Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usługi cateringowej dla 100 uczestników konferencji naukowej pn. „Aktualne wyzwania zrównoważonego rozwoju odnawialnych źródeł energii" w ramach realizacji Projektu Doradztwa Energetycznego, działanie: „Efektywność energetyczna", priorytet: „Wsparcie sektorów energetyka i środowisko z Funduszu Spójności", „Program Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko 2021-2027" organizowanej w dniu 3 grudnia 2026 r. w ramach zawartego Porozumienia o współpracy z Uniwersytetem Opolskim oraz Regionalną Dyrekcją Ochrony Środowiska w Opolu,

1. **Cel zamówienia:**

   Zapewnienie cateringu ma na celu stworzenie odpowiednich warunków organizacyjnych dla uczestników konferencji, umożliwiających komfortowy udział w wydarzeniu, sprawną realizację jego programu oraz wymianę wiedzy i doświadczeń w zakresie zrównoważonego rozwoju i odnawialnych źródeł energii.

2. **Przedmiot zamówienia:**

   Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie, dostarczenie i zapewnienie obsługi cateringowej dla 100 uczestników konferencji, obejmującej serwis kawowy, przekąski słodkie, słone oraz lunch.

   Usługa obejmuje w szczególności zakup i przygotowanie produktów spożywczych, transport cateringu do miejsca organizacji konferencji, przygotowanie i estetyczne podanie posiłków oraz napojów, zapewnienie niezbędnej zastawy i wyposażenia, bieżące uzupełnianie serwowanych produktów, obsługę cateringową oraz uporządkowanie miejsca świadczenia usługi po zakończeniu cateringu.

3. **Podstawowe założenia dotyczące organizacji wydarzenia:**

   3.1. Serwis kawowy dla 100 osób:

   Wykonawca zapewni serwis kawowy obejmujący:

   a) kawę świeżo parzoną – bez ograniczeń ilościowych, z możliwością wielokrotnego korzystania przez uczestników;

   b) herbatę ekspresową – minimum 3 rodzaje, w tym herbata czarna i herbaty owocowe lub ziołowe;

   c) wodę mineralną niegazowaną i gazowaną;

   d) mleko oraz mleko roślinne;

   e) cukier, cytrynę oraz dodatki do napojów;

   f) filiżanki lub kubki, szklanki, łyżeczki, talerzyki, serwetki oraz pozostałe niezbędne akcesoria.

   Serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników w trakcie konferencji, w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym, z zapewnieniem bieżącego uzupełniania napojów i dodatków.

3.2. Przekąski słodkie i słone dla 100 osób:

Wykonawca zapewni przekąski słodkie i słone w ilości umożliwiającej skorzystanie z nich wszystkim uczestnikom konferencji.

W ramach przekąsek należy zapewnić:

a) ciasta i drobne słodkie przekąski – minimum 2 porcje na osobę;

b) przekąski słone, np. tartinki, mini kanapki, wytrawne babeczki, paszteciki lub inne drobne przekąski – minimum 3 porcje na osobę;.

3.3. Lunch (w formie bufetu szwedzkiego): serwowany o ustalonej z Zamawiającym godzinie, obejmujący: 2 rodzaje zupy.

Zamawiający przewiduje udział uczestników w formule stacjonarnej maksymalnie 100 osób.

Wskazane liczby uczestników mają charakter maksymalny i szacunkowy. Służą one wykonawcom do wyceny pełnego, maksymalnego zakresu zamówienia w formularzu cenowym.

3.4. Zamawiający gwarantuje realizację zamówienia w następującym minimalnym zakresie:

na poziomie minimum 80% łącznej szacunkowej liczby osób wynikającej z harmonogramu (zakres gwarantowany). Pozostałe maksymalnie 20% stanowi zakres opcjonalny, z którego Zamawiający może, ale nie musi skorzystać, w zależności od faktycznej frekwencji. Rozliczenie tej części nastąpi na podstawie cen jednostkowych oraz faktycznej liczby uczestników (z zachowaniem minimum 80%). W przypadku nieuruchomienia pełnego zakresu opcjonalnego, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie proporcjonalnie pomniejszone, a Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tytułu niezrealizowanej części zamówienia.

Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający przekaże Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail) nie później niż na 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia wydarzenia.

3.5. Planowany termin organizacji wydarzenia: **03 grudnia 2026 r.**

3.6. Miejsce wydarzenia: Uniwersytet Opolski w Opolu, Aula Błękitna Collegium Maius, Plac Kopernika 11, Opole.

3.7. Wymagania szczegółowe dotyczące realizacji :

Zapewnienie wyżywienia w wydzielonej strefie cateringowej obiektu w godzinach 09:00 – 15:00, dostosowanego do liczby uczestników we wskazanym dniu obejmującego:

- Serwis kawowy (ciągły): Dostępny przez cały czas trwania wydarzenia, zawierający: świeżą kawę, wybór herbat (minimum 3 rodzaje), wodę mineralną gazowaną/niegazowaną, słodkie przekąski w tym ciasto (minimum 2 rodzaje), przekąski słone (np. mini kanapki, sałatki, itp.)
- Lunch 2 rodzaje zupy (w formie bufetu szwedzkiego).

3.8. Wykonawca jest zobowiązany do realizowania Przedmiotu zamówienia zgodnie z „Wytycznymi w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027"

https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/wytyczne-dotyczace-realizacji-zasad-rownosciowych-w-ramach-funduszy-unijnych-na-lata-2021-2027-1/

4. **Zadania Wykonawcy - podsumowanie:**
   - Kompleksowe przygotowanie, dostarczenie i obsługa ciągłego serwisu kawowego i napojów.
   - Przygotowanie i serwowanie przekąsek w formie bufetu dla określonej liczby osób.
   - Zapewnienie niezbędnej zastawy (porcelanowej/szklanej, zakaz naczyń jednorazowych), obrusów oraz obsługi kelnerskiej dbającej o porządek i uzupełnianie bufetu.