



DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK POLITYKI SPOŁECZNEJ

ZAMÓWIENIA PUBLICZNE

ZP.263.17.2023

Załącznik nr 2 do rozeznania cenowego

Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Przedmiotem zamówienia jest: **„Usługa w zakresie przygotowania oraz dowozu i wniesienia do sali cateringu/wyżywienia dla uczestników dwóch wydarzeń: konferencji pt. „Współpraca służb społecznych i wymiaru sprawiedliwości w kontekście dobra dziecka ”-w dniu 18.10.2023 r. oraz podczas ogólnopolskiego spotkania pracowników Ośrodków Adopcyjnych w dniu 19.10.2023 r.”**

Część A. USŁUGA CATERINGOWA/ ŻYWIENIOWA w dniu 18.10.2023 r.
Czas trwania spotkania (całego wydarzenia): 7 h zegarowych. Zamawiający zaplanował, że spotkanie odbywać się będzie w przedziale godz. 8:00– 15:00.
Liczba dni świadczonej usługi: 1 dzień
Termin świadczenia usługi: 18.10.2023 r.
Miejsce świadczenia usługi: Dolnośląskie Centrum filmowe we Wrocławiu ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 64A.
Usługa cateringowa/żywnościowa: Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie i dostarczenie do miejsca spotkania cateringu w formie przerwy kawowej i lunchu/obiad oraz do obsługi wydarzenia. a) Menu przerwy kawowej ciągłej – (zastawa stołowa zapewniona przez Wykonawcę): Przerwa kawowa na spotkanie winna być przygotowana na godzinę 8:00. Zapewnieniu cateringu w formie szwedzkiego stołu. Przerwa kawowa (serwis kawowo/herbaciany) ze stałym dostępem, uzupełniany w miarę potrzeb - zgodnie z podanym asortymentem i określoną gramaturą. 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. 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. <ul style="list-style-type: none">• Woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 0,33 ml/os. (podana w szklanych butelkach lub dzbankach z cytryną + szklaneczki)• Mleczko/ mleko roślinne/śmietanka (nie dopuszcza się podania śmietanki w proszku) – min. 50 ml/os.• Cukier porcjowany (cukier biały i cukier trzcinowy) np. w saszetkach – min. 20 gram/os.• Cytryna – (2 plasterki/os.)• Ciastka cateringowe kruche min. 2 rodzaje, łącznie min. 100 gram/ os.• Owoce (owoce mogą być filetowane typu ananas, grejpfrut, pomarańcza, kiwi oraz w całości typu winogrona, śliwka, mandarynka) – Zamawiający wymaga podania minimum 3 rodzaje owoców adekwatnie do liczby osób biorących udział w konferencji, owoce winny być umyte, obrane, gotowe bezpośrednio do spożycia. b) Menu przerwy kawowej (zastawa stołowa zapewniona przez Wykonawcę), przerwa planowana w godzinach 11:30-12:00; Zapewnieniu cateringu w formie szwedzkiego stołu. Przerwa kawowa (serwis kawowo/herbaciany) ze stałym dostępem, uzupełniany w miarę potrzeb - zgodnie z podanym asortymentem i określoną gramaturą. 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.

MAM 25 LAT



ul. Trzebnicka 42-44, 50-230 Wrocław
tel./fax. 71 770 42 20
dops@dops.wroc.pl
www.dops.wroc.pl



DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK POLITYKI SPOŁECZNEJ

ZAMÓWIENIA PUBLICZNE

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. 0,33 ml/os. (podana w szklanych butelkach lub dzbankach z cytryną + szklaneczki)
- Mleczko/ 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.)
- Owoce (owoce mogą być filetowane typu ananas, grejpfrut, pomarańcza, kiwi oraz w całości typu winogrona, śliwka, mandarynka) Zamawiający wymaga podania minimum 3 rodzaje owoców adekwatnie do liczby osób biorących udział w konferencji, owoce winny być umyte, obrane, gotowe bezpośrednio do spożycia.
- Słodki bufet 1,5 porcji na osobę (mix ciasto i desery – przykładowo: ciasto marchewkowe 50szt., sernik 50 szt., miódownik 50 szt., deser wegański orzechowo – malinowy 25 szt., deser tiramisu 25 szt.)

(Przerwa kawowa przygotowana min. 15 min. przed rozpoczęciem planowanej przerwy).

Zapewnieniu cateringu w formie szwedzkiego stołu.

c) Menu lunchu/obiad (zastawa stołowa zapewniona przez Wykonawcę):

- Woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 0,33 ml/os. (podana w szklanych butelkach lub dzbankach z cytryną + szklaneczki)
- Danie 1 zupa krem z pieczonej dyni i papryki z ziarnami dyni + pieczywo w koszykach;
- Danie 2 roladki z kurczaka z suszonym pomidorem i mozzarella na kremowym szpinaku beszamelem/danie vege kotleciki z kalafiora na kremowy szpinaku z beszamelem, warzywa grillowane (papryka, cukinia, bakłażan, pomidory koktajlowe) surówka z kapusty białej, surówka z kapusty czerwonej, kasza bulgur;

(Lunch/obiad podany po konferencji. W trakcie lunchu/obiadu realizowana jest również przerwa kawowa ciągła).

