

## Świadczenie usługi gastronomicznej (uroczystej kolacji wraz z zapewnieniem sali) dla Szkoły Letniej z projektu NAWA-STER.

### I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi gastronomicznej (uroczystej kolacji w sali restauracyjnej) dla Szkoły Letniej organizowanej w ramach projektu NAWA-STER w dniu **21.09.2023**, której celem jest zawarcia nowych znajomości i podzielenia się wspólnymi doświadczeniami naukowymi.
2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w następujący sposób:
  - a) Wykonawca udostępni i przygotuje salę konsumpcyjną oraz poda kolację w lokalu dla max. **50 osób w dniu 21.09.2023**;
  - b) Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt, nakrycia stołowe, naczynia oraz sztucce w wystarczającej ilości;
  - c) Wykonawca udostępni Zamawiającemu pomieszczenia zgodnie z ich przeznaczeniem, zgodnych z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, BHP, P.POŻ oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.
3. Kolacja w formie bufetu powinna składać się z:
  - a) Zimne przekąski 4-5 do wyboru, w tym przygotowane na sposób wegetariański.
  - b) Zupa.
  - c) Danie główne (4 do rodzaju: 2 mięsne, 2 wegetariańskie) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami.
  - d) Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje.
  - e) Deser: ciasta – co najmniej 2 rodzaje, 2 porcje na osobę.
4. W czasie kolacji muszą być dostępne bez ograniczeń napoje gorące – kawa oraz herbata wraz z dodatkami: mleko oraz cukier i cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 2 rodzaje) w butelce/dzbankach/dozownikach. Braki potraw oraz napojów muszą być uzupełnianie na bieżąco. Wszystkie posiłki oraz serwis kawowy muszą być wydawane na ceramicznej zastawie wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztuccami.
5. Wymagana obsługa kelnerska.
6. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską potrafiący porozumiewać się w języku angielskim, będą ubrani w jednokolorowe ubrania w stonowanym kolorze. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań także w języku angielskim.

### II. PRZEZ ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH ZAMAWIAJĄCY ROZUMIE:

1. Świadczenie usługi gastronomicznej wraz z zapewnieniem sali, zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Restauracja powinna znajdować się w bliskiej odległości, z możliwością przejścia pieszo spod Muzeum Warszawy przy ulicy Rynek Starego Miasta 28/42, 00-272 Warszawa (**maksymalnie 1 km do restauracji**).  
Odległość będzie weryfikowana przez Zamawiającego w przeglądarce internetowej „Google” w zakładce „Mapy”, zgodnie z funkcją „Wyznacz trasę” z zaznaczeniem opcji „Pieszo” po wprowadzeniu danych:
  - w punkcie A – adres początkowy: Muzeum Warszawy przy ulicy Rynek Starego Miasta 28/42, 00-272 Warszawa,
  - w punkcie B – adres końcowy: adres sali podany przez Wykonawcę.
3. Zapewnienie Sali na maksymalnie 50 osób. Rozpoczęcie kolacji godzina 18:00. Planowany czas trwania kolacji 3 godziny.
4. Przewidywana liczba uczestników spotkania min. 40 osób - max. 50 osób.
5. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji propozycji potraw podanych podczas kolacji jak również propozycji ciast. Propozycje te powinny zostać przedłożone Zamawiającemu najpóźniej 7 dni przed terminem wykonania usługi.

6. Zamawiający o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usługi.
7. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia.
9. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
10. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług, produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia.
11. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.