

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

### 1. Przedmiot zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa podczas szkoleń organizowanych lub współorganizowanych przez Naukową i Akademicką Sieć Komputerową – Państwowy Instytut Badawczy, zwany dalej „NASK-PIB” lub „Zamawiającym” w 4 (słownie: czterech) miastach na terenie Polski. Usługa cateringowa przewidziana jest w przedziale czasowym od ok. 8:30 do ok. 16:30, w tym dwie przerwy kawowe i jedna dłuższa przerwa, zwanego dalej „Wydarzeniem”.
- 1) **Lokalizacja i Terminy Wydarzenia:** Wrocław (09.10.2025r.), Katowice (21.10.2025r.), Szczecin (06.11.2025r.), Gdańsk (20.11.2025r.). W każdej z lokalizacji Zamawiający wynajmuje sale szkoleniowe wraz z przestrzenią na catering (osobna sala/ foyer), z możliwością ustawienia stołów cateringowych i przyłączenia do prądu.
- 2) **Godziny realizacji:** w każdym mieście od ok. 8:30 do ok. 16:30
- 3) **Liczba uczestników Wydarzenia** – maksymalnie: 150 osób i minimalnie 120 osób w każdej z czterech lokalizacji.

### 2. Informacje ogólne o Wydarzeniu

- 1) Szkolenia dla kadry pedagogicznej i dyrektorów szkół realizowane są w ramach projektu Cyberlekcje 3.0 realizowanego w ramach dotacji celowej z Ministerstwa Cyfryzacji.
- 2) Szkolenia będą organizowane w przestrzeniach lokalnych domów kultury/ ośrodków doskonalenia nauczycieli/ centrów nauki. Zamawiający jest obecnie na etapie potwierdzania rezerwacji i procedowania umów na wynajem sal.
- 3) Zamawiający wymaga, by przedmiotowa usługa została zrealizowana profesjonalnie i na wysokim poziomie, a serwowane jedzenie było dostosowane do formuły Wydarzenia i przygotowane z produktów wysokiej jakości.
- 4) Wykonawca składając wycenę szacunkową, tj. przygotowując menu, musi wziąć pod uwagę charakter Wydarzenia podczas którego będzie świadczona usługa cateringowa.

### 3. Obsługa cateringowa podczas Wydarzenia

- 1) Wykonawca zapewni usługę cateringową dostosowaną do liczby uczestników Wydarzenia:
  - a) Usługę cateringową w formie bufetu szwedzkiego składającego się z:
    - a. Wybór herbat min. 3 rodzaje herbat w forebkach,
    - b. Kawa z ekspresu automatycznego
    - c. Dodatki: mleko (w tym mleko bez laktozy), świeża cytryna, cukier
    - d. Woda gazowana i niegazowana w butelkach max. 0,5 l (ilość wody niegazowanej będzie dwukrotnie większa niż gazowanej)
    - e. Soki w karafkach/ dzbankach (pomarańczowy, jabłkowy)
    - f. Mini kanapki - do wyboru wersja mięsna i wegańska.
    - g. Mini Wrapów – do wyboru wersja mięsna i wegańska
    - h. Ciastka – min. 2 rodzaje kruchych ciastek
    - i. Desery – minimum 2 rodzaje deserów/ ciast
  - b) Obsługę serwisu. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice i białe koszule/bluzki).
  - c) Zastawę metalową, ceramiczną i szklaną. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, bez wzorów, nieuszkodzona (bez wyszczerbień).

- d) Odpowiednią ilość stołów i nakrycia (obrusy, skirtingi/naciągi) do rozstawienia cateringu.
- e) Wykonawca zapewnia usługi sprzątnięcia, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usług cateringowych, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi. Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci wynikających z realizacji usług cateringowych oraz bieżące sprzątnięcie podczas Wydarzenia.
- f) Wykonawca ponosi wszelkie koszty naprawy w przypadku zniszczeń mienia w poszczególnych lokalizacjach dokonanych podczas wykonywania przedmiotowego zamówienia.
- g) Wykonawca zapewni usługę cateringową dostosowaną do liczby uczestników Wydarzenia w każdym mieście. O faktycznej liczbie uczestników Wydarzenia Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie nie krótszym niż na 4 dni robocze przed terminem Wydarzenia (osobno dla każdej lokalizacji). Ostateczna cena usługi cateringowej będzie uzależniona od liczby faktycznie zgłoszonych uczestników Wydarzenia.
- h) W przypadku odwołania Wydarzenia, Wykonawca zastrzega sobie możliwość odwołania usługi w terminie nie późniejszym niż 4 dni kalendarzowe przed terminem Wydarzenia (osobno dla każdej lokalizacji).

#### **4. Realizacja zamówienia w częściach**

- 1) Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych – na każdą z lokalizacji odrębnie. Przy czym za części uznaje się:
  - a) Część 1 – Wrocław
  - b) Część 2 – Katowice
  - c) Część 3 – Szczecin
  - d) Część 4 – Gdańsk
- 2) Wykonawca może złożyć wycenę szacunkową na jedną, dwie, trzy lub cztery części zamówienia.