**Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)**

Spis treści

[1. Przedmiot zamówienia 1](#_Toc15550618)

[2. Szczegółowe obowiązki Wykonawcy 1](#_Toc15550619)

[2.2.1. Ciągła przerwa kawowa dla uczestników (3-4 września 2019 r. 300 os.) 2](#_Toc15550620)

[2.2.2. Ciągła przerwa kawowa dla prelegentów i  lunchboxy (3-4 września 2019 r., 40 os.) 2](#_Toc15550621)

[2.2.3. Ciągła przerwa kawowa dla organizatorów i  lunchboxy, (1-4 września 2019 r., 10 os.) 3](#_Toc15550622)

[2.2.4. Kolacja dla 10 gości specjalnych (3-4 września 2019 r., 10 os.) 4](#_Toc15550624)

[2.2.5. Organizacja wieczoru międzykultorowego Polska z cateringiem (kolacja) oprawą muzyczną (4 września 2019 r. 300 os.) 4](#_Toc15550625)

[2.2.6. Organizacja wieczoru międzykulturowego Europa z cateringiem (kolacja) oprawą muzyczną (5 września, 2019 r. 300 os.) 5](#_Toc15550626)

# Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa oraz organizacji 2 wieczorów kulturowych w  ramach organizacji XIV Forum Ekonomicznego Młodych Liderów (dalej Forum Młodych) w Nowym Sączu organizowanego w dniach 2-6 września 2019 r. Wydarzenie ma charakter międzynarodowy. Wykonawca zapewni świadczenie usługi wraz z  montażem i demontażem w dniach 1-5 września 2019 r. na terenie Wyższej Szkoły Biznesu w Nowym Sączu (powierzchnię zapewniają organizatorzy wydarzenia) oraz w miejscach zaproponowanych przez Wykonawcę w  ramach złożonej oferty. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest złożyć propozycję usługi zgodnie z wymogami opisanymi w niniejszym OPZ. Zamawiający ma prawo wniesienia uwag dwukrotnie do oferty (jeśli nie będzie spełniała wymogów OPZ), które Wykonawca zobowiązuje się nanieść i  złożyć do zatwierdzenia Zamawiającego po podpisaniu umowy.

We wszystkich miejscach, w których będzie organizowana usługa Wykonawca zapewni możliwość postawienia minimum 3 roll up-ów (w tym z logo Forum i roll upem Zamawiającego).

Organizatorami Forum Młodych są Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji z siedzibą w  Warszawie (Zamawiający), Fundacja Instytut Studiów Wschodnich z siedzibą w Warszawie, Europejski Dom Spotkań – Fundacja Nowy Staw z siedzibą w Lublinie.

Więcej informacji o Forum Młodych można uzyskać na stronie <http://www.forum-leaders.eu/2019-pl.php>

Więcej informacji o Zamawiającym można uzyskać na stronie <https://www.frse.org.pl>

# Szczegółowe obowiązki Wykonawcy

* 1. Wykonawca jest odpowiedzialny za zorganizowanie podczas Forum Młodych zapewnienia przerw kawowych oraz wyżywienia uczestników zgodnie z wymaganiami Zamawiającego (Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji) opisanymi poniżej. Każdy element przerwy kawowej będzie opisany na białym kartoniku oraz karty menu przy wyżywieniu dla prelegentów i  organizatorów wydarzenia w języku polskim i angielskim zgodnie ramowym programem wydarzenia przekazanym Wykonawcy po podpisaniu umowy Dodatkowo w auli będzie zapewniony  1 dedykowany kelner, który na bieżąco będzie uzupełniał butelkowaną wodę gazowaną i niegazowaną na stoliki na scenie.
	2. Wykonawca w ramach umowy zobowiązany jest do organizacji i zapewnienia:

# Ciągła przerwa kawowa dla uczestników (3-4 września 2019 r. 300 os.)

**termin świadczenia usługi:** 3-4 września 2019 r.

**miejsce:** Wyższa Szkoła Biznesu - NATIONAL LOUIS UNIVERSITY, ul. Zielona 27, 33-300 Nowy Sącz, poziom 0 na powietrzu w sąsiedztwie Auli (Zamawiający zapewni namiot ok. 12 m x 12 m, siedziska– zamówienie zostanie przekazane Wykonawcy po podpisaniu umowy), poziom I

