# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi gastronomicznej w Warszawie, dla międzynarodowej grupy 30 osób (uczestników szkolenia A-2022-PL01-ESC71-002, „Nature Knows No Boundaries. Volunteering in Europe’s National Parks and Protected Areas”) w dniu 30.11.2023 r.

1. **Organizator:** Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji, Europejski Korpus Solidarności
2. **Termin realizacji:** 30.11.2023 r.
3. **Miejsce świadczenia usługi:** Restauracja położona w centrum Warszawy, w odległości nie większej niż 2 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 polską kuchnię fusion.

Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów. 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 managera 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. 3 przystawek (w tym co najmniej 1 opcja wegetariańska), czekających na stole na każdego uczestnika;
    2. trzech opcji dań głównych do wyboru (w tym 1 rybne, jedno wegetariańskie/wegańskie), serwowanych indywidualnie;
    3. deseru;
    4. wody w karafkach stojących na stole (bez limitu) oraz jednej porcji wina lub piwa (jedna porcja na osobę).

**Wykonawca zapewni przy wszystkich pozycjach menu specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych z 3-dniowym wyprzedzeniem potrzeb (np. dieta wegetariańska, wegańska).**

Zamawiający zobowiązany jest powiadomić Wykonawcę co najmniej 3 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 siedzącą, w grupach. Stoliki powinny być odpowiednio przygotowane przed przyjściem gości. Lokal powinien mieć charakter nowoczesny, industrialny.

Dania powinny być serwowane na eleganckiej zastawie.

**IV. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Wykonawca wystawi fakturę VAT na podstawie faktycznej liczby osób, które zostały ostatecznie zgłoszone przez Zamawiającego.
2. Wykonawca i Zamawiający ustalą ostateczne menu co najmniej 3 dni roboczych przed wydarzeniem.
3. Zamawiający zobowiązuje się poinformować o ostatecznej liczbie gości oraz poinformować o specjalnych wymogach dietetycznych co najmniej 3 dni roboczych przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.