

Wojewódzki Fundusz Ochrony
Środowiska i Gospodarki Wodnej
Załącznik nr 1
w Zielonej Górze
ul. Miodowa 11, 65-602 Zielona Góra

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Informacje ogólne:

Przedmiotem zamówienia jest **zapewnienie usługi cateringowej podczas konferencji pn. „Spółdzielnie energetyczne, dlaczego warto je tworzyć?” w Gminnym Ośrodku Kultury w Kłodawie w ramach projektu pn.: „Projekt Doradztwa Energetycznego finansowanego w ramach Programu FENIKS 2021-2027”.**

Miejsce i termin złożenia oferty.

Pismem, emailem lub osobiście: WFOŚiGW w Zielonej Górze, ul. Miodowa 11, 65-602 Zielona Góra, e-mail: sekretariat@wfosigw.zgora.pl.

Termin składania ofert: 01.04.2025 r. do godz. 12.00.

II. Termin realizacji przedmiotu zamówienia.

15.04.2025 r. w godzinach od 9.00 do 17.00 w Gminnym Ośrodku Kultury w Kłodawie, ul. Jeziorna 8, 66-415 Kłodawa.

III. Wymagania dotyczące Wykonawcy.

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- potwierdzą wykonanie w ciągu ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, 3 usług polegających na organizacji usługi cateringowej na kwotę 15 000 zł netto każda.

IV. Szczegółowy zakres usługi.

- Serwis kawowo-herbaciany dla gości powinien być gotowy na pół godziny przed oficjalnym rozpoczęciem spotkania, które odbędzie się o godz. 11:00 i dostępny bez ograniczeń ilościowych dla uczestników przez cały czas trwania uroczystości.
- Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Produkty przetworzone będą posiadały termin przydatności do spożycia w dniu realizacji cateringu. Dostarczone towary muszą być

wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niezamrożonych). Wszystkie oferowane produkty, jak i opakowania muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy jakościowej (opakowania muszą posiadać atesty i być przystosowane do przechowywania żywności). Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydania oraz spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.

3. Zapewnienie niezbędnego wyposażenia gastronomicznego:

- stoły na potrzeby cateringu w formie stołu szwedzkiego wraz z estetycznym nakryciem (np. obrusy, serwety) oraz zastawę (porcelanę lub inny podobny surowiec, szkło, sztucze, serwetki, termosy/podgrzewacze itp.).

4. Zapewnienie obsługi kelnerskiej do serwisu kawowo-herbacianego oraz serwisu obiadowego w liczbie osób adekwatnej do liczby uczestników spotkania. w trakcie trwania konferencji obsługa sprawnie, na bieżąco zbierać będzie zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od gości jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając według potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy.

5. Usługa cateringowa realizowana będzie w obiekcie, w którym odbywa się uroczystość tj. w Gminnym Ośrodku Kultury w Kłodawie ul. Jeziorna 8.

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w trakcie trwania wydarzenia:

W godzinach od 10:30 do 16:00 – serwisu kawowego ciągłego dla 120 osób w ramach którego zaserwuje:

- kawa
- herbata (ekspresowa w torebkach, wybór różnych rodzajów, w tym herbaty smakowe, owocowe, ziołowe, herbata zielona, czarna, czarna smakowa)
- wrzątek do zaparzenia herbaty, kawy
- dodatki do kawy i herbaty: cukier (dwa rodzaje: biały i brązowy), śmietanka, cytryna (w plastrach),
- woda mineralna gazowana i niegazowana butelkowana (pojemność jednej butelki: 0,2 L- 0,5 L, łącznie 0,5 l na osobę),
- wybór świeżych ciast (minimum 3 rodzaje, po 1 kawałku ciasta każdego rodzaju na uczestnika: ciasto typu: szarlotka domowa, ciasto biszkoptowe, jogurtowe z owocami, czekoladowe, sernik Typu: wiedeński, krakowski, tarta z jabłkami, ze śliwkami),
- świeże owoce
- soki – dwa rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy (0,5 l na osobę)

W godzinach od 14:30 do 15:30 dla 120 osób:

- kanapki różnego rodzaju – 3 sztuki na jedną osobę (muszą być większe niż koktajlowe),
- zimne przekąski różnego typu (3 rodzaje) – 3 sztuki na jedną osobę,
- pasztecik i barszcz dla 120 uczestników (w ilości 1 porcji na osobę)

Dodatkowo Wykonawca zapewni około godz. 14.15 serwis obiadowy w osobnej sali dla 24 uczestników spotkania, w ramach którego przygotuje danie główne na ciepło tj.: zupę żurek i drugie danie (dwa rodzaje mięs – wieprzowe oraz drobiowe, dodatki to: ziemniaki i talarki, 3 rodzaje surówek). Napoje zimne tj. woda mineralna, soki. Napoje ciepłe kawa, herbata oraz deser. Serwis kawowo-herbaciany (ciepłe napoje – kawa oraz herbata, woda, soki bez ograniczeń, przekąski na zimno, ciasta, owoce) dostępny dla 24 uczestników spotkania od godz. 9.00.

Wyżywienie - Uwagi ogólne:

- a. Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne a sztucze metalowe (z wyłączeniem plastiku). Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń jednorazowych oraz obrusów jednorazowych,
- b. Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji wszystkich posiłków (wyprasowane obrusy materiałowe białe lub ecru, serwetki papierowe, jednorazowe, w jednolitym kolorze, naczynia, sztucze, potrzebną zastawę, narzędzia do nakładania przekąsek, ciast, itp.).
- c. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
- d. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia.
- e. Zamawiający poinformuje o ostatecznej liczbie uczestników najpóźniej na 5 dni przed datą realizacji zamówienia.
- f. **Zamawiający zastrzega wniesienie uwag do menu po jego otrzymaniu do akceptacji. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji menu (szczegółowe proponowane menu obiadowe) wraz z ofertą.**

V. Kryterium oceny ofert.

1. Cena brutto – waga kryterium 100%.
2. Cena ofertowa powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.

3. Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (stosując zasadę, że liczbę z końcówką mniejszą od 5 zaokrągla się w dół, zaś z końcówką 5 i większą w górę).
4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która ma najniższą cenę, jeżeli wybór oferty najkorzystniejszej będzie niemożliwy z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert posiada taką samą cenę, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

VI. Kontakt.

1. Osobą do kontaktów ze strony WFOŚiGW w Zielonej Górze jest Aneta Durkot, tel. 68 419 69 43, adurkot@wfosigw.zgora.pl.
2. Zamawiający udziela odpowiedzi wszystkim wykonawcom, jak i zapewni dostęp do wszystkich posiadanych dokumentów dotyczących przedmiotu zamówienia w dni robocze w godzinach 7.30 do 15.30.

VII. Czas związania z ofertą.

1. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca zostaje związany ofertą przez okres 30 dni od upływu daty składania ofert.

VIII. Postanowienia końcowe

1. Wykonawca powinien dysponować własnymi, odpowiednimi środkami/materiałami/sprzętem do prawidłowego wykonania usługi.
2. Zamawiający nie ponosi żadnych kosztów związanych z przejazdem, zakwaterowaniem i wyżywieniem wykonawcy.
3. Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania akceptacji przez Zamawiającego na każdym etapie realizacji zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania (nierozstrzygnięcia) bez podania przyczyny.

Sporządziła:
Specjalista
ds. Zamówień Publicznych
Aneta Durkot

Prezes Zarządu
Miroslaw Glaz

 (podpis zatwierdzającego Prezesa Zarządu)

Wojewódzki Fundusz Ochrony
 Środowiska i Gospodarki Wodnej
 w Zielonej Górze
 ul. Miodowa 11, 65-602 Zielona Góra