**Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)**

# Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w ramach spotkania informacyjnego Erasmus+ InnHUB Łódź 13.10.2023 r. Wykonawca zapewni świadczenie usługi wraz z  montażem i demontażem na terenie kampusu Politechniki Łódzkiej, aula IFE Centrum Współpracy Międzynarodowej Politechniki Łódzkiej, ul. Żwirki 36, budynek A16. 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 wydarzeń 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 ramowym programem każdego z wydarzeń, przekazanym Wykonawcy po podpisaniu umowy. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską, która na bieżąco będzie uzupełniała szklanki, butelkowaną wodę gazowaną i niegazowaną na stoliki, jeśli charakter spotkania będzie tego wymagał.

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: **13.10.2023**, zakres godzinowy wydarzenia: **8:30-15:00**,
* Lokalizacja: aula IFE, Centrum Współpracy Międzynarodowej Politechniki Łódzkiej, ul Żwirki 36, Łódź (miejsce ustawienia cateringu – przestrzeń przed aulą)
* Gotowość cateringu: 8:30
* Liczba osób: 80
* Forma: bufet, stoły koktajlowe

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, cytryna, mleko krowie, mleko roślinne, woda gazowana i niegazowana, soki 100% - pomarańczowy oraz jabłkowy, kruche ciastka.

**Lunch:**

W godzinach od 11:35 do 12:10.

* drugie danie jednogarnkowe, wersja bezmięsna,
* sałatka z sosem
* deser – słodkie przekąski jak w przerwie kawowej,
* napoje – jak w przerwie kawowej.

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

* 1. Pozostałe wymogi związane z realizacją usługi i zaplecza gastronomicznego

**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, 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.