**liczba osób:** 300

**montaż, gotowość, świadczenie usługi, demontaż:** montaż: 1 września 2019 r. godzina:10:00-15:00, gotowość cateringu: 3 września 2019 r. godzina: 7:00, gotowość cateringu: 4 września 2019 r. 8:30

**skład przerwy kawowej:** kawa mielona z expressu (100% arabica), herbata (czarna, zielona, rumianek, owocowa, dodatki tj. cukier, słodzik, cytryna, mleko krowie, mleko sojowe), mini drożdżówki, owoce filetowane (minimum 3 rodzaje) , woda, soki 100% dla uczestników (3 rodzaje smaki).

Wykonawca zapewni minimum 3 świeże wkłady napoi oraz żywności.

**zaplecze gastronomiczne**: Wykonawca zapewni na obu poziomiach zaplecze gastronomiczne, stoły z  obrusami granatowymi, stoliki koktajlowe z obrusami pod wymiar (min. 10) , świeże kompozycje kwiatowe w przezroczystych wazonach (minimum 2), zastawę papierową z  kubeczkami, serwetkami, opisy na kartonikach w języku polskim i angielski, expressy (minimum 2 na każdym poziomie) termosy z herbatą min. 5 litrowe (minimum 2 na każdym poziomie).

**obsługa:** Wykonawca zapewni obsługę min. 10 kelnerów schludnie ubranych w biało-granatowe, biało czarne ubrania i zakryte obuwie komunikatywnie posługujących się w języku polskim i  angielskim.

# Ciągła przerwa kawowa dla prelegentów i  lunchboxy (3-4 września 2019 r., 40 os.)

**termin świadczenia usługi:** 3-4 września 2019 r.

**miejsce:** Wyższa Szkoła Biznesu - NATIONAL LOUIS UNIVERSITY, ul. Zielona 27, 33-300 Nowy Sącz, poziom 0 (pokój nr 003)

**liczba osób:** 40

**montaż, gotowość, świadczenie usługi, demontaż:** montaż: 1 września 2019 r. godzina:10:00-15:00, gotowość cateringu: 3 września 2019 r. godzina: 7:00, gotowość cateringu: 4 września 2019 r. 8:30

**skład przerwy kawowej:** kawa mielona z expressu (100% arabica), herbata (czarna, zielona, rumianek, owocowa, dodatki tj. cukier, słodzik, cytryna, mleko krowie, mleko sojowe), mini drożdżówki, przekąski na słono (typu tartinki, mini kanapki bankietowe), owoce filetowane (minimum 3 rodzaje), woda gazowana i niegazowana w  małych butelkach szklanych, soki 100% dla uczestników (3 rodzaje smaki).

Wykonawca zapewni ciągłe uzupełnianie wkładów napoi oraz przekąsek.

**skład menu lunch box:** zupa (3 rodzaje – mięsna, bezmięsna na wywarze warzywnym, specjalna dieta zgodnie z informacją przekazaną przez Zamawiającego), II danie ciepłe (3 rodzaje mięsna, bezmięsna, specjalna dieta). Lunchboxy będą serwowane zgodnie z ramowym programem. Zamawiający zastrzega możliwość serwowania lunchboxa do dedykowanych 10 osób dziennie. Wykonawca zapewni dowiezienie na określoną godzinę lunchboxu zgodnie z informacją przekazaną przez Zamawiającego na terenie Nowego Sącza.

**zaplecze gastronomiczne**: Wykonawca zapewni w pokoju dedykowanym, stoły z obrusami granatowymi, świeże kompozycje kwiatowe w przezroczystych wazonach (minimum 3), zastawę porcelanową lub szklaną z  serwetkami, opisy na kartonikach w języku polskim i angielski, expressy (minimum 2) termosy z herbatą min. 5 litrowe (minimum 2).

**obsługa:** Wykonawca zapewni obsługę min. 4 dedykowanych kelnerów schludnie ubranych w biało-granatowe, biało czarne ubrania i zakryte obuwie komunikatywnie posługujących się w języku polskim i angielskim.

# Ciągła przerwa kawowa dla organizatorów i  lunchboxy, (1-4 września 2019 r., 10 os.)

**termin świadczenia usługi:** 1-4 września 2019 r.

**miejsce:** Wyższa Szkoła Biznesu - NATIONAL LOUIS UNIVERSITY, ul. Zielona 27, 33-300 Nowy Sącz, poziom 0 (pokój nr 005)

**liczba osób:** 10

**montaż, gotowość, świadczenie usługi, demontaż:** montaż: 1 września 2019 r. godzina:10:00-15:00, gotowość cateringu: 3 września 2019 r. godzina: 7:00, gotowość cateringu: 4 września 2019 r. 8:30. Wyjątek stanowi 1 września, gdzie Wykonawca na telefon podczas montażu zapewni organizatorom posiłek (przygotowanie, dostawa 10 lunchboxów na teren Wyższej Szkoły Biznesu).

**skład przerwy kawowej:** kawa mielona z expressu (100% arabica), herbata (czarna, zielona, rumianek, owocowa, dodatki tj. cukier, słodzik, cytryna, mleko krowie, mleko sojowe), mini drożdżówki, przekąski na słono (typu tartinki, mini kanapki bankietowe), owoce filetowane (minimum 3 rodzaje), woda gazowana i niegazowana w  małych butelkach szklanych, soki 100% dla uczestników (3 rodzaje smaki).

Wykonawca zapewni ciągłe uzupełnianie wkładów napoi oraz przekąsek.

**skład menu lunch box:** zupa (3 rodzaje – mięsna, bezmięsna na wywarze warzywnym, specjalna dieta zgodnie z informacją przekazaną przez Zamawiającego), II danie ciepłe (3 rodzaje mięsna, bezmięsna, specjalna dieta). Lunchboxy będą serwowane zgodnie z ramowym programem.

**zaplecze gastronomiczne**: Wykonawca zapewni w pokoju dedykowanym, stoły z obrusami granatowymi, świeże kompozycje kwiatowe w przezroczystych wazonach (minimum 1), zastawę porcelanową lub szklaną z  serwetkami, opisy na kartonikach w języku polskim i angielski, expressy (minimum 2) termosy z herbatą min. 5 litrowe (minimum 1).

**obsługa:** Wykonawca zapewni obsługę min. 2 dedykowanych kelnerów schludnie ubranych w biało-granatowe, biało czarne ubrania i zakryte obuwie komunikatywnie posługujących się w języku polskim i angielskim.

# Kolacja dla 10 gości specjalnych (3-4 września 2019 r., 10 os.)

**termin świadczenia usługi:** 3-4 września 2019 r.

**miejsce:** restauracja z wydzielonym dedykowanym stolikiem zaproponowana w ofercie Wykonawcy na terenie Nowego Sącza (rekomendowanym miejscem jest Rynek lub bliska w sąsiadującym miejscu do Wyższej Szkoły Biznesu)

**liczba osób:** 10

**dedykowany stolik:** Wykonawca zaproponuje w ofercie wydzielony stół dla gości specjalnych FRSE (ze strony FRSE zostanie wskazana osoba operacyjna do kontaktu z restauracją oraz koordynator organizacyjny – wskazany w umowie).

**menu:** Wykonawca przekaże menu restauracyjne w ramach oferty w języku polskim i angielskim

Zamówienia z karty mogą obejmować:

- kawa mielona z expressu (100% arabica), herbata (czarna, zielona, rumianek, owocowa, dodatki tj. cukier, słodzik, cytryna, mleko krowie, mleko sojowe), woda gazowana i niegazowana w  małych butelkach szklanych, soki 100% dla uczestników (3 rodzaje smaki).

- zupa (min. 3 rodzaje do wyboru – mięsna, bezmięsna na wywarze warzywnym, specjalna dieta zgodnie z  informacją przekazaną przez Zamawiającego w tym dietę dla osób cierpiących na cukrzycę),

- II danie ciepłe (3 rodzaje do wyboru mięsna, bezmięsna, specjalna dieta).

**obsługa:** Wykonawca zapewni obsługę min. 3 dedykowanych kelnerów schludnie ubranych w biało-granatowe, biało czarne ubrania i zakryte obuwie komunikatywnie posługujących się w języku polskim i angielskim.

Wszelkie modyfikacje zamówień Wykonawca skonsultuje z Zamawiającym zachowując zasady savoir-vivre przy nietypowych zamówieniach gości.

# Organizacja wieczoru międzykultorowego Polska z cateringiem (kolacja) oprawą muzyczną (4 września 2019 r. 300 os.)

**termin świadczenia usługi:** 4 września 2019 r.

**miejsce:** restauracja z ogródkiem na grilla zaproponowana w ofercie Wykonawcy na terenie Nowego Sącza

**liczba osób:** 300

**gotowość:** od 19:00 (start 20:00-24:00)

**menu:** Wykonawca przygotuje menu w ramach oferty w języku polskim i angielskim (alkohol uczestnicy mogą domawiać w ramach indywidualnych zamówień opłaconych przy kasie)

Kolacja będzie się składać z dań grillowych: mięsne (3 rodzaje), wegetariańskie/nie ryba (2 rodzaje), ryba (1 rodzaj), danie jednogarnkowe typu bigos, ewentualnie specjalna dieta po informacji przekazanej przez Zamawiającego, dodatki: smalec z ogórkiem, grillowane warzywa (2 rodzaje), 2 sałatki, pieczywo (pszenne i  żytnie), napoje ciepłe, napoje zimne (woda, sok).

**obsługa:**

Wykonawca zapewni obsługę min. 10 dedykowanych kelnerów schludnie ubranych w biało-granatowe, biało czarne ubrania i zakryte obuwie komunikatywnie posługujących się w języku polskim i angielskim.

Wykonawca zapewni odpowiednią zastawę oraz obsługę kolacji.

Wykonawca zamknie restauracje dla gości spoza Forum Młodych oraz zapewni podstawową ochronę.

Wykonawca zapewni oprawę muzyczną (DJ) oraz miejsce do tańczenia.

# Organizacja wieczoru międzykulturowego Europa z cateringiem (kolacja) oprawą muzyczną (5 września, 2019 r. 300 os.)

**termin świadczenia usługi:** 5 września 2019 r.

**miejsce:** restauracja z ogródkiem (min. 4 sale) zaproponowana w ofercie Wykonawcy na terenie Nowego Sącza na wyłączność Zamawiającego

**liczba osób:** 300

**gotowość:** od 19:00 (start 20:00-24:00)

**menu:** Wykonawca przygotuje menu w ramach oferty w języku polskim i angielskim (alkohol uczestnicy mogą domawiać w ramach indywidualnych zamówień opłaconych przy kasie)

Kolacja w restauracji w formie bufetu. Kolacja powinna się składać z różnorodnych dań europejskich: przekąski mięsne i wegetariańskie (min. 3 rodzaje), 2 zupy (mięsna i wegetariańska), 3 dania ciepłe (2 mięsne, 1 wegetariańskim), 2 dodatki warzywne, 2 sałatki, napoje ciepłe, napoje zimne (2 propozycje), woda, deser (mini ciasta).

Wykonawca zapewni zastawę szklaną.

Wykonawca zapewni: oprawę muzyczną (DJ) oraz miejsce do tańczenia (1 sala), karaoke (2 sala), naukę lepienia pierogów dla 5 grup po 20 osób (3 sala), miejsce na jedzenie (4 sala).

**obsługa:**

Wykonawca zapewni obsługę min. 10 dedykowanych kelnerów schludnie ubranych w biało-granatowe, biało czarne ubrania i zakryte obuwie komunikatywnie posługujących się w języku polskim i angielskim.

Wykonawca zamknie restauracje dla gości spoza Forum Młodych oraz zapewni podstawową ochronę.