



ZP.260.4.2023

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia: usługa zapewnienia przygotowania, dowozu i wniesienia do sali wyżywienia/catering dla uczestników szkolenia specjalistycznego „Elementy Dialogu Motywującego w pracy z osobą stosującą przemoc w rodzinie” realizowanego przez Dolnośląski Ośrodek Polityki Społecznej we Wrocławiu w ramach zadania **Przeciwdziałanie przemocy w rodzinie (dotacja)**.

Przedmiot zamówienia	Usługa zapewnienia wyżywienia/catering świadczona dla uczestników szkolenia specjalistycznego „Elementy Dialogu Motywującego w pracy z osobą stosującą przemoc w rodzinie”. Celem zamówienia jest zapewnienie usług wyżywienia/catering w określonym zakresie.
Liczba osób	2 grupy po 17 osób = 34 osoby
Termin realizacji	Kwiecień (II połowa) – Czerwiec 2023r. (dokładne daty zostaną podane po ustaleniu z trenerem)
Liczba dni świadczenia usługi	Dla 1 grupy: 6 dni robocze świadczenia usług w podziale na 2 zjazdy po 3 dni robocze tzn. trzy dni robocze ciągiem w kalendarzu trwa jeden zjazd dla jednej grupy liczącej 17 osób, wymagający dostarczenia posiłku o wskazanej godzinie. Łącznie dla 1 grupy: 6 dni roboczych świadczenia usług w podziale na 2 zjazdy po 3 dni robocze dla 1 grupy liczącej 17 osób Usługa wymaga dostarczenia posiłku w każdym dniu roboczym, wskazanym jako dwudniowy zjazd dla jednej grupy w terminach wskazanych w późniejszym terminie.
Zakres usługi	Zapewnienie usługi wyżywienia/catering dla 1 grupy liczącej 16 osób, w tym: 1. przerwa lunchowa (w każdym dniu szkolenia jedna przerwa) w skład której wchodzi po 3 kanapki i po 2 sałatki / na jedną osobę oraz po jednej sztuce owocu na osobę: OPIS DOT. POSIŁKU KANAPKI ORAZ SAŁATKI: 1. Wykonawca zapewni dowóz oraz podanie zestawu posiłku dla każdego uczestnika szkolenia, złożonego z trzech kanapek oraz dwóch sałatek wraz z naczyniami i sztućcami jednorazowego użytku. 2. Wykonawca zapewni dowóz oraz podanie posiłków dla 1 grupy liczącej 17 osób w trakcie całego szkolenia, obejmującego łącznie 4 dni w podziale na 2 zjazdy po 2 dni każdy.



3. Podając kanapki na półmiskach papierowych, przybranych serwetą jednorazowego użytku, Wykonawca ułoży na odrębnych talerzach/półmiskach jednorazowego użytku kanapki mięsne i bezmięsne.

W każdym z dni świadczenia usługi należy zapewnić lunch kanapkowy, obejmujący:

A. Kanapki (tartinki) dekoracyjnie przybrane na pieczywie.

Asortyment kanapek powinien składać się z chleba typu: żytni na zakwasie oraz pszenny, po 3 rodzaje kanapek po 3 szt. na osobę. Nie dopuszcza się chleba wypiekanego z pieczywa mrożonego lub chleba tostowego.

Gramatura: min. 270 g/3 kanapki na osobę.

W tym 1 kanapka na 3 (tartinki) dla każdego uczestnika, powinna być jarska (bez mięsa, wędliny).

Każda kanapka (poza ww. typem chlebem i masłem min. 82%) powinna składać się łącznie z min. 6 dodatków dekoracyjnych w tym min. 3 składniki typu: *pieczone mięsa lub mięsa pieczone faszerowane lub pasztety drobiowe lub drobiowo-wieprzowe min. 80% mięsa w masie, wędliny*, nie może zawierać MOM – mięsa oddzielonego mechanicznie,) lub ryby pieczone lub wędzone typu łosoś wędzony lub tuńczyk lub makrela, pasty serowe lub pasty rybne lub pasty warzywne ,jaja gotowane, sery długo dojrzewające lub ser pleśniowy lub ser mozzarella, ser ricotta, parmezan oraz min. 3 dodatki warzywne na jednej tartince typu: *sałata dekoracyjna, oliwki czarne lub zielone, ogórek świeży lub kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka, ogórek, rzodkiewka, szczypior, koper lub inne zaproponowane dodatki.**

łącznie na 1 dzień szkolenia w jednej grupie, należy podać łącznie:

51 porcji kanapek w tym 17 jarskich.

Co stanowi na 3-dniowy zjazd w jednej grupie: 153 porcje kanapek, w tym 51 jarskich na 3 dni szkolenia/ dla 1 grupy łącznie liczącej 17 osób.

łącznie na 6 dni szkolenia w jednej grupie: (licząc 1 grupa/17 osób/ 2 zjazdy po 3 dni robocze usługi) należy podać dla 17 osób w grupie we wszystkie dni usługi łącznie: **306** porcji kanapek, w tym **102** jarskich. Wskazana ogółem liczba kanapek będzie podawana w podziale na 1 grupę na każdy zjazd, termin warsztatów.

B. Sałatki gotowe porcjowane typu: z kurczakiem, gyros, grecka, włoska, nicejska, makaronowa, z tuńczykiem, z kaszą bulgur,



warzywna tradycyjna ze składnikami typu: mix sałaty lub rukola lub roszonka 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.

Gramatura: Jedna porcja sałatki min. 150g.

Podczas jednego szkolenia dla jednej grupy (3 dni robocze) należy zapewnić w każdym dniu inny zestaw menu sałatek oraz kanapek.

Łącznie na jedną grupę: 34 porcje sałatek/1 dzień usługi dla 17 osób (po dwie sałatki na 1 osobę) w tym 17 porcji sałatek jarskich oraz 16 porcji sałatek mięsnych.

Dla 1 grupy szkoleniowej liczącej 17 osób (każda otrzymuje dwie sałatki w każdym dniu szkolenia) należy łącznie zapewnić na 3 dni szkolenia: **102** porcje sałatek, w tym **51** porcje sałatek mięsnych i **51** porcje sałatek jarskich.

C. W każdym dniu szkolenia należy zapewnić uczestnikom po 1 sztuce owocu typu: *jabłko, banan, mandarynka, gruszka, brzoskwinia*.

Na jedną grupę 17 osób/ na 1 dzień szkolenia należy podać w misie/paterze **17** sztuk tego samego owocu, po jednym dla każdego uczestnika szkolenia. Podczas jednego zjazdu trwającego 2 dni w każdym dniu należy zapewnić inny owoc dla całej grupy.

Dla 1 grupy/po 17 osób na jeden 3 dniowy zjazd należy zapewnić łącznie: 51 sztuk owoców, co oznacza konieczność zapewnienia w trakcie 6 dni szkolenia **102** sztuki zróżnicowanych owoców, jednak wymaga się, aby dla jednej grupy w jednym dniu szkoleniowym podawany był ten sam owoc.

W każdym dniu szkolenia inny owoc dla całej grupy np. jednego dnia jabłko, drugiego dnia banan itp.

Owoce muszą być zdatne do spożycia (świeże, nieobrane, niegnijące, nieprzejrzałe, umyte).



Każdego dnia szkolenia, jeden uczestnik winien otrzymać zestaw lunchowy złożony z: 3 kanapek oraz 2 sałatek oraz 1 sztuki owocu (w tym jedna kanapka i sałatka jarskie).

Wyżywienie winno być serwowane na naczyniach papierowych lub plastikowych wraz ze sztuciami jednorazowego użytku (widelce). Kanapki podane na serwetach jednorazowego użytku. W przypadku owoców podanie 16 sztuk owoców tego samego rodzaju w misie lub na paterze lub w wiklinowym koszyku.

D. Wykonawca zapewni dostarczenie na jeden zjazd trwający 3 dni 6 sztuk całych cytryn, które stanowią dodatek do napojów. Łącznie na 6 dni usługi zapewni się dostarczenie 12 cytryn, jednak wymaga się ich dostarczania sukcesywnie w każdym zjeździe. Każdorazowo w pierwszym dniu zjazdu. Nie dopuszcza się dostawy jednorazowo z uwagi na brak warunków do przetrzymywania produktu przez Zamawiającego.

UWAGI:

- 1.** W trakcie każdego dnia szkoleniowego (łącznie 6 dni robocze w podziale: 1 grupa szkoleniowa x 2 zjazdy na grupę x 3 dni każdy zjazd) wymaga się w terminie każdego dnia zjazdu zabezpieczenia wyżywienia dla 1 grupy/grupa 17 osób,
- 2.** W trakcie każdego dnia szkoleniowego w danej grupie (3 dni/zjazd), serwowany będzie inny zestaw sałatek oraz zróżnicowany asortyment kanapek dla wszystkich uczestników tj. nie powtórzy się dany typ sałatki w trakcie realizacji szkolenia jednej grupy. W każdym dniu szkolenia należy podać dla wszystkich uczestników ten sam owoc, jednak w ciągu 3 dni szkolenia podawane owoce w danym dniu szkolenia nie powinny się powtarzać tj. jednego dnia można podać dla całej grupy jabłka, drugiego banany, trzeciego brzoskwinie itp.
- 3.** Wykonawca na min. 3 dni robocze przed szkoleniem dla każdej z grup prześle Zamawiającemu w formie e-mail menu uwzględniające proponowane menu na 3 dni szkolenia.
- 4.** Łącznie usługi będą świadczone we wskazanych później terminach. Łącznie Wykonawca zapewni posiłki wraz z dowozem we wskazane ww. dni usługi,
- 5.** Wymaga się podania posiłków zgodnie z podaną godziną przerwy w trakcie szkolenia.,
- 6.** Wykonawca zapewni świeże produkty oraz personel do wykonania posiłków, posiadający aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne do realizacji usługi.

Wykonawca zapewni transport oraz wniesienie posiłków do sali



DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK POLITYKI SPOŁECZNEJ

DZIAŁ WSPÓŁPRACY I ANALIZ

	<p>szkoleniowej dla uczestników szkolenia</p> <p>Do obowiązków Zamawiającego należy:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Wskazanie terminu realizacji usługi wraz z podziałem na zjazdy oraz godziny przerwy lunchowej w każdym dniu szkolenia, <p>Do obowiązków Wykonawcy należy:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dowóz na terenie Wrocławia, wniesienie i podanie posiłków, przygotowanych zgodnie ze standardami gastronomicznymi oraz sanitarno-epidemiologicznymi dla wszystkich uczestników szkolenia w dniach i godzinach wskazanych przez Zamawiającego, Po wykonaniu usługi złożenie sprawozdania na wzorze wskazanym przez Zamawiającego wraz z fakturą do 7 dni od zakończenia usługi.
Miejsce	<p>miasto Wrocław ul. Trzebnicka 42-44, budynek nie posiada windy, wymaga się wniesienia posiłków do sali na IV piętro.</p>
Zakres usługi wyżywienia/catering (świadczony w Sali wskazanej przez Zamawiającego)	<p>Wykonawca odpowiedzialny jest za zapewnienie wyżywienia/catering dla uczestników warsztatu – łącznie usługi dla 1 grupy obejmującej 17 osób w trybie 2 zjazdów, każdy zjazd po 3 dni robocze, łącznie 6 dni świadczenia usługi.</p> <p>Codziennie wymaga to zabezpieczenia wyżywienia/catering dla 1 grupy/ 17 osób.</p> <p>Informacje dodatkowe:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Szczegółowy harmonogram dni i godzin serwowania posiłków na poszczególne zjazdy, zostanie przekazany Wykonawcy przez Zamawiającego.
Wymagania dodatkowe	<p>Do obowiązków Zamawiającego należy:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Wskazanie terminów zjazdów szkolenia wraz z podziałem na grupy oraz godziny serwowania przerwy lunchowej w każdym dniu szkolenia,2. Monitoring realizacji usługi. <p>Do obowiązków Wykonawcy należy:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dowóz, wniesienie, podanie przerw kanapkowych wraz z naczyńiami jednorazowego użytku, przygotowanych zgodnie ze standardami wyżywienia/catering dla wszystkich uczestników w dniach i godzinach wskazanych w harmonogramie w trakcie poszczególnych zjazdów.2. Po wykonaniu usługi złożenie sprawozdania na wzorze wskazanym przez Zamawiającego wraz z fakturą <u>do 7 dni</u> od ostatniego dnia szkolenia.