**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia jest** **świadczenie usług restauracyjnych w Warszawie w restauracji mieszczącej się na ul. Krakowskie Przedmieście.**

1. Usługa będzie polegała na zapewnieniu przez wykonawcę usług restauracyjnych dla rezerwacji grupowej i ustalonego menu.
2. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych przepisów dotyczących jakości
i bezpieczeństwa żywności.
3. Świadczenie usług Żywienia odbywać powinno się zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie Żywności i Żywienia (Dz. U. z 2010 Nr 136 poz. 914
z późn. zm.).
4. Warunki dotyczące lokalu:
5. lokal położony na ulicy Krakowskie Przedmieście, czynny min.
w godz. 12:00 – 23:00,
6. sala konsumpcyjna na min. 20 osób.
7. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia obsługę kelnerską, stoły dla gości
z eleganckimi obrusami materiałowymi, zastawę ceramiczną lub porcelanową, sztućce metalowe, kieliszki, szklanki, serwetki papierowe i materiałowe.
8. W ramach zamówienia wykonawca jest zobowiązany do:
	1. przygotowania i podawania posiłków w dniu i godzinie wskazanej przez Zamawiającego w Sali Wykonawcy;
	2. świadczenia usługi restauracyjnej wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty,
	3. przestrzegania przepisów prawnych oraz sanitarnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych,
	4. przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
	5. zapewnienia na własny koszt estetycznego podawania posiłków przez wykwalifikowaną i stosownie ubraną obsługę kelnerską,
	6. Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby koordynującej realizację zamówienia i do kontaktu z osobą wskazaną przez zamawiającego odpowiedzialną za podanie posiłku.
	7. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godziny rozpoczęcia lub zakończenia posiłku.
9. Wykonawca przygotuje kartę cateringową zawierającą:

**zupa:** min. 5 propozycji

**danie główne:** min. 5 propozycji

 **deser:** min. 5 propozycji

  **napoje:**

kawa lub herbata,

woda (mineralna w dwóch rodzajach: gazowana i niegazowana) – 0,2 l. na osobę,

soki 100% naturalne lub - napoje gazowane 0,2 l. na osobę,

– podawane do posiłku w formie uzgodnionej z zamawiającym.

**Karta cateringowa może zostać zmodyfikowana przez wykonawcę na prośbę zamawiającego. Całkowity koszt wybranej propozycji menu nie może przekroczyć kwoty 48 złotych od osoby (liczonych bez uwzględnienia zaproponowanego przez wykonawcę rabatu).**