**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi gastronomicznej (kolacji)   
w Warszawie dla grupy 150 osób w dniu 18 kwietnia 2024 r. uczestników Europejskiego Forum Młodych Liderów w Warszawie.   
  
Termin realizacji:

18 kwietnia (czwartek) 2024 r., Warszawa od godziny 18:00 do 23:00

1. Lokalizacja:

Bliska (do 1km) lokalizacja hotelu Mercure przy ul. Złotej w Warszawie

1. Uczestnicy spotkania:

Uczestnicy spotkania to 150 zagranicznych gości posługujących się językiem angielskim  
w wieku od 18 do 30 roku życia, którzy uczestniczą w Europejskim Forum Młodych Liderów   
w Warszawie w dniach 18-19 kwietnia 2024 r.

Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom miejsca siedzące.

1. Usługa gastronomiczna:

Wykonawca przedstawi dwie propozycje usługi gastronomicznej – menu bufetowego dla wszystkich uczestników spotkania, składającą się z:

1. przystawki,
2. dania głównego,
3. dodatków,
4. deseru,
5. napojów zimnych i ciepłych.

Wykonawca zapewni w ramach każdego posiłku jedną wersję wegańską i wegetariańską (ryba duszona, pieczona, dania warzywne z grilla itp.).

1. Obsługa:

Wykonawca zapewni sprawną obsługę kelnerską całego cateringu poprzez:   
a) Zapewnienie liczby kelnerów/kelnerek niezbędnych do sprawnej obsługi gości.

b) Stosowny ubiór kelnerów/kelnerek podczas świadczenia usługi.

c) W trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco zbiera zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od gości jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy.

1. Wymagania:

Wykonawca musi posiadać wyposażenie niezbędne do podania posiłków, w tym stołów koktajlowych, dekoracji stołów i innych przedmiotów niezbędnych do profesjonalnego wykonania usługi.

Wykonawca musi zapewnić sprzęt do serwowania dań i napojów - naczynia przeznaczone do podania cateringu z wykluczeniem zastawy jednorazowego użytku.

Wykonawca musi zapewnić wszelkie naczynia i urządzenia, stoły i inne sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań, tj. w szczególności podgrzewacze, tace, patery, dzbanki, szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztućce i serwetki.

Wykonawca zapewnia stoły koktajlowe w ramach cateringu w liczbie wystarczającej na spożywanie dań przez 150 osób w tym samym czasie.

**Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (HACCP).**