**Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)**

# Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa w ramach wydarzenia „Erasmus+ a mikropoświadczenia” organizowanego przez Centrum Innowacji Erasmus+ InnHUB Kraków dnia 06.10.2023. Wykonawca zapewni świadczenie usługi wraz z montażem i demontażem terenie Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest złożyć propozycję usługi zgodnie z wymogami opisanymi w niniejszym OPZ.

Organizatorem 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 wydarzeń przerw kawowych oraz wyżywienia uczestników zgodnie z wymaganiami Zamawiającego 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 z uwzględnieniem listy alergenów, zgodnie ramowym programem każdego z wydarzeń, przekazanym Wykonawcy po podpisaniu umowy.

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 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 usługi cateringowej podczas spotkania informacyjnego:
* Termin świadczenia usługi: 06.10.2023, zakres godzinowy wydarzenia: 8:00-15:30,
* Lokalizacja: kampus Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, ul. Rakowicka 27, 31-510 Kraków (miejsce ustawienia stołów do potwierdzenia)
* Gotowość cateringu: 8:30
* Liczba osób: 80
* Posiłki:

**Dwie przerwy kawowe:**

W godzinach:

* od 8:30 do 9:00
* od 13:20 do 13:35

Kawa mielona z expressu, herbata (czarna, zielona, owocowa, dodatki tj. cukier, słodzik, cytryna, mleko krowie, mleko owsiane), woda, soki 100% - pomarańczowy oraz jabłkowy, słodkie przekąski, wytrawne przekąski, owoce.

**Lunch:**

W godzinach od 11:35 do 12:10.

* drugie danie jednogarnkowe, wersja wegańska,
* deser – słodkie przekąski jak w przerwie kawowej,
* Napoje – jak w przerwie kawowej.

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. 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.