauracyjna terminowości i jakości posiłków.
2. Zamawiający ureguluje należność za usługę po jej realizacji w ciągu 14 dni od daty wystawienia faktury końcowej.