**Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)**

# Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w ramach spotkania informacyjnego Erasmus+ InnHUB Katowice w dniu 4.10.2023 r. Wykonawca zapewni świadczenie usługi wraz z  montażem i demontażem na terenie kampusu Uniwersytetu Ekonomicznego w Katowicach, aula Centrum Nowoczesnych Technologii Informatycznych CNTI ul. Bogucicka 5 w Katowicach. 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.

Organizatorami Wydarzeń jest Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji z siedzibą w  Warszawie (Zamawiający).

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

# Szczegółowe obowiązki Wykonawcy

* 1. Wykonawca jest odpowiedzialny za zorganizowanie podczas wydarzenia przerw kawowych oraz wyżywienia uczestników zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi poniżej. Każdy element przerwy kawowej, lunchu będzie opisany na białym kartoniku przy wyżywieniu w języku polskim, zgodnie z programem ramowym wydarzenia, przekazanym Wykonawcy po podpisaniu umowy. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską, która na bieżąco będzie uzupełniała szklanki, butelkowaną wodę gazowaną i niegazowaną na stoliki.

Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia „Menu” do akceptacji przez Zamawiającego, w terminie nie później niż na 4 dni przed datą wydarzenia. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji „Menu”, w terminie do 3 dni od dnia jego otrzymania 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:

# Usługa cateringowa podczas spotkania informacyjnego pt. „Erasmus+ a mikrokwalifikacje”

* Termin świadczenia usługi: **04.10.2023**, zakres godzinowy wydarzenia: **8:30-15:00**,
* Lokalizacja: kampus Centrum Nowoczesnych Technologii Informatycznych CNTI, ul. Bogucicka 5, Katowice (miejsce ustawienia cateringu – przestrzeń przed aulą),
* Gotowość cateringu: 8:30,
* Liczba osób: 80,
* Forma: bufet, stoły koktajlowe.

Posiłki:

**Całodniowa przerwa kawowa:** kawa mielona z expressu, herbata (czarna, zielona, owocowa, dodatki tj. cukier, słodzik, cytryna, mleko, mleko bez laktozy),woda, soki 100% - pomarańczowy oraz jabłkowy, przekąski MIX (słodkie, wytrawne przekąski w tym mini kanapeczki).

**Lunch:**

* Zupa (wersja wege),
* Danie główne: dania na gorąco serwowane z bemarów (do wyboru wersja mięsna oraz wege) + dodatki (skrobiowe/sałatki),
* Napoje – woda, soki 100% - pomarańczowy oraz jabłkowy.
	1. Pozostałe wymogi związane z realizacją usługi i zaplecza gastronomicznego.

**Wymogi sanitarne**: Wykonawca zobowiązuje się posługiwać wyłącznie osobami posiadającymi aktualne badania sanitarno- epidemiologiczne, zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

**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, kwiaty) na podstawie ustaleń z Zamawiającym. Wszystkie posiłki powinny zostać wydane w postaci bufetu/szwedzkiego stołu.

**obsługa:** Wykonawca zapewni obsługę (kelnerów) schludnie ubranych w biało-granatowe lub biało czarne ubrania i zakryte obuwie. 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.