

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część 1

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej w ramach realizacji projektu nr BBPL0300099 „Transgraniczny stacjonarno-mobilny system monitorowania i predykcji poziomu zrównoważonego rozwoju miast Zielona Góra i Cottbus”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR) w ramach Programu Współpracy Interreg VI A Brandenburgia–Polska 2021–2027.

Usługa cateringowa stanowi element działań informacyjno-edukacyjnych projektu, bezpośrednio związanych z organizacją konferencji otwierającej projekt oraz warsztatów projektowych, zgodnie z zapisami zatwierdzonego wniosku o dofinansowanie. Wydatek ma charakter pomocniczy i nie stanowi celu samego w sobie.

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu cateringu dla niżej wymienionych zadań.

I. ZADANIE 1 – CATERING W TRAKCIE KONFERENCJI OTWIERAJĄCEJ PROJEKT

1. Termin realizacji zamówienia: maj 2026 roku.
Dokładny termin zostanie uzgodniony z Wykonawcą z dwutygodniowym wyprzedzeniem.
2. Miejsce realizacji: Park Naukowo-Technologiczny UZ, Nowy Kisielin, Centrum Budownictwa Zrównoważonego i Energii.
3. Liczba osób – uczestników konferencji: 40 osób.
4. Czas trwania konferencji: maksymalnie do 5 godzin, planowana godzina rozpoczęcia: 10:00.
5. W ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować:

5.1 Przekąski (na początku konferencji)

- 1) Kawa (z cukrem, mlekiem, śmietanką) – zapewniony ciągły dostęp przez cały czas trwania wydarzenia, z obowiązkiem bieżącego uzupełniania.
- 2) Herbata (minimum 3 rodzaje, z cukrem i cytryną) – zapewniony ciągły dostęp przez cały czas trwania wydarzenia, z obowiązkiem bieżącego uzupełniania.
- 3) 10 l soku owocowego- 2 rodzaje,
- 4) 20 l wody mineralnej z krążkami owoców cytrusowych,
- 5) 60 porcji ciasta (sernik, jabłecznik) - 1 porcja min. 70g
- 6) patery z owocami – 6 kg,
- 7) przekąski wytrawne 5 szt. na osobę np. mini kanapki/sandwich 2 rodzaje, tortille/wrapy 2 rodzaje, koreczki 2 rodzaje

5.2 Lunch – menu dla 40 osób (ok. godz. 14:00)

- 1) zupa – minimum 250 ml/os.,
- 2) danie główne na gorąco (co najmniej 4 rodzaje do wyboru, w tym:
 - a) 2 mięsne,
 - b) 1 rybne (np. łosoś),
 - c) 1 wegetariańskie/wegańskie,**2 porcje po ok. 150 g/os., łącznie minimum 300 g/os.,**
- 3) ciepłe dodatki do dań na gorąco (min. 4 rodzaje do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, kopytka, warzywa gotowane):
2 porcje po ok. 75 g/os., łącznie minimum 150 g/os.,
- 4) surówki i sałatki z winogretem (min. 4 rodzaje): minimum 150 g/os.,
- 5) deser:
 - a) pucharki (do wyboru 2 rodzaje, np. deser porcjowany (kremowy/warstwowy), galaretka, sałatka owocowa – minimum 1 porcje na osobę),- 1 porcja minimum 70g
 - b) ciasto krojone – min. 1 porcja/os.- 1 porcja minimum 70 g
- 8) napoje:
 - a) woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 0,5 l/os.,
 - b) soki owocowe – min. 2 rodzaje, min. 0,3 l/os.,
 - c) kawa, herbata – bez limitu,
 - d) mleko/śmietanka, cukier, słodzik, cytryna, serwetki.

II. ZADANIE 2 – CATERING W TRAKCIE-2 WARSZTATÓW PROJEKTOWYCH

1. Liczba warsztatów: 2
2. Terminy realizacji:
 - 1) Warsztaty 1: czerwiec 2026 r.,
 - 2) Warsztaty 2: czerwiec 2027 r.

Dokładne terminy zostaną uzgodnione z Wykonawcą z dwutygodniowym wyprzedzeniem.

3. Czas trwania jednego warsztatu: 10:00–14:00.

4. Liczba uczestników jednego warsztatu: 25 osób

5. Miejsce realizacji: budynki Zamawiającego na terenie Zielonej Góry.

6. W ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować (na każdy Warsztat):

- 1) Kawa (z dodatkami) – ciągły dostęp z bieżącym uzupełnianiem.
- 2) Herbata (z dodatkami) – ciągły dostęp z bieżącym uzupełnianiem.
- 3) 6 l soku owocowego- 2 rodzaje,
- 4) 10 l wody mineralnej z krążkami owoców cytrusowych- gazowana i niegazowana,
- 5) 50 porcji ciasta (np. sernik, jabłecznik),- 1 porcja minimum 70 g
- 6) patery z owocami – minimum 4 kg,

- 7) przekąski wytrawne 5 szt. na osobę np. mini kanapki/sandwich 2 rodzaje, tortille/wrapy 2 rodzaje, koreczki 2 rodzaje

III. WYMOGI DOTYCZĄCE WSZYSTKICH USŁUG CATERINGOWYCH

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usługi cateringowej.
2. Dania i napoje gorące muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.
3. Posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych, wysokiej jakości, naturalnych, mało przetworzonych; nie dopuszcza się stosowania produktów typu instant ani wysoko przetworzonych produktów gotowych
4. W przypadku produktów przetworzonych (np. kawa, herbata, soki, woda, cukier, mleko) wymagane jest, aby posiadały one termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1 miesiąc od dnia realizacji usługi.
5. Usługa cateringowa musi obejmować:
 - 1) zapewnienie porcelanowej lub ceramicznej zastawy oraz szklanej wraz ze sztućcami,
 - 2) zapewnienie odpowiednich urządzeń grzewczych wraz z niezbędnymi przedłużaczami i kablami,
 - 3) nakrycie stołu w formie bufetu/szwedzkiego stołu,
 - 4) transport potraw,
 - 5) obsługę kelnerską zapewniającą bieżące uzupełnianie bufetu,
 - 6) obsługę porządkową (sprząatanie) przed, w trakcie i po zakończeniu usługi,
 - 7) pozostawienie miejsca realizacji usługi w stanie niepogorszonego.
6. Wykonawca musi uwzględnić opcje wegetariańskie i wegańskie oraz zapewnić różnorodność menu odpowiadającą charakterowi wydarzeń o wymiarze międzynarodowym i transgranicznym, z udziałem uczestników z Polski i Niemiec.