**Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)**

# Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa w  ramach organizacji Europejskiego Forum Młodych Liderów (dalej EFML) w Katowicach organizowanego w dniach 25-27 kwietnia 2022 r. Wydarzenie ma charakter międzynarodowy. Wykonawca zapewni świadczenie usługi wraz z  montażem i demontażem w dniach 25-27 kwietnia 2022 r. na terenie Uniwersytetu Śląskiego Wydział Humanistyczny (powierzchnię zapewniają organizatorzy wydarzenia). Do oferty Wykonawca zobowiązany jest złożyć propozycję usługi zgodnie z wymogami opisanymi w niniejszym OPZ. Zamawiający ma prawo wniesienia uwag 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 EFML są Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji z siedzibą w  Warszawie (Zamawiający) oraz Grupa PTWP z siedzibą w Katowicach.

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

# Szczegółowe obowiązki Wykonawcy

* 1. Wykonawca jest odpowiedzialny za zorganizowanie podczas EFML przerw kawowych oraz wyżywienia uczestników zgodnie z wymaganiami Zamawiającego (Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji) opisanymi poniżej. Każdy element przerwy kawowej oraz lunchu i kolacji 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 salach w których będą odbywały się prelekcje, będzie zapewniony  1 dedykowany kelner na każdą salę, który na bieżąco będzie uzupełniał butelkowaną wodę gazowaną i niegazowaną na stoliki na scenie.

Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia „Menu” do akceptacji przez Zamawiającego,

w terminie nie później niż na 5 dni przed datą wydarzenia. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji „Menu”, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania „Menu” lub zobowiązuje się do zgłoszenia w tym terminie zastrzeżeń. Wykonawca po otrzymaniu zastrzeżeń będzie zobowiązany do ich uwzględnienia i ponownego przedstawienia Zamawiającemu „Menu”, w terminie do 2 dni od dnia otrzymania zastrzeżeń przez Zamawiającego. W przypadku, gdy zawarcie umowy nastąpi w terminie późniejszym, Wykonawca przekaże „Menu” w terminie do 2 dni od daty zawarcia umowy.

* 1. Wykonawca w ramach umowy zobowiązany jest do organizacji i zapewnienia:

# Ciągła przerwa kawowa dla uczestników (25-27 kwietnia 2022 r. 200 os.)

**termin świadczenia usługi:**

25.04.2022 r. w godz. 16:00 – 20:00

26.04.2022 r. w godz. 10:00 – 17:00

27.04.2022 r. w godz. 10:00 – 17:00

**miejsce:** Uniwersytet Śląski Wydział Humanistyczny , Uniwersytecka 4, 40-007 Katowice (miejsce ustawienia stołów do potwierdzenia)

**liczba osób:** 200

**montaż, gotowość, świadczenie usługi, demontaż:** montaż: 25 kwietnia 2022 r. godzina:8:00-14:00, gotowość cateringu: 25 kwietnia 2022 r. godzina: 15:00, 26 kwietnia 2022 r. godzina: 09:00, 27 kwietnia 2022 r. godzina: 09:00, demontaż 27 kwietnia 2022 r. od 17:00.

**skład przerwy kawowej:** kawa mielona z expressu, herbata (czarna, zielona, owocowa, dodatki tj. cukier, słodzik, cytryna, mleko krowie),woda, soki 100% - 2 rodzaje, słodkie przekąski, wytrawne przekąski w tym mini kanapeczki.

Wykonawca zapewni uzupełnianie napojów oraz żywności na bieżąco w ustalonych godzinach.

**Wymogi sanitarne**: Wykonawca zobowiązuje się stosować do aktualnych wymogów sanitarnych związanych z pandemią wywołaną SARS-COV-2 określonych przez władze publiczne, lokalne lub organizatora wydarzenia, w miejscu świadczenia usługi cateringowej.

**zaplecze gastronomiczne**: Jakość serwowanych potraw powinna charakteryzować się wysoką estetyką podania. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym obrusy, zastawę, naczynia porcelanowe do kawy i herbaty, talerzyki, miski i talerze oraz sztućce - wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki, itd. Wykonawca, na życzenie Zamawiającego, zapewni we wskazanej lokalizacji usługi stoły cateringowe i/lub stoliki koktajlowe ustawione w sposób zapewniający swobodny dostęp wszystkim uczestnikom wydarzenia. Wykonawca zapewni stosowne dekoracje stołów (obrusy i naczynia w określonej kolorystyce) na podstawie ustaleń z Zamawiającym. )

**obsługa:** Wykonawca zapewni obsługę min. 6 kelnerów schludnie ubranych w biało-granatowe, biało czarne ubrania i zakryte obuwie komunikatywnie posługujących się w języku polskim i  angielskim. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) oraz uzupełnianie brakujących potraw.

# Kolacja – danie jednogarnkowe (25 kwietnia 2022 r. 200 os.)

# **termin świadczenia usługi:**

#  25.04.2022 r. w godz. 16:15 – 17:15

# **miejsce:** Uniwersytet Śląski Wydział Humanistyczny , Uniwersytecka 4, 40-007 Katowice (miejsce ustawienia stołów do potwierdzenia)

# **liczba osób:** 200

# **montaż, gotowość, świadczenie usługi, demontaż:** montaż: 25 kwietnia 2022 r. godzina: 8:00-14:00, gotowość cateringu: 25 kwietnia 2022 r. godzina: 16:00 , demontaż od 18:00.

# **skład kolacji:** danie jednogarnkowe mięsne oraz wegetariańskie.

# Wykonawca zapewni uzupełnianie napojów oraz żywności na bieżąco w ustalonych godzinach.

# **Wymogi sanitarne:** Wykonawca zobowiązuje się stosować do aktualnych wymogów sanitarnych związanych z pandemią wywołaną SARS-COV-2 określonych przez władze publiczne, lokalne lub organizatora wydarzenia, w miejscu świadczenia usługi cateringowej.

# **zaplecze gastronomiczne:** Jakość serwowanych potraw powinna charakteryzować się wysoką estetyką podania. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym obrusy, zastawę, naczynia porcelanowe do kawy i herbaty, talerzyki, miski i talerze oraz sztućce - wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki, itd. Wykonawca, na życzenie Zamawiającego, zapewni we wskazanej lokalizacji usługi stoły cateringowe i/lub stoliki koktajlowe ustawione w sposób zapewniający swobodny dostęp wszystkim uczestnikom wydarzenia. Wykonawca zapewni stosowne dekoracje stołów (obrusy i naczynia w określonej kolorystyce) na podstawie ustaleń z Zamawiającym.)

# **obsługa:** Wykonawca zapewni obsługę min. 6 kelnerów schludnie ubranych w biało-granatowe, biało czarne ubrania i zakryte obuwie komunikatywnie posługujących się w języku polskim i angielskim. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) oraz uzupełnianie brakujących potraw.

# Lunch (26 - 27 kwietnia 2022 r. 200os.)

# **termin świadczenia usługi:**

#  26.04.2022 r. w godz. 12:30 – 13:30

# 27.04.2022 r. w godz. 12:30 – 13:30

# **miejsce:** Uniwersytet Śląski Wydział Humanistyczny , Uniwersytecka 4, 40-007 Katowice (miejsce ustawienia stołów do potwierdzenia)

# **liczba osób:** 200

# **montaż, gotowość, świadczenie usługi, demontaż:** montaż: 25 kwietnia 2022 r. godzina: 8:00-14:00, gotowość cateringu: 26 kwietnia 2022 r. godzina: 12:00, 27 kwietnia 2022 r. godzina: 12:00, demontaż od 14:00

# **skład menu lunch:** w formie bufetu szwedzkiego, zupa (bezmięsna na wywarze warzywnym), II danie ciepłe (3 rodzaje: 2 x mięsne, 1x bezmięsne, 2 rodzaje surówek)

# Wykonawca zapewni uzupełnianie napojów oraz żywności na bieżąco w ustalonych godzinach.

# **Wymogi sanitarne:** Wykonawca zobowiązuje się stosować do aktualnych wymogów sanitarnych związanych z pandemią wywołaną SARS-COV-2 określonych przez władze publiczne, lokalne lub organizatora wydarzenia, w miejscu świadczenia usługi cateringowej.

# **zaplecze gastronomiczne:** Jakość serwowanych potraw powinna charakteryzować się wysoką estetyką podania. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym obrusy, zastawę, naczynia porcelanowe do kawy i herbaty, talerzyki, miski i talerze oraz sztućce - wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki, itd. Wykonawca, na życzenie Zamawiającego, zapewni we wskazanej lokalizacji usługi stoły cateringowe i/lub stoliki koktajlowe ustawione w sposób zapewniający swobodny dostęp wszystkim uczestnikom wydarzenia. Wykonawca zapewni stosowne dekoracje stołów (obrusy i naczynia w określonej kolorystyce) na podstawie ustaleń z Zamawiającym. )

# **obsługa:** Wykonawca zapewni obsługę min. 6 kelnerów schludnie ubranych w biało-granatowe, biało czarne ubrania i zakryte obuwie komunikatywnie posługujących się w języku polskim i angielskim. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) oraz uzupełnianie brakujących potraw.

# Ciągła przerwa kawowa dla prelegentów oraz lunch (26-27 kwietnia 2022 r., 40os.)

**termin świadczenia usługi:**

26.04.2022 r. w godz. 10:00 – 17:00, 2 sale po 20 osób – przerwa kawowa

26.04.2022 r. w godz. w godz. 12:30 – 13:30, 2 sale po 20 osób LUNCH

27.04.2022 r. w godz. 10:00 – 17:00, 2 sale po 20 osób – przerwa kawowa

27.04.2022 r. w godz. w godz. 12:30 – 13:30 , 2 sale po 20 osób –LUNCH

**miejsce:** Uniwersytet Śląski Wydział Humanistyczny , Uniwersytecka 4, 40-007 Katowice (miejsce ustawienia stołów do potwierdzenia)

**liczba osób:** 40

**montaż, gotowość, świadczenie usługi, demontaż:** montaż: 25 kwietnia 2022 r. godzina:18:00-20:00, gotowość cateringu: 26 kwietnia 2022 r. godzina: 9:00, gotowość cateringu: 27 kwietnia 2022 r. 09:00, demontaż 27 kwietnia od 18:00

**skład przerwy kawowej:** kawa mielona z expressu, herbata (czarna, zielona, owocowa, dodatki tj. cukier, słodzik, cytryna, mleko krowie), woda, soki 100% 2 rodzaje, słodkie przekąski, wytrawne przekąski w tym mini kanapeczki.

Wykonawca zapewni uzupełnianie napojów oraz żywności na bieżąco w ustalonych godzinach.

# **skład menu lunch:** w formie bufetu szwedzkiego, zupa (bezmięsna na wywarze warzywnym), II danie ciepłe (3 rodzaje: 2 x mięsne, 1x bezmięsne, 2 rodzaje surówek)

**Wymogi sanitarne**: Wykonawca zobowiązuje się stosować do aktualnych wymogów sanitarnych związanych z pandemią wywołaną SARS-COV-2 określonych przez władze publiczne, lokalne lub organizatora wydarzenia, w miejscu świadczenia usługi cateringowej.

**zaplecze gastronomiczne**: Jakość serwowanych potraw powinna charakteryzować się wysoką estetyką podania. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym obrusy, zastawę, naczynia porcelanowe do kawy i herbaty, talerzyki, miski i talerze oraz sztućce - wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki, itd. Wykonawca, na życzenie Zamawiającego, zapewni we wskazanej lokalizacji usługi stoły cateringowe i/lub stoliki koktajlowe ustawione w sposób zapewniający swobodny dostęp wszystkim uczestnikom wydarzenia. Wykonawca zapewni stosowne dekoracje stołów (obrusy i naczynia w określonej kolorystyce) na podstawie ustaleń z Zamawiającym. )

**obsługa:** Wykonawca zapewni obsługę min. 4 kelnerów schludnie ubranych w biało-granatowe, biało czarne ubrania i zakryte obuwie komunikatywnie posługujących się w języku polskim i  angielskim. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) oraz uzupełnianie brakujących potraw.