



ZP.262.3.2023

Załącznik nr 2 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej (lunch oraz przerwa kawowa ciągła) dla 60 uczestników konferencji zorganizowanej w ramach projektu pn.: „Projekt w zakresie rozwoju interwencji kryzysowej oraz przeciwdziałania przemocy, w tym przemocy w rodzinie”.

Projekt jest współfinansowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Dolnego Śląska na lata 2021-2027 z zakresu Osi Priorytetowej 7 Fundusze Europejskie na rzecz rynku pracy i włączenia społecznego na Dolnym Śląsku, Działanie 7.8 Wspieranie włączenia społecznego.

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej (lunch oraz przerwa kawowa ciągła) podczas konferencji zorganizowanej w ramach projektu pn.: „Projekt w zakresie rozwoju interwencji kryzysowej oraz przeciwdziałania przemocy, w tym przemocy w rodzinie” na terenie miasta Wrocławia.
Ilość osób	60 osób
Czas trwania konferencji	Konferencja obejmuje 6h dydaktycznych wraz z dwoma przerwami 15-minutowymi. Lunch zostanie podany uczestnikom po zakończeniu części merytorycznej konferencji (łącznie czas trwania konferencji: 5h zegarowych + 30 minut: czas na lunch). Konferencja zostanie zorganizowana w godzinach między 08:00 a 16:00 w dniu roboczym.
Liczba dni	1 dzień roboczy
Termin	Od dnia podpisania umowy do 31.12.2023 r. (dni robocze) Zamawiający po podpisaniu umowy wskaże Wykonawcy drogą mailową dokładny termin realizacji usługi.
Usługa cateringowa	Przygotowanie oraz dostawa cateringu dla 60 osób . Zakres usługi dotyczy przygotowania cateringu (przerwa kawowa ciągła oraz lunch) wraz z obsługą kelnerską. Zamawiający zaplanował, że spotkanie odbędzie się w przedziale godz. 08:00–16:00. <u>Usługa będzie polegała na:</u> Zapewnieniu cateringu w formie szwedzkiego stołu. Przerwa kawowa: serwis kawowo/herbaciany ze stałym dostępem, uzupełniany będzie 2 razy przez cały czas trwania konferencji (między godziną 8:00 a 16:00) <ol style="list-style-type: none">1. <u>Menu przerwy kawowej (zastawa stołowa zapewniona przez Wykonawcę):</u><ul style="list-style-type: none">• Przerwa kawowa na konferencję przygotowana zostanie min. 30 min. przed jej rozpoczęciem;• Kawa świeżo parzona z ekspresu lub kawa parzona i rozpuszczalna (do samodzielnego przygotowania). Dopuszcza się podanie kawy z ekspresu w termosach - min. 2 porcje kawy /os. tj. łącznie 400 ml/os. <p>Uwaga: w przypadku zaznaczenia w formularzu oferty zał. nr 1 do SWZ, że zapewniona w ramach serwisu kawowego kawa w całości pochodzić będzie z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu należy odpowiednio oznakować serwowaną kawę. Zamawiający na potrzeby niniejszego postępowania przy wymogu użycia kawy</p>



pochodzącej ze Sprawiedliwego Handlu odnosi się do spełnienia przy produkcji ww. kawy następujących standardów społecznych:

- zakazu pracy przymusowej oraz zakazu pracy dzieci;
- równego traktowania kobiet i mężczyzn;
- demokratycznego podejmowania decyzji w organizacjach drobnych producentów/ek;
- obecności związków zawodowych na dużych plantacjach;
- wynagrodzenia wystarczającego na godne życie (nie niższe niż płaca minimalna w danym kraju lub sektorze).

Wykonawca, który zadeklaruje zastosowanie do przygotowania serwisu kawowego, w całości kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu, na etapie realizacji zamówienia będzie zobowiązany do przedłożenia – na żądanie Zamawiającego – dowodów potwierdzających, że kawa wykorzystana na potrzeby serwisu kawowego spełnia powyżej wskazane wymagania w zakresie standardów społecznych Sprawiedliwego Handlu. Dowód taki może stanowić np. posiadanie przez wykorzystywaną przez wykonawcę kawę etykiety Fairtrade, Fair for Life lub innej równoważnej etykiety potwierdzającej wyprodukowanie kawy z poszanowaniem ww. standardów społecznych. Dodatkowo informacja ze stosowaną informacją musi znaleźć się w miejscu serwowanego serwisu kawowego/podawanej kawy np. poprzez zamieszczenie wydrukowanej informacji.

- Mix herbat: herbata czarna, herbata zielona, herbata owocowa do wyboru (dopuszcza się podanie herbaty i wrzątku w termosach, do samodzielnego przygotowania przez uczestnika) min. 1 porcja herbaty /os., 200 ml/os.
- Woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 300 ml/os. w szklanych butelkach
- Mleczko/ śmietanka (nie dopuszcza się podania śmietanki w proszku) – min. 50 ml/os.
- Cukier porcjowany np. w saszetkach – min. 20 gram/os.
- Cytryna – 60 porcji (1 porcja tj. 2 plasterki), podana na osobnych talerzykach
- Ciastka cateringowe: min. 2 rodzaje, 1 porcja = min. 100 gram (1 porcja na osobę) – łącznie 60 porcji

2. Menu lunchu:

Obiad w formie drugiego dania – podany w trakcie spotkania (planowana godzina podania lunchu: po zakończeniu części merytorycznej konferencji tj. około godziny 14:00-15:00). W trakcie obiadu realizowana jest również przerwa kawowa.

Określenie minimalnej gramatury lunchu dla 1 uczestnika:

- Danie główne na ciepło z dodatkami, serwowane, w ilości minimum 400 gram/os. (Wykonawca zaproponuje minimum 2 rodzaje dań mięsnych i 2 rodzaje dań wegetariańskich, z których Zamawiający wybierze 1 danie mięsne i 1 danie wegetariańskie do wyboru dla uczestników konferencji).

Przy czym danie główne mięsne złożone będzie z: mięsa np. drób, wołowina, wieprzowina – min. 150 gram/os. + dodatki typu ziemniaki/ kasza/ ryż/ makaron/ frytki – min. 150 gram/os. + min. 2 surówki po min. 50 gram/os. każda (łącznie 100 gram/os.)

Za danie główne wegetariańskie uważa się np. filet ryby morskiej – min. 150 gram/os. + dodatki typu ziemniaki/ kasza/ ryż/ makaron/ frytki – min. 150 gram/os. + min. 2 surówki po min. 50 gram/os. każda (łącznie 100 gram/os.) lub danie mączne np. pierogi ruskie 300 gram/os. + min. 2 surówki po min. 50 gram/os. każda (łącznie 100 gram/os.)

	<ul style="list-style-type: none">• W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniami przekazanymi Zamawiającemu Wykonawca zaproponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno –zdrowotnych.
Warunki świadczenia usługi	<p>Obowiązki Wykonawcy:</p> <p>Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie uczestnikom w czasie trwania konferencji przerwy kawowej ciągłej i lunchu, zgodnych z opisem. Poczęstunek w formie ciastek cateringowych zostanie zaserwowany na tacach np. ceramicznych, szklanych, metalowych (nie dopuszcza się użycia tac plastikowych). Do dyspozycji uczestników Wykonawca zapewni zastawę stołową podczas przerwy kawowej jak i lunchu. Wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych (seria zastawy porcelanowej w kolorze jasnym, preferowany kolor biały; napoje zimne serwowane będą w szkle (szklanki/kieliszki do wody, przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów); użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.</p> <p>Wykonawca zapewni serwetki bibułkowe 3-warstwowe o wymiarach min. 30 x 30 cm., jednobarwne (jasny kolor).</p> <p>Realizując zamówienie, Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ul style="list-style-type: none">- Zapewnienia przygotowania oraz podania cateringu z poszanowaniem przepisów prawa, w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podania posiłków.- Dbania o czystość i estetykę podawania posiłków (czysta i nieuszkodzona zastawa stołowa i sztucce),- Wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej: czystych obrusów (w jasnym, jednolitym kolorze).- Zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi zasadami, w tym zakresie oraz rozplanowania wykonania usługi, aby wykonana ona była terminowo, bez zakłóceń zgodnie z zaplanowanym harmonogramem spotkania.- Posprzątania pomieszczeń, w których będzie realizowana usługa po zakończonym szkoleniu oraz usunięcia i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczoną usługą, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.- Przygotowanie przerwy kawowej i lunchu dla wszystkich zgłoszonych przez Zamawiającego uczestników konferencji.- Obsługa cateringu – przygotowanie miejsca serwowania cateringu przed rozpoczęciem spotkania, zapewnienie porządku podczas całego spotkania w miejscu serwowania posiłku, stałe zapewnienie czystych naczyń.- Obsługa kelnerska powinna stosować ubiór zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań. <p><u>Do obowiązków Zamawiającego należy:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Monitoring realizacji usługi.