



Opis przedmiotu rozeznania rynku – szacowania – Załącznik nr 2

I. Część nr I: usługa cateringu na potrzeby konferencji w ramach II Targów Edukacyjnych

Termin realizacji: 14 listopad 2024
Przedział czasowy: 1. 10.00-10.40 – serwis kawowy
Ilość uczestników: 100
Miejsce realizacji: Miasto Opole. Siedziba Wykonawcy wybranego w postępowaniu o zamówienie publiczne.

Szczegóły zamówienia:

Część Nr I: przerwa kawowa (szwedzki stół):

1. kawa serwowana z ekspresu ciśnieniowego dla każdego uczestnika, przewidziano minimum 1 kawę na osobę (120 ml), Wykonawca zapewnia minimum dwa ekspresy do kawy, kawa 100% arabica,
2. herbata: Wykonawca zapewnia minimum dwa dystrybutory z gorącą wodą umożliwiającą zaparzenie herbaty (przewidziano 120 ml/osobę), Wykonawca zapewnia herbatę w formie oddzielnie zapakowanych torebek herbaty (mix smaków, minimum 40 % herbaty czarnej),
3. woda mineralna w butelkach szklanych 0,33 l (50 szt. gazowana, 50 szt. niegazowana) + szklanki,
4. śmietanka do kawy (minimum 2 szt./osobę),
5. cukier w saszetkach (minimum 2 szt./osobę),
6. słodki poczęstunek: ciasto sztukowe (minimum 80 g/osobę) 1 ciasto/osobę,
7. wytrawne przekąski, min 3 szt./osobę (1 szt. min. 45 g), np. Mini Wrap's/Mini Burger/Tartaletki,
8. Zamawiający zapewnia stoły na szwedzki stół, stoliki koktajlowe do konsumpcji.
9. Wykonawca zapewnia obrusy, dekorację (w uzgodnieniu z Zamawiającym) oraz naczynia (filiżanki, spodki, łyżeczki, patery na ciasto, talerzyki deserowe i inne niezbędne do wykonania usługi).
10. Zamawiający informuje, że przewiduje udział ok. 10 % uczestników na dietach, w tym bezglutenowej i wege.



II. Część nr II usługa cateringu podczas IV spotkanie sieci:

Termin realizacji: 14 listopad 2024
Przedział czasowy: 1. 13.00-13.40 – przerwa na lunch
Ilość uczestników: 45
Miejsce realizacji: Miasto Opole. Siedziba Wykonawcy wybranego w postępowaniu o zamówienie publiczne.

Szczegóły zamówienia:

Cześć Nr I: Lunch (szwedzki stół):

1. woda mineralna w butelkach szklanych 0,33 l (20 szt. gazowana, 25 szt. niegazowana) + szklanki,
2. danie główne: danie mięsne podawane w formie kociołka (minimum 150 ml/osobę, np. bogracz), danie bezmięsne podawane w formie kociołka (minimum 150 ml/osobę, np. leczo),
3. Zamawiający zapewnia stoły na szwedzki stół, stoliki koktajlowe do konsumpcji.
4. Wykonawca zapewnia obrusy, dekorację (w uzgodnieniu z Zamawiającym) oraz naczynia (do podawania posiłków – porcelanowe, sztućce, serwetki i inne niezbędne do wykonania usługi).
5. Wykonawca do oferty przedstawi propozycje menu lunchu z wyszczególnieniem diet.
6. Zamawiający informuje, że przewiduje udział ok. 10 % uczestników na dietach, w tym bezglutenowej i vege.

Dodatkowe informacje:

1. Wszystkie posiłki i produkty zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, potrawy przyrządzone w dniu świadczenia usługi: muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników, estetyki podania i serwowane we właściwej temperaturze. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, woda i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Oferowane produkty, muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości żywieniowej. Potrawy muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych.
2. Zamawiający zastrzega, że może zmniejszyć lub zwiększyć liczbę uczestników o maksymalnie 25%. Stosowna informacja zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 10 dni przed terminem wydarzenia. W przypadku skorzystania z możliwości zmniejszenia uczestników,



kwota zamówienia zostanie pomniejszona o wynagrodzenie przewidziane za tę część zamówienia (catering).

3. Zamawiający zapewnia salę do realizacji usługi.

Dodatkowe informacje:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zaproponowanego menu przez Wykonawcę w ramach oferty cenowej Wykonawcy maksymalnie na 3 dni przed terminem realizacji usługi.
2. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość prac, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi w przedmiocie zamówienia.
3. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na przygotowanie i organizację usługi po rozstrzygnięciu ofert. Rozliczenie wynagrodzenia nastąpi po wykonaniu usługi zgodnie z zamówieniem na podstawie wystawionej faktury VAT, która będzie obejmować faktyczną liczbę uczestników na konferencji, którą poda i potwierdził Zamawiający.
4. Termin płatności po wykonaniu usługi: 30 dni od daty dostarczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Niezależnie od wyniku postępowania, Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione za Wykonawcę w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.