***Załącznik Nr 1***

**Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas eleganckiej gali, która odbędzie się 24 października 2024 r. w Muzeum Lotnictwa Polskiego w Krakowie.

1. **Liczba uczestników**: 400 osób.
2. **Zakres zamówienia**:
   * **Kolacja serwowana**:
     + **Zupa:** klasyczna na wywarze mięsnym/lub z mięsem lub zupa wegańska Dla uczestników zostanie wybrane jedno danie z  opcją wegan dla minimum 15% uczestników.
     + **Przystawka**: Wykonawca przedstawi menu minimum 4 przystawki do wyboru w tym przystawka wegańska. Dla uczestników zostanie wybrane jedno danie z opcją wegan dla minimum 15% uczestników.
     + **Danie główne**: Minimum 3 opcje, w tym jedna mięsna, jedna wegetariańska/wegańska i jedna bezglutenowa. Dania powinny być starannie przygotowane i estetycznie podane. Przykłady: polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym, risotto z  warzywami, danie bezglutenowe. Dla uczestników zostanie wybrane jedno danie z opcją wegan dla minimum 15% uczestników.
     + **Deser**: Minimum 3 różne opcje, w tym jedno ciasto lub deser bezglutenowy oraz jeden wegański. Przykłady: mus czekoladowy, tarta owocowa, deser na bazie chia. Dla uczestników zostanie wybrane jedno danie z opcją wegan dla minimum 15% uczestników.
   * **Napoje**: Stół kawowy z gorącymi napojami (kawa, herbata) oraz zimnymi napojami (woda mineralna, soki owocowe), podanymi w stoły bankietowe. Wino czerwone i białe w ilości dostosowanej do liczby uczestników podane w stołach bankietowych. Wino zimne podane zostanie w lodzie (porcja 450 ml na osobę).
   * **Zastawa stołowa**: Naczynia, sztućce, szklanki i kieliszki muszą być nie jednorazowe. Naczynia jednorazowe są niedozwolone.
   * **Obsługa**: Profesjonalna obsługa kelnerska do serwowania posiłków i  napojów. Wymagana liczba kelnerów: minimum 1 na 20 osób.
   * **Inne**: Zapewnienie odpowiedniego sprzętu cateringowego, mebli (stoły, krzesła, obrusy), dekoracji stołów - rośliny, kwiaty (do ustalenia z  zamawiającym). Wydarzenie trwa 3 godziny.
3. **Ustalenie menu**:
   * Wykonawca przedstawi wstępne propozycje menu do zatwierdzenia przez Zamawiającego w trybie roboczym przed datą wydarzenia. Ostateczna wersja menu oraz liczba uczestników zostaną podane najpóźniej 7 dni przed galą.

**Termin realizacji zamówienia:**

* Data wydarzenia: 24 października 2024 r.
* Czas rozpoczęcia usługi: możliwość od godziny 08:00 (ustawienie stołów, przygotowanie cateringu) do zakończenia gali, najpóźniej do godziny 02:00.
* Wymagana gotowość do serwisu kolacji: godzina 19:00.