

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część 3

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej w ramach realizacji projektu nr BBPL0100020 „Green Energy - Region Sprewa-Nysa-Bóbr jako innowacyjne pogranicze transferu wiedzy i technologii w obszarze odnawialnych źródeł energii, inteligentnego magazynowania energii i gospodarki wodorowej”, 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 kolokwii projektowych, zgodnie z zapisami zatwierdzonego wniosku o dofinansowanie. Wydatek ma charakter pomocniczy i nie stanowi celu samego w sobie.

II. CATERING W TRAKCIE 2 KOLOKWIÓW PROJEKTOWYCH

1. Liczba spotkań/kolokwii: 2
2. Terminy realizacji:
 - 1) Spotkanie 1: czerwiec 2026 r.,
 - 2) Spotkanie 2: październik 2026 r.Dokładne terminy zostaną uzgodnione z Wykonawcą z dwutygodniowym wyprzedzeniem.
3. Czas trwania każdego ze spotkań: **10:00–14:00**.
4. Liczba uczestników jednego kolokwium: **40 osób**
5. Miejsce realizacji: **budynki Zamawiającego na terenie Zielonej Góry.**
6. **W ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować (na każde kolokwium):**
 - 1) Kawa (z dodatkami) – ciągły dostęp z bieżącym uzupełnianiem.
 - 2) Herbata (z dodatkami) – ciągły dostęp z bieżącym uzupełnianiem.
 - 3) 8 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) paterki 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 jeśli dotyczy
 - 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 niepogorszonym.
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.