**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa w ramach organizacji regionalnej konferencji warsztatowej eTwinning i Erasmus+ Innhub pt. „Transformacja cyfrowa w edukacji ze wsparciem programów eTwinning i Erasmus+”.

1. **Część ogólna zamówienia**

**Miejsce świadczenia usługi:** Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie, pawilon S, sala nr 9, ul Rakowicka 27, 31-510 Kraków.

Wykonawca zapewni świadczenie usługi cateringowej wraz z montażem i demontażem w dniu 2 czerwca 2023r. na terenie Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie (powierzchnię zapewniają organizatorzy wydarzenia).

**Termin świadczenia usługi: 2 czerwca 2023r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 120 osób.**

**2.** **Szczegółowe** **obowiązki** **Wykonawcy**

* 1. Wykonawca jest odpowiedzialny za zorganizowanie podczas konferencji warsztatowej przerw kawowych oraz wyżywienia uczestników zgodnie z wymaganiami Zamawiającego (Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji) opisanymi poniżej. Każdy element przerwy kawowej oraz będzie opisany na białym kartoniku oraz karty menu przy wyżywieniu dla prelegentów i  organizatorów wydarzenia w języku zgodnie ramowym programem wydarzenia przekazanym Wykonawcy po podpisaniu umowy.
	2. 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.
	3. Wykonawca w ramach umowy zobowiązany jest do organizacji i zapewnienia:
		1. **Obiad w dniu 2 czerwca 2023r. (rozłożony w pawilonie S przed salą nr 9)** w formie bufetu dla 120 osób, którego menu powinno uwzględniać:

jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. żurek, krem z dyni na mleczku kokosowym, dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. grillowany filet z kurczaka
w czerwonym pesto, filet z dorsza w sosie cytrynowym,  w tym danie wegetariańskie np. wegańska cukinia faszerowana kaszą jaglaną i warzywami, dodatki: ryż lub ziemniaki, warzywa gotowane, sałatki, napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

* + 1. **Przerwa kawowa całodniowa w dniu 2 czerwca 2023r.** dla 120 osób, której menu powinno uwzględniać: napoje gorące: kawa (w tym kawa wegańska), herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana (w tym woda z cytryną i miętą, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), rogaliki z konfiturą śliwkową, pomarańczową, mini-ptysie różne rodzaje, ciasteczka wegańskie (min.100 g/os.), owoce sezonowe (min.100 g/os.).
	1. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
	2. 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.
	3. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.
	4. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Organizatora stała obecność 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.).
	5. Organizator zastrzega, aby zarówno posiłki jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników seminarium lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
	6. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 3-dniowym wyprzedzeniem.