

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

**Usługa cateringowa podczas konferencji
w Krakowie z okazji polskiej prezydencji w Radzie Unii Europejskiej,
która odbędzie się w dniach 20-21 maja 2025 roku.**

Zamawiający:

Urząd Patentowy Rzeczypospolitej Polskiej
al. Niepodległości 188/192
00-950 Warszawa

Data wydarzenia: 20-21 maja 2025 r.

Miejsce wydarzenia: Kraków; Zespół konferencyjny „Pod Kruki”, Międzynarodowe Centrum Kultury, Rynek Główny 25, 31-008 Kraków

I. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wyżywienia dla uczestników konferencji, w tym:

1. 20 maja przerwy kawowej ciągłej dla 200 osób;
2. 20 maja lunchu w formie bufetowej dla 200 osób;
3. 21 maja przerwy kawowej ciągłej dla 200 osób;
4. 21 maja lunchu w formie bufetowej dla 200 osób.
5. 20 i 21 maja „stół regionalny” wraz z obsługą

II. Wymagania dotyczące menu:

1. Menu ciągłej przerwy kawowej powinno się składać z:
kawa, herbata, 2 rodzaje soków owocowych, woda mineralna gazowana i niegazowana, 4 desery i 4 przekąski wytrawne (z uwzględnieniem jednej przekąski wegetariańskiej) w formie finger food, świeże owoce filetowane.
Każdego dnia inne desery i przekąski wytrawne.
2. Lunch w formie bufetowej koktajlowej powinien zawierać:
3 sałatki, 2 zupy, 4 dania główne (2 dania mięsne, 1 rybne, 1 wegetariańskie), 3 dodatki skrobiowe, 2 dodatkowe rodzaje deserów (inne niż w czasie przerwy kawowej) i świeże owoce filetowane, napoje: kawa, herbata, 2 rodzaje soków owocowych, woda mineralna gazowana i niegazowana.
Każdego dnia menu lunchowe musi być inne i powinno zawierać jedno danie wegetariańskie.
3. Stół z produktami regionalnymi posiadającymi oznaczenia geograficzne.
Wykonawca wybierze 10 różnorodnych produktów z poniższej listy: - oscypek, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, andruty kaliskie, miód kurpiowski, podkarpacki miód spadziowy, miód spadziowy z Beskidu Wyspowego, miód drahimski, kiełbasa lisiecka, obwarzanek krakowski, śliwka szydlowska, suska sechlońska, ser koryciński swojski, chleb prądnicki, cebularz lubelski, kiełbasa piaszczańska,

podpiwek kujawski, powidła śliwkowe z doliny Dolnej Wisły, wędzone jabłka sechłońskie.

III. Wymagania ogólne dotyczące wyżywienia podczas konferencji w dniach 20-21 maja 2025 r.

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. przygotowania i dostarczenia serwisu kawowego ciągłego i lunchu w formie bufetowej dla 200 uczestników konferencji, z czego serwis kawowy serwowany będzie w dwóch miejscach – na parterze w hallu przy Sali konferencyjnej oraz na pierwszym piętrze w przestrzeni, w której będzie się odbywać także lunch;
2. dostarczenia wszystkich stołów bufetowych i koktajlowych, przeznaczonych do spożywania poczęstunku wraz z ich okryciem i dekoracją;
3. zapewnienia obsługi kelnerskiej w jednolitych strojach gwarantującej sprawną obsługę także w języku angielskim umożliwiającym komunikację z uczestnikami konferencji;
4. dostarczenia we własnym zakresie wyposażenia, sprzętu, produktów i osób, do dyspozycji Wykonawcy w trakcie świadczenia usługi, w szczególności urządzeń grzewczych, ekspresów do kawy w ilości umożliwiającej komfortowy dostęp dla 200 uczestników konferencji;
5. zapewnienia stosownej aranżacji stołów i bufetów. Posiłki będą przygotowywane i serwowane przy użyciu ceramicznych lub porcelanowych naczyń, metalowych sztućców i obrusów wielorazowego użytku. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona; stoły i bufety powinny być przystrojone stosownymi dekoracjami np. dekoracjami florystycznymi. Wykonawca dostarczy dodatkowe kwiaty potrzebne do dekoracji na scenie przy mównicy w sali konferencyjnej (6 bukietów wysokich kwiatów ciętych w kolorach żółto-limonkowych, kwiaty będą stały przy mównicy oraz na recepcji, Zamawiający dostarczy wazon);
6. przygotowania etykietek z nazwami dań w bufecie w języku polskim i angielskim z oznaczeniem dań wegetariańskich;
7. przygotowania „stołu regionalnego” w stosownej aranżacji z dekoracjami np. jak „bufet wiejski”: produkty wystawione na drewnianych deskach, miód w beczce, obrus, dekoracje kwiatowe itp. Obok wystawionych produktów w miarę możliwości powinny znaleźć się ich oryginalne opakowania wraz z widocznym logotypem chronionego oznaczenia geograficznego (<https://uprp.gov.pl/pl/przedmioty-ochrony/oznaczenia-geograficzne/oznaczenia-geograficzne-w-systemie-wspolnotowym>). Zamawiający prześle do Wykonawcy opisy produktów w wersji polskiej i angielskiej które też muszą być wystawione na stole w formie etykiet. Wykonawca zapewni osobną osobę do obsługi „stołu regionalnego”.
8. zapewnienia miejsca w bufecie na polskie jabłka. Jabłka grójeckie są oficjalnym owocem polskiej prezydencji w Radzie UE i zostaną dostarczone na konferencję przez Zamawiającego.
9. zapewnienia wody gazowanej i niegazowanej w szklanych butelkach oraz szklanek na stoliki na scenie w Sali konferencyjnej, oraz w dwóch mniejszych salach na spotkania eksperckie, z uwzględnieniem liczby osób, które biorą w nich udział,
10. bieżącego sprzątania w trakcie i po każdej przerwie serwisu kawowego i lunchu oraz ze stolików na scenie i ze stołów w salach na spotkanie eksperckie,

11. do świadczenia usług w zakresie wyżywienia wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych z zakresie przechowywania przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023r., poz. 1448, z późn. zm.).
12. posiłki nie mogą być wykonane z produktów instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.);

IV. Wstępny harmonogram konferencji

1. Dzień 20 maja 2025

8:45 – gotowość cateringu
9:00 - 10:00 – rejestracja, kawa powitalna
10:00 – otwarcie konferencji
11:00 - 11:20 – przerwa kawowa
11:20 - 12:35 – panel dyskusyjny
12:35 - 13:20 – lunch bufetowy
13:20 - 14:50 – panel dyskusyjny
14:50 - 15:10 – przerwa kawowa
15:10 - 16:25 – panel dyskusyjny
16:30 – zakończenie konferencji, przerwa kawowa dostępna do końca

2. Dzień 21 maja 2025

8:45 – gotowość cateringu
9:00 - 9:30 – rejestracja, kawa powitalna
9:30 - 11:00 – panel dyskusyjny
11:00 - 11:30 – przerwa kawowa
11:30 - 13:00 – panel dyskusyjny
13:00 - 13:45 – lunch bufetowy
13:45 - 15:15 – panel dyskusyjny
15:20 – zakończenie konferencji, przerwa kawowa dostępna do końca

V. Pozostałe informacje i wymagania

1. Udział w konferencji jest bezpłatny dla uczestników.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty częściowej.
3. Konferencja będzie odbywać się wyłącznie w języku angielskim.
4. Do dnia 14 maja 2025 roku Zamawiający prześle do Wykonawcy ostateczny harmonogram konferencji, w którym wskaże m.in. godziny rozpoczęcia i zakończenia konferencji oraz godziny poszczególnych usług cateringowych.
5. Zgodnie z zaleceniami wydanymi przez Zespół roboczy do spraw przygotowania i sprawowania przez Polskę przewodnictwa w Radzie Unii Europejskiej w I połowie 2025 r. ds. budżetowo-finansowych w sprawie szacowania kosztów związanych z przygotowaniem i sprawowaniem przez Polskę przewodnictwa w Radzie Unii Europejskiej maksymalne limity kosztów na uczestnika wynoszą na dzień za catering całodzienny (lunch, przerwy kawowe) 290 zł brutto.

6. Zgodnie z art. 5 ust. 1 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach w związku z przygotowywaniem i sprawowaniem przez Rzeczpospolitą Polską przewodnictwa w Radzie Unii Europejskiej w I połowie 2025 roku (Dz.U. z 2024 r. poz. 1006), w celu realizacji zadań, o których mowa w art. 4 ust. 1 ww. ustawy, Policja, na wniosek organizatora oficjalnego wydarzenia tj. Zamawiającego, o którym mowa w art. 3 ust. 1, może dokonać sprawdzenia osób lub podmiotów współpracujących przy organizacji tego wydarzenia w zakresie możliwości stwarzania przez nie zagrożenia dla bezpieczeństwa i porządku publicznego w trakcie przewodnictwa, z tym że sprawdzenia tych osób lub podmiotów w zakresie stwarzania przez nie zagrożenia o charakterze terrorystycznym dokonuje Agencja Bezpieczeństwa Wewnętrznego na wniosek Policji.