



„Barrieren reduzieren – gemeinsame Stärken nutzen“ / „Redukować bariery – wspólnie wykorzystywać silne strony”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej - Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR)
w ramach Programu Współpracy INTERREG VA Brandenburgia - Polska 2014-2020

Znak sprawy: RA-ZP.2611.85.2021

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **realizacja usługi cateringowej** w ramach projektu: *Energiespeicher der Zukunft in der Region Spree-Neiße-Bober/Nowoczesne metody magazynowania energii w regionie Szprewa-Nysa-Bóbr, nr projektu 85038490, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Współpracy INTERREG VA Polska-Brandenburgia 2014-2020.*

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej dla 3, niżej wymienionych zadań:

I. ZADANIE 1 – KATERING PODCZAS KONFERENCJI ZAMYKAJĄCEJ PROJEKT

1. Termin realizacji zamówienia: maj/czerwiec 2022 roku. Dokładny termin zostanie podany w z dwutygodniowym wyprzedzeniem.
2. Ilość uczestników: maksymalnie 30 osób.
3. Miejsce realizacji: Park Naukowo-Technologiczny UZ, Nowy Kisielin, Centrum Budownictwa Zrównoważonego i Energii.
4. Czas trwania konferencji: 1 dzień, w godz. 10.00-14.00
5. Usługa powinna zawierać:
 - 45 porcji kawy z cukrem, mlekiem, śmietanką,
 - 45 porcji herbaty z cukrem, cytryną,
 - 10 l soku owocowego,
 - 7 l wody mineralnej z krążkami owoców cytrusowych,
 - 60 porcji ciasta (sernik, jabłecznik),
 - patery z owocami – 4 kg,
 - 90 szt. kanapek na świeżym pieczywie, np. bagietce (zróżnicowanych składnikowo o ozdobnym wyglądzie).
6. Usługa powinna obejmować zapewnienie, min. odpowiedniej zastawy porcelanowej oraz szklanej wraz ze sztucami, nakrycie stołu szwedzkiego, transport potraw, obsługę kelnerską.

II. ZADANIE 2 – KATERING DLA UCZESTNIKÓW KURSÓW

1. Ilość kursów: 6.
2. Liczba uczestników na każdym kursie: 3-4 osoby.
3. Łączna liczba uczestników wszystkich kursów: **max 20 osób** (6 kursów x 3-4 osoby).
4. Termin: styczeń – czerwiec 2022. Dokładny termin każdego z 6 kursów zostanie uzgodniony z Wykonawcą z dwutygodniowym wyprzedzeniem.
5. Czas trwania jednego kursu: 4 dni.
6. Miejsce: Usługa odbywać się będzie w budynkach Zamawiającego na terenie Zielonej Góry.
7. Każdy uczestnik musi mieć zapewnione wyżywienie na 4 dni trwania kursu.
8. **Zakres zamówienia podczas każdego z 6 kursów, dla każdej z 20 osób:**

- 1) 4 śniadania,



„Barrieren reduzieren – gemeinsame Stärken nutzen“ / „Redukować bariery – wspólnie wykorzystywać silne strony”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej - Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR)
w ramach Programu Współpracy INTERREG VA Brandenburgia - Polska 2014-2020

Znak sprawy: RA-ZP.2611.85.2021

Załącznik nr 1 do SWZ

- 2) 4 przerwy kawowe,
 - 3) 4 obiady,
 - 4) 4 kolacje.
9. Wykonawca zapewnia dowóz kateringów o ustalonej godzinie na miejsce realizacji zajęć wskazane przez Zamawiającego.
 10. Każda porcja śniadania, obiadu i kolacji powinna zostać dostarczona zapakowana osobno w opakowanie jednorazowe wraz ze sztućcami jednorazowymi oraz dołączonymi kubkami/filizankami jednorazowymi.
 11. Produkty na przerwę kawową powinny zostać dostarczone do wskazanego miejsca i być dostępne dla uczestników zajęć przez cały dzień trwania zajęć od 8:30 do 16:30. Dla każdego uczestnika muszą być dostarczone talerzyki, sztućce i kubki/filizanki jednorazowe
 12. Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań, w granicach dopuszczalnego przez Zamawiającego przykładowego menu.
 13. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) świadczenia usług kateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
 - b) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
 - c) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości;
 - d) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.
 - e) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych.
 - f) w przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciastka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi;
 - g) dostarczania posiłków śniadania, przerwy kawowej, obiadu, kolacji na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 10 min. przed rozpoczęciem posiłku;
 14. Propozycje **kateringów dla jednej osoby**
 - a) **śniadanie**- porcja pieczywa, masła, twarogu, dżemu, serów i wędlin, min. jednego dania gorącego (typu jajecznica, parówki itp.), wyboru świeżych warzyw i owoców, kawy, herbaty, śmietanki do kawy, soków, wody;



„Barrieren reduzieren – gemeinsame Stärken nutzen“ / „Redukować bariery – wspólnie wykorzystywać silne strony”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej - Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR)
w ramach Programu Współpracy INTERREG VA Brandenburgia - Polska 2014-2020

Znak sprawy: RA-ZP.2611.85.2021

Załącznik nr 1 do SWZ

b) przerwa kawowa-

- 2 porcje kawy z cukrem, mlekiem, śmietanką,
- 2 porcje herbaty z cukrem, cytryną,
- banan, jabłko lub brzoskwinia, gruszka,
- ciastka typu wafelki, ciastka z czekoladą po 5 szt.

3 obiad- obiad dwudaniowy:

- 1 danie: zupa - min. 250ml,
- 2 danie:
 - element mięsny (min. 140 g) lub zamiennik bezmięсны,
 - element skrobiowy (ziemniaki, ryż, makaron - min. 200 g),
 - surówka lub jarzyna (np. marchew, kalafior, buraki - min. 100 g),
 - kompot/sok/woda mineralna

4 kolacja- porcja pieczywa, masła, twarogu, dżemu, serów i wędlin, wyboru świeżych warzyw i owoców, kawy, herbaty, śmietanki do kawy, soków, wody.

III. ZADANIE 3 – LUNCHBOXY DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU

1. Lunchboxy przeznaczone są dla uczestników, biorących udział w jednodniowych wyjazdach do BTU Cottbus.
2. Lunchbox powinien zawierać:
 - kanapka (duża bułka, np. typu ciabatta) z warzywami i serem – 1 szt.
 - kanapka (duża bułka, np. typu ciabatta) z warzywami i wędliną – 1 szt.
 - woda mineralna niegazowana 0,5 l – 2 szt.
 - owoc (banan lub jabłko) – 1 szt.
 - serwetki papierowe – 2 szt.
3. Każda porcja powinna być odpowiednio zapakowana, umożliwiając jej bezpieczne transportowanie.
4. Liczba przygotowanych i dostarczonych lunchboxów: max. 100 szt.
5. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie w okresie listopad 2021 – czerwiec 2022.
W okresie tym przewiduje się od 1 do 2 dostaw miesięcznie, jednorazowo dla grupy liczącej ok. 15 osób. Szczegółowe terminy realizacji zamówień będą uzgadniane z Wykonawcą usługi z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem.
6. Miejsce dostarczenia: Rektorat UZ, ul. Licealna 9, 65-417 Zielona Góra. Wszystkie zamówienia powinny zostać dostarczone w w/w miejsce we wcześniej uzgodnionym terminie do godz. 7:30.