

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)	
USŁUGA CATERINGOWA I GASTRONOMICZNA PODCZAS KONFERENCJI POD NAZWĄ: „Polski Kongres Górniczy 2025	
DANE ZAMAWIAJĄCEGO:	Instytut Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią Polskiej Akademii Nauk ul. Wybickiego 7A, 31-261 Kraków tel. (+48) 12 632 33 00 e-mail: centrum@min-pan.krakow.pl strona internetowa: https://min-pan.krakow.pl
DATA WYDARZENIA:	24-26 września 2025 r.
MIEJSCE WYDARZENIA:	Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej, plac Marii Skłodowskiej-Curie, 5, 20-031 Lublin 1. Wydział Prawa i Administracji 2. Wydział Ekonomiczny Lubelskie Centrum Konferencyjne, Artura Grottgera 2, 20-029 Lublin
TEMAT WYDARZENIA:	Polski Kongres Górniczy
W RAMACH PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA WYKONAWCA ZOBOWIĄZANY JEST DO ZAPEWNIENIA:	<u>PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:</u> Przedmiotem postępowania i zamówienia jest wyłonienie Wykonawcy w zakresie organizacji usługi cateringowej i gastronomicznej podczas konferencji pod nazwą „Polski Kongres Górniczy 2025”, zgodnie z poniższymi wymaganiami. <u>WYMAGANIA OGÓLNE:</u> Wyżywienie w postaci obiadów (2x), przerwy kawowej ciągłej 3 dni, Welcome party (1x), wystawnej kolacji (1x) dla maksymalnie 350 osób biorących udział w konferencji, serwowanych wszystkim uczestnikom konferencji jednocześnie wraz z pełnym serwisem (tj. przygotowanie posiłków, podanie, obsługa kelnerska, zastawa, obrusy, dekoracje florystyczne na stołach); zapewnienie infrastruktury dla maksymalnie 350 osób podczas obiadów i przerw kawowych oraz stolików koktajlowych. 1. Wykonawca musi zapewnić realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z następującymi zasadami: - Zastawa na wszystkie posiłki musi być wykonana ze szkła i ceramiki; dopuszcza się wyłącznie materiały tego rodzaju, z wyłączeniem tworzyw sztucznych. - W trakcie przerw w obradach Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego uzupełniania wody mineralnej dla prelegentów oraz do wymiany literatek w każdej z 10 sal, w których odbywają się sesje konferencyjne. Zakłada się zapewnienie minimum 20 butelek wody mineralnej (0,33 l) dziennie na każdą salę. - W każdym dniu konferencji musi być zapewniona profesjonalna obsługa kelnerska, odpowiedzialna również za uzupełnianie brakujących elementów, utrzymanie

- porządku, czystości oraz sprawności w wydawaniu napojów i posiłków. Obsługa kelnerska musi być jednolicie ubrana, w sposób schludny i estetyczny.
- d. Lunch musi być każdorazowo wydawany ze stanowisk bufetowych.
 - e. W trakcie obiadów (lunch), przerw kawowych oraz spotkania przedstawicieli organizacji współpracujących, stoły muszą być przystrojone obrusami oraz świeżą, żywą dekoracją kwiatową, elementami dekoracyjnymi.
 - f. Elementy związane z estetyką nakrycia stołów i ogólnym wystrojem towarzyszącym serwowaniu posiłków i napojów – w szczególności kolorystyka, rodzaj i faktura obrusów, dobór kwiatów i dodatków dekoracyjnych – zostaną uzgodnione i zatwierdzone przez Zamawiającego najpóźniej na 4 dni przed rozpoczęciem konferencji.
 - g. W porozumieniu z Zamawiającym Wykonawca przygotowuje dania dla osób z dietami; posiłki wegetariańskie, posiłki wegańskie, posiłki z dietą bezglutenową, bezcukrową i bez laktozy. Szczegóły dotyczące potraw wegańskich, bezglutenowych, bezcukrowych i bez laktozy zostaną przedstawione do akceptacji Zamawiającego na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.
 - h. Koszty jednostkowe brutto muszą zawierać wszystkie ewentualne dodatkowe koszty: przystosowanie powierzchni konsumpcyjnej, zaplecza, transportu i wjazdówek itp.
 - i. Zamawiający nie określa w Opisie Przedmiotu Zamówienia (OPZ) konkretnych potraw. Ostateczne menu, uwzględniające zarówno wskazania Zamawiającego, jak i zaakceptowane propozycje Wykonawcy, zostanie zatwierdzone przez Zamawiającego nie później niż na 5 dni przed rozpoczęciem konferencji.
 - j. Godziny świadczenia usług restauracyjnych i cateringowych muszą uwzględniać potrzeby Zamawiającego oraz wymagają z nim uzgodnienia. Podane poniżej godziny dla poszczególnych usług są orientacyjne i zostaną uściślone na 4 dni przed datą rozpoczęcia konferencji.

OBIADY

Stojące w formie bufetu samoobsługowego

24.09.2025 – max 350 uczestników- UMCS Wydział Ekonomiczny

25.09.2025 – max 200 uczestników- UMCS Wydział Ekonomiczny

OPIS OGÓLNY

24-25.09 2025 r.

A. W MENU:

- 1. Bufet sałatkowy 3 rodzaje, w tym jedna wegańska (200g/os.)
- 2. Zupa – dwa rodzaje do wyboru (300ml/os.)
- 3. Danie główne: 50% mięsne lub rybne – dwa do wyboru (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie – dwa do wyboru (200g/os)
- 4. Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)
- 5. Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os. (w tym jeden deser bezglutenowy i wegański, czyli bez laktozowy, odpowiednio opisany)

B. NAPOJE DO OBIADU:

1. Soki 100% - 2 rodzaje, lemoniada 2 rodzaje (300 ml/os.)
2. Woda mineralna gazowana i niegazowana (300ml/os.)
3. Kawa świeżo parzona 100% Arabica z ekspresów ciśnieniowych (min. 12 szt. ekspresów)
4. Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowe)
5. Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

C. SPOSÓB SERWOWANIA OBIADU:

1. Żywność – na paterach lub półmiskach, dania ciepłe w podgrzewaczach
2. Napoje – zimne w dzbankach, kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych, wrzątek do herbaty w szczelnych urządzeniach/pojemnikach utrzymujących stałą temperaturę
3. Bufet samoobsługowy
4. Stoły koktajlowe

PRZERWY KAWOWE (CIĄGŁE)

**24.09.2025 – max 350 uczestników – UMCS Wydział Prawa i Administracji lub
Wydział Ekonomiczny**

25.09.2025 – max 200 uczestników- UMCS Wydział Ekonomiczny

OPIS OGÓLNY

24-25.09 2025

A. W MENU:

1. Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissant, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek,
2. Mini deserki wegańskie 2 szt./os.,
3. Świeże owoce sezonowe i owoce filetowane

B. NAPOJE:

1. Kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych 100% Arabica, bez ograniczeń
2. Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowe), bez ograniczeń
3. Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń
4. Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń
5. Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

C. SPOSÓB SERWOWANIA:

1. Wypieki – na paterach lub półmiskach
2. Napoje – zimne w dzbankach, kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych, wrzątek do herbaty w szczelnych urządzeniach/pojemnikach utrzymujących stałą temperaturę

D. Napoje dla prelegentów:

1. Podczas trwania konferencji, zgodnie z jej harmonogramem, w salach konferencyjnych/konferencyjno-szkoleniowych wymagane jest **zapewnienie niezbędnej ilości wody dla prelegentów (do 20 butelek 0,33 l dziennie na salę).**

PRZERWA KAWOWA (CIĄGŁA)

26.09.2025 max 100 uczestników- UMCS Wydział Ekonomiczny

OPIS OGÓLNY

A. W MENU:

1. Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissant, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek
2. Słone przekąski typu paszteciki, pierożki, paluchy, wytrawne kruche babeczki (min. 2 szt/os)
3. Mini deserki wegańskie 2 szt./os.
4. Kanapki dekoracyjne 3 szt./os. (zwykłe, wegańskie, wegetariańskie, w proporcjach do uzgodnienia z Zamawiającym
5. Świeże owoce sezonowe i owoce filetowane

B. NAPOJE:

1. Kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych 100% Arabica, bez ograniczeń
2. Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń
3. Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń
4. Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń
5. Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

C. SPOSÓB SERWOWANIA:

1. Wypieki – na paterach lub półmiskach,
2. Napoje – zimne w dzbankach, kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych, wrzątek do herbaty w szczelnych urządzeniach/pojemnikach utrzymujących stałą temperaturę

WELCOME PARTY 24.09.2025

WYSTAWNA KOLACJA 25.09.2025

24.09.2025 max 350 uczestników- Lubelskie Centrum Konferencyjne

25.09.2025 max 250 uczestników- Lubelskie Centrum Konferencyjne

OPIS OGÓLNY

A. W MENU:

1. Bufet sałatkowy 3 rodzaje, w tym jedna wegańska (200g/os.)
2. Zupa – dwa rodzaje do wyboru (300ml/os.)
3. Danie główne: 50% mięsne lub rybne – dwa do wyboru (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie – dwa do wyboru (200g/os)

- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none">4. Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)5. Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os. (w tym jeden deser bezglutenowy i wegański, czyli bez laktozowy, odpowiednio opisany)6. Przekąski jednorączkowe mięsne, bezmięsne, wegetariańskie itp. (tzw. finger food) min. 7 rodzajów 250g/osobę7. Sałatki w słoiczkach 3 rodzaje w tym jedna wegańska8. Desery min. 4 rodzaje 100g/osobę <p><u>B. Napoje:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych 100% Arabica, bez ograniczeń2. Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń3. Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń4. Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń5. Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna) <p><u>C. Sposób serwowania Welcome party:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Żywność – na paterach lub półmiskach, dania ciepłe w podgrzewaczach2. Napoje – zimne w dzbankach, kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych, wrzątek do herbaty w szczelnych urządzeniach/pojemnikach utrzymujących stałą temperaturę3. Bufet samoobsługowy4. Stoły koktajlowe. |
|--|---|

