Postępowanie nr 001/11/ZK/SRKUR/2026

Projekt współfinansowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego na lata 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Fundusz Społecznego Plus.

Usługi muszą być realizowane zgodnie z zapisami dokumentu „Zestawienie standardów i cen rynkowych w zakresie wydatków w ramach naboru „Zadania Sektorowych Rad ds. Kompetencji"".

Przedmiot zapytania: kompleksowej usługi polegająca na zapewnieniu przestrzeni konferencyjnej, zaplecza technicznego, obsługi cateringowej na potrzeby jednodniowego wydarzenia Sektorowej Rady ds. Kompetencji Usługi Rozwojowe podczas stacjonarnego wydarzenia konferencyjnego (**Kongres Edukacji Pozaformalnej- KEP 2026**) w terminie **14 grudnia 2026** r.

Data wydarzenia: 14 grudnia 2026 r.

Godziny wydarzenia: 9:30-15:00, sale konferencyjne dostępne cały dzień.

Liczba uczestników: ok. 250 osób

Miejsce wydarzenia: Warszawa

1. Zakres zamówienia
A. Ciągła przerwa kawowa - dla ok. 250 osób
Przerwa kawowa dostępna w sposób ciągły w trakcie wydarzenia, obejmująca co najmniej:

- kawę,
- herbatę - różne rodzaje,
- wodę - w szklanych butelkach lub wodę z dystrybutora wody pitnej serwowaną w szklanych dzbankach,
- mleko i zamienniki dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych,
- cukier i/lub zamiennik cukru,
- cytrynę,
- drobne przekąski słone i/lub słodkie, np. paluszki, kruche ciastka lub owoce.

W ramach cateringu należy uwzględnić możliwość zapewnienia produktów odpowiednich dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych, w szczególności **wegetariańskich, bezglutenowych, bezlaktozową** lub innymi ograniczeniami żywieniowymi.

B. Lunch - dla ok. 250 osób
Lunch dla uczestników powinien obejmować:

- **zupę**,
- **drugie danie**,
- **napój** - w szklanych butelkach lub wodę z dystrybutora wody pitnej serwowaną w szklanych dzbankach.

Menu powinno uwzględniać możliwość zapewnienia posiłków specjalnych, w szczególności dla osób zgłaszających potrzeby związane z dietą **wegetariańską, bezglutenową, bezlaktozową** lub innymi ograniczeniami żywieniowymi.

C. Wymagania dotyczące sposobu serwowania
Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia:

- naczyń i sztućców **wielorazowego użytku,**
- szklanek/kubków do napojów,
- talerzy i sztućców odpowiednich do serwowanych posiłków,
- estetycznego przygotowania i obsługi strefy cateringowej,
- bieżącego uzupełniania produktów w ramach ciągłej przerwy kawowej,
- uprzątnięcia miejsca po zakończeniu usługi cateringowej.

Nie dopuszcza się stosowania plastikowych naczyń ani plastikowych sztućców.
Ze względu na charakter wydarzenia preferowane jest zastosowanie rozwiązań ograniczających ilość odpadów i wspierających zasady zrównoważonej organizacji wydarzeń.

D. Zapotrzebowanie na sale:
- Sala I – do 250 miejsc, ustawienie teatralne, nagłośnienie, rzutnik multimedialny (3 mikrofony bezprzewodowe, laptop z aktualnym oprogramowaniem gotowy do użytku), scena, 6 foteli i 3 stoliki dla prelegentów debat)
- Sala II - 30 miejsc, ustawienie szkolne, rzutnik multimedialny, laptop z aktualnym oprogramowaniem gotowy do użytku
- Sala III - 30 miejsc, ustawienie szkolne, rzutnik multimedialny, laptop z aktualnym oprogramowaniem gotowy do użytku
- przestrzeń na catering,
- szatnia,
- recepcja,
- tablice informacyjne/ekrany przy salach do wyświetlania programu Kongresu, bądź potykacze (A3),
- obiekt musi zapewniać dostępność dla osób z niepełnosprawnościami, w tym bezbarierowy dostęp do sal konferencyjnych, przestrzeni cateringowej i sanitariatów.

2. Kody CPV

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków;
55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków;
55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków;
79951000-5 - Usługi w zakresie organizowania seminariów;
55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji;
70220000-9 - Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

3. Oferta powinna zawierać

Cena musi obejmować wszystkie koszty związane z realizacją usługi (np. transport, przygotowanie, obsługę cateringu, naczynia, sztućce, uprzątnięcie po zakończeniu usługi, stoły do ekspozycji posiłków, nakrycia stołów, stoliki koktajlowe, inne koszty)

4. Termin i sposób realizacji

Catering powinien być przygotowany i dostępny w miejscu wydarzenia w sposób umożliwiający sprawną obsługę uczestników konferencji.
Dokładne godziny rozpoczęcia serwowania posiłków zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą przed wydarzeniem.
Ostateczna liczba posiłków specjalnych zostanie przekazana Wykonawcy po zebraniu informacji od uczestników.