####  Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Część ogólna zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie przez Wykonawcę usługi gastronomicznej (kolacji) w Warszawie dla grupy 80 osób w dniu 11 marca 2024 (uczestników szkolenia ekspertów pt. Improving competences of KA2 experts - Enhancing Assessment Practices in KA210 and KA220).**

Miejsce świadczenia usługi gastronomicznej - restauracja w Warszawie z salą/sąsiadującymi salami mieszcząca 80 osób. W przypadku więcej niż jednej sali powinny się one znajdować na jednym piętrze.

**Organizator:** Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji

**Termin świadczenia usługi:** 11 marca 2024 r.

**Planowana liczba uczestników:** 80 osób.

**Miejsce świadczenia usługi:** restauracja położona w centrum Warszawy, w odległości nie większej niż 3 km (mierzone według trasy pieszo przy użyciu narzędzia Google Maps) od Hotelu Mercure Warszawa Centrum (ul. Złota 48/54).

1. **WYŻYWIENIE**

Zamawiający wymaga zapewnienia (przygotowania miejsca i dań, podania i uprzątnięcia) eleganckiej kolacji dla zorganizowanej grupy w orientacyjnych godzinach 18:30-22:00 wyżej wyznaczonego dnia.

Dania powinny reprezentować kuchnię polską i międzynarodową.

Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne, eleganckie stroje. Wymagana jest stała obecność kelnerów/kelnerek w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów/kelnerek o czystość
i porządek na stole/stołach.

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

* + 1. zimnych przystawek (4 opcje do wyboru, w tym co najmniej 2 opcje wegańskie/wegetariańskie);
		2. dwóch ciepłych zup (mięsnej i wegańskiej/wegetariańskiej);
		3. co najmniej dwóch opcji dań mięsnych (w tym 1 rybne);
		4. co najmniej jednej opcji dania wegańskiego/wegetariańskiego;
		5. co najmniej dwóch dodatków do dań głównych;
		6. co najmniej dwóch rodzajów deserów;
		7. napoje:
			- wodę mineralną bez limitu;
			- soki owocowe (co najmniej 3 smaki do wyboru) (min. 0,3 l/os.);
			- napoje gazowane słodkie (co najmniej 2 rodzaje do wyboru) (min. 0,3 l/os.);
			- napoje ciepłe: wysokiej jakości kawa z mlekiem krowim i roślinnym wraz ze słodzidłem (min. 0,25 l/os.); wysokiej jakości herbata z plastrem cytryny i słodzidłem (min. 0,25 l/os.).
			- wino (jeden kieliszek białego i czerwonego na osobę) lub piwo (0,5 l na osobę).

**III. CHARAKTERYSTYKA SALI I PODANIA DAŃ**

Kolacja ma być serwowana w formie bufetu z konsumpcją zasiadaną przy stolikach.

Wykonawca zapewni gościom możliwość komfortowego pozostawienia okryć wierzchnich.

Dania powinny być serwowane na zastawie porcelanowej. Wykonawca zapewni elegancki wystrój wnętrza.

**IV. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Wykonawca wystawi fakturę VAT.
2. Wykonawca w trakcie wydarzenia zapewni fizyczną obecność managera sali, z możliwością ewentualnych bieżących konsultacji w razie potrzeb.
3. Wykonawca i Zamawiający ustalą ostateczne menu co najmniej 3 dni roboczych przed wydarzeniem.
4. Zamawiający zobowiązuje się poinformować o specjalnych wymogach dietetycznych co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany w godzinach planowanej kolacji po wcześniejszym uzgodnieniu tego z Wykonawcą.