



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia: „Usługa w zakresie przygotowania wyżywienia/cateringów wraz z wynajmem sali konferencyjnej, zabezpieczeniem miejsc parkingowych oraz z obsługą wydarzenia – II Dolnośląski Kongres Dostępności”.

Realizacja usługi odbywa się w ramach zadania „Działania na rzecz grup defaworyzowanych”.

Przedmiot zamówienia	<p>„Usługa w zakresie przygotowania wyżywienia/cateringów wraz z wynajmem sali konferencyjnej, zabezpieczeniem miejsc parkingowych oraz z obsługą wydarzenia – II Dolnośląski Kongres Dostępności”.</p> <p>Realizacja usługi odbywa się w ramach zadania „Działania na rzecz grup defaworyzowanych”.</p> <p>Celem zamówienia jest zapewnienie usług wyżywienia/cateringów w określonym terminie i zakresie, wskazanie miejsca wydarzenia oraz zabezpieczenia miejsc parkingowych.</p>
Liczba grup/liczba osób	Maksymalnie 140 os. jednak nie mniej niż 120 os.
Termin i miejsce realizacji usługi	21 listopada 2023 r. (wtorek). Miasto Wrocław , powiat wrocławski.
Liczba dni świadczenia usługi	1 dzień
Łączna liczba wyżywienia/cateringów	Maksymalnie 140 os. jednak nie mniej niż 120 os. -zapewnienie usług cateringowych w formie przerwy kawowej uzupełnianej ciągłej (w zakresie serwowania napojów zimnych i gorących), poczęstunku oraz przekąsek słodkich i wytrawnych.
Zakres usługi, opis wykonania	<p>Przygotowanie <u>cateringów</u> dla maksymalnie 140 os., zakres usługi dotyczy przygotowania wyżywienia wraz z obsługą kelnerską:</p> <ul style="list-style-type: none">• zamówienie cateringowe będzie polegało na:• Zapewnieniu cateringów w formie szwedzkiego stołu oraz osób do obsługi gości podczas poczęstunku;• Centralna przerwa kawowa (serwis kawowo/herbaciany/napoje/przekąski słodkie i słone) ze stałym dostępem (ciągła), uzupełniany będzie w miarę potrzeb przez cały czas trwania wydarzenia tj. od godziny 9:00 do godziny 16:00.• Przygotowaniu serwisu:• kawa z ekspresu• mix herbat w saszetkach (trzy rodzaje do wyboru: np. czarna, owocowa, zielona),• napoje zimne: woda gaz i ngaz (z dodatkiem cytryny i mięty), – podawane w dzbankach/karafkach 0,33 ml na osobę;• dodatki: Mleko/ śmietanka (nie dopuszcza się podania śmietanki w proszku) – min. 50 ml/os., cukier porcjowany np. w saszetkach – min. 20 gram/os., cytryna – (2 plasterki/os.) <p>Przekąski słodkie: 1,5 porcji osoba</p> <ul style="list-style-type: none">• ciasto typu szarlotka lub sernik lub ciasto marchewkowe• ciastka cateringowe kruche min. dwa rodzaje, łącznie min. 100 gram/ os.• owoce na paterach (świeże owoce mogą być filetowane typu ananas, grejpfrut, pomarańcza, kiwi oraz w całości typu winogrona, śliwka, mandarynka. Wymaga się podania minimum 3 rodzaju owoców adekwatnie do liczby osób biorących udział w konferencji, owoce winny być umyte, obrane, gotowe bezpośrednio do spożycia.• desery: mix. np. pudding, smoothie, panna cotta, tiramisu – minimum 2 desery /osoba



Przekąski wytrawne:

- **sałatki** - 3 rodzaje typu: z kurczakiem, gyros, grecka, włoska, nicejska, makaronowa, z tuńczykiem, z kaszą bulgur, warzywna tradycyjna ze składnikami typu: mix sałaty lub rukola lub roszponka lub szpinak, warzywa gotowane typu marchewka, ziemniaki, brokuł lub kalafior lub warzywa typu groszek, kukurydza, ogórek, pomidorki koktajlowe, wędliny typu boczek pieczony lub szynka parmeńska lub kurczak gotowany, sery typu: feta lub pleśniowe lub mozzarella, lub kozie lub inne żółte, owoce typu pestki granatu lub awokado, melon, gruszka, ananas lub bakalie typu płatki migdałów, ryby typu łosoś lub tuńczyk, sosy lub dressingi typu vinegrette, balsamiczny, francuski, włoski, majonezowo-jogurtowy lub zioła typu bazylija, mięta. min. 150g./osoba

Ciepły posiłek

- Zamawiający wymaga podania 1 ciepłego posiłku podczas trwania konferencji (czas podania posiłku zostanie ustalony z Wykonawcą wybranym do realizacji usługi).
Posiłek: foccacia z mięsem – 70g (porcja na 1 osobę) Skład: pieczywo, sos na bazie majonezu, kurczak, sałata.

wymogi dotyczące usług cateringowych:

- Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji cateringu: naczynia (jednolita zastawa ceramiczna lub porcelanowa oraz odpowiednio jednolita naczynia szklane), sztucce (jednolite sztucce platerowane), stoły bankietowe/koktajlowe, obrusy – jednobarwne obrusy materiałowe wykonane z bawełny lub włókna sztucznego wykorzystane do przykrycia stołów oraz stołów bankietowych, serwetki papierowe jednorazowe o wymiarach 33x33 cm, jednobarwne, oraz inne przedmioty niezbędne do realizacji usługi, tak aby w szczególnych przypadkach (zaginięcia, zniszczenia etc.) Wykonawca mógł w każdej chwili dany przedmiot zastąpić innym, bez szkody dla jakości świadczonej usługi. Przez „jednolite części zastawy, naczynia, sztucce” rozumie się przedmioty z jednego kompletu lub wykonane według tego samego wzoru; Wykonawca zapewni również naczynia wieloporcyjne służące do podawania potraw (tace ze stali nierdzewnej, półmiski ceramiczne lub porcelanowe, warki/ekspresy do podawania kawy i herbaty);
- Zamawiający nie dopuszcza użycia zastawy z tworzyw sztucznych oraz naczyń i sztućców jednorazowych;
- Wykonawca będzie odpowiedzialny za rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń, dbałość o estetykę miejsca, wytworny i elegancki sposób podawania posiłków, a także bieżące usuwanie i utylizację odpadków i śmieci w trakcie wydarzenia;
- Wszystkie serwowane dania muszą spełniać najwyższe kryteria w zakresie smaku i wyglądu;
- Zapewnienie obsługi kelnerskiej – rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw lub ich uzupełnianie w miarę potrzeb oraz sprząkanie w trakcie i po zakończeniu wydarzenia
- Strój dla kelnerów/kelnerki zgodny ze standardami usług cateringowych;
- Przygotowaniu stołów bufetowych wraz z obrusami umożliwiającymi spożywanie posiłków na stojąco. Użyte nakrycia muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone oraz jednolite.
- Wykonawca zapewni świeże produkty oraz personel do wykonania posiłków, posiadający aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne do realizacji usługi.
- Wykonawca zapewni transport oraz wniesienie posiłków do wskazanego przez Zamawiającego miejsca;
- Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu wraz z



fakturą/rachunkiem - protokołu/sprawozdania z wykonania usługi zaakceptowanego przez Zamawiającego.

Uwaga 1: 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 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.

Uwaga 2: miejsce świadczenia usługi cateringowej winno być w tym samym budynku, na tym samym piętrze, co sala konferencyjna udostępniona na potrzeby wydarzenia (to samo miejsce/budynek/to samo piętro).

Uwaga 3: Catering musi być udostępniony również na stołach o obniżonej wysokości dostosowanej dla osób z niepełnosprawnością ruchową (osoby poruszające się na wózkach inwalidzkich).

Wynajem sali konferencyjnej na 1 dzień konferencji dla max. 140 osób

Miejsce: miasto Wrocław

Dojazd do miejsca konferencji: środkami transportu publicznego z Dworca Głównego PKP/PKS Wrocław 1 **środkiem transportu (tramwaj, autobus)** w godzinach trwania spotkania, dojazd do miejsca spotkania z Dworca Głównego PKP/PKS Wrocław do miejsca konferencji nie może przekraczać max. 30 minut według rozkładu jazdy MPK Wrocław, zgodnie z wyszukiwarką dojazdu ze stron internetowych <http://wroclaw.jakdojade.pl> lub www.wroclaw.pl. Miejsce realizacji zamówienia nie może być oddalone więcej niż 5 min. piechotą od najbliższego przystanku MPK Wrocław (zgodnie z wskazaniem ogólnodostępnego narzędzia <https://www.google.com/maps>.)

Budynek/miejsce/hotel winien być przystosowany dla osób niepełnosprawnych. (Dz. U. 2020 r. poz. 1062 tekst jednolity), bez barier architektonicznych.

Czas wynajmu sali konferencyjnej:

Wynajem sali konferencyjnej: od godziny 9.00 do godziny 16.00.

Wyposażenie sali:



- miejsca siedzące w liczbie adekwatnej do liczby uczestników: krzesła ustawionych w układzie kinowym;
- rolety, żaluzje bądź zastony chroniące przed intensywnym światłem;
- działająca klimatyzacja;
- sprzęt multimedialny (rzutnik)
- komputer (laptop)
- sprzęt nagłośnieniowy i oświetleniowy
- mikrofony bezprzewodowe (minimum 5 szt.)
- dostęp do Internetu

Dodatkowo wykonawca zapewni osobę z obsługi obiektu do obsługi technicznej wydarzenia.

Bezpośrednio przy sali konferencyjnej będzie przestrzeń wystawiennicza na maksymalnie 4 stoiska.

Catering (przerwa kawowa) zostanie podany w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej.

Sala i budynek, w którym się ona znajduje jest dostosowana do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. 2020 r. poz. 1062 tekst jednolity), bez barier architektonicznych.

Poziom sali konferencyjnej wraz z miejscem dla prelegentów winien być jednolity tj. płaska powierzchnia (bez stopni, podwyższeń, scen, uskoków) umożliwiającą bezpieczne poruszanie się osobom z niepełnosprawnością.

Sala musi spełniać odpowiednie warunki socjalne, to znaczy musi być wyposażona w oświetlenie spełniające wymogi bhp oraz okna umożliwiające wietrzenie pomieszczeń (salą konferencyjną nie jest zaadoptowane pomieszczenie jadalne, korytarz, wnęka, pomieszczenie piwniczne).

Dla uczestników wydarzenia wykonawca zapewni bezpłatne miejsce do przechowywania odzieży wierzchniej, dostęp do co najmniej 1 toalety przystosowanej dla osób niepełnosprawnych (tj. zapewnienie przestrzeni manewrowej, wejście bez progów, odpowiednie wyposażenie ułatwiające korzystanie z urządzeń higieniczno-sanitarnych).

Dla uczestników wydarzenia wykonawca zapewni 12 miejsc parkingowych dostosowanych dla osób z niepełnosprawnościami (odpowiednie wymiary miejsca parkingowego) w bezpośrednim sąsiedztwie miejsca wydarzenia/ przy budynku lub parking podziemny. Z parkingu podziemnego winna być zapewniona winda umożliwiająca transport pionowy osobom niepełnosprawnym poruszającym się na wózkach inwalidzkich na inne kondygnacje, które wymagają dostępności tych osób.

Zamawiający wymaga, iż zgodnie z wymogami wynikającymi z ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, dotyczącymi dostępności architektonicznej, budynek w którym będzie się odbywało wydarzenie musi być przystosowany dla osób ze szczególnymi potrzebami:

- Wejście do budynku dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową – znajduje się na poziomie ulicy (brak schodów, progów itp.);
- Wejście do budynku będzie umożliwiało swobodny przejazd osobom na wózkach;
- Korytarze w budynku, w którym będzie odbywało się wydarzenie będą umożliwiały swobodny przejazd oraz mijanie się osobom na wózkach.
- Windy w budynku będą przystosowane do przewozu osób z niepełnosprawnościami, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury, w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.
- W budynku, w którym odbywa się wydarzenie będzie minimum 1 toaleta przystosowana dla osób z niepełnosprawnościami.
- Z poziomu parkingu będzie możliwość wjechania windą na teren budynku, w którym będzie odbywało się wydarzenie.



g) W budynku będą poprowadzone kontrastowe ścieżki naprowadzające tzw. linie dojścia dla osób słabowidzących.

Budynek (sala konferencyjna oraz miejsce udostępnione do podania cateringu) musi być dostosowana (bez barier architektonicznych) dla osób z niepełnosprawnościami tj. wydzielone miejsca parkingowe, toalety, szerokie wejścia umożliwiające wjazd wózkiem osobom z niepełnosprawnościami. Miejsce wskazane przez wykonawcę musi umożliwić osobom ze szczególnymi potrzebami korzystania w wydarzeniu na równi z pozostałymi użytkownikami.