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 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

MAM 25 LAT



ul. Trzebnicka 42-44, 50-230 Wrocław
tel./fax. 71 770 42 20
dops@dops.wroc.pl
www.dops.wroc.pl



DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK POLITYKI SPOŁECZNEJ

ZAMÓWIENIA PUBLICZNE

informacja ze stosowaną informacją musi znaleźć się w miejscu serwowanego serwisu kawowego/podawanej kawy np. poprzez zamieszczenie wydrukowanej informacji.

Inne warunki świadczenia usługi. Obowiązki Wykonawcy:

Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie uczestnikom w czasie trwania spotkania przerwy kawowej i lunchu/obiadu zgodnych z opisem. Posiłki winny być podawane na zastawie stołowej porcelanowej (w jasnym, jednolitym kolorze) zapewnionej przez Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korzystania przez Wykonawcę z jednorazowych naczyń i sztućców. Wykonawca winien zadbać o odpowiednią liczbę zastawy niezbędnej do wykonania usługi obejmującej przerwę kawową i lunch.

Realizując zamówienie, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:

- zapewnienia przygotowania, dostarczenia 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, a także środkom transportu wykorzystywanym do przewożenia posiłków w miejsce realizacji usługi;
 - dbania o czystość i estetykę podawania posiłków (czysta i nieuszkodzona zastawa stołowa porcelanowa);
 - przygotowania i dozoru miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji;
 - wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej: czystych obrusów (w jasnym, jednolitym kolorze) odpowiedniej ilości stołów cateringowych + pokrowce, stołów eventowych (koktajlowych) + pokrowce w ilości odpowiedniej dla ilości osób uczestniczących w wydarzeniu w dniu 18.10.2023 r ;
 - zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi zasadami w tym zakresie oraz rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo wykonana ona była terminowo, bez zakłóceń zgodnie z zaplanowanym harmonogramem spotkania;
 - posprzątania pomieszczeń, w których będzie realizowana usługa po zakończonym spotkaniu i doprowadzenie ich do stanu pierwotnego 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 uczestników spotkania;
 - obsługa - przygotowanie miejsca serwowania cateringu przed rozpoczęciem spotkania, zapewnienie porządku podczas całego spotkania w miejscu serwowania posiłku, stałe zapewnienie czystych naczyń.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób uczestniczących w spotkaniu, terminu, godzin podania cateringu.

WYMAGANIA DODATKOWE W TRAKCIE REALIZACJI USŁUGI CATERINGU/WYŻYWIENIA

Obowiązki Wykonawcy:

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.

Wykonawca zapewni serwetki bibułkowe 3-warstwowe o wymiarach 33 x 33 cm (tolerancja 10 cm), jednobarwne (jasny kolor).

Realizując zamówienie, Wykonawca zobowiązany jest do:

- Zapewnienia przygotowania oraz podania cateringu z poszanowaniem przepisów prawa, w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom

MAM 25 LAT



ul. Trzebnicka 42-44, 50-230 Wrocław

tel./fax. 71 770 42 20

dops@dops.wroc.pl

www.dops.wroc.pl



DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK POLITYKI SPOŁECZNEJ

ZAMÓWIENIA PUBLICZNE

przygotowania i podania posiłków.

- Dbania o czystość i estetykę podawania posiłków (czysta i nieuszkodzona zastawa stołowa i sztućce).
- Zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi zasadami, w tym zakresie oraz rozplanowania wykonania usługi, tak aby była wykonana terminowo, bez zakłóceń zgodnie z zaplanowanym harmonogramem spotkania.
- Przygotowanie miejsca serwowania poczęstunku przed rozpoczęciem szkolenia, zapewnienie porządku podczas całej konferencji w miejscu serwowania posiłku, stałe zapewnienie czystych naczyń.

Część B. USŁUGA CATERINGOWA/ ŻYWIENIOWA w dniu 19.10.2023 r

Czas trwania spotkania (całego wydarzenia): 6 h zegarowych.

Zamawiający zaplanował, że spotkanie odbywać się będzie w przedziale godz. 9:30– 15:30.

Liczba dni świadczonej usługi: 1 dzień

Termin świadczenia usługi: 19.10.2023 r.

Miejsce świadczenia: Dolnośląski Ośrodek Polityki Społecznej we Wrocławiu ul. Trzebnicka 42-44, II piętro, wnieście tylko i wyłącznie klatką schodową (budynek nie posiada windy).

Usługa cateringowa/żywniowa:

Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie i dostarczenia do miejsca spotkania cateringu w formie przerwy kawowej i lunchu/obiad oraz do obsługi wydarzenia.

a) Menu przerwy kawowej ciągłej – (zastawa stołowa zapewniona przez Wykonawcę):

Przerwa kawowa na spotkanie winna być przygotowana na godzinę 9:00.

Zapewnieniu cateringu w formie szwedzkiego stołu. Przerwa kawowa (serwis kawowo/herbaciany) ze stałym dostępem, uzupełniany w miarę potrzeb - zgodnie z podanym asortymentem i określoną gramaturą. 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.

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. 0,33 ml/os. (podana w szklanych butelkach lub dzbankach z cytryną + szklaneczki)
- Mleczko/ mleko roślinne/śmietanka (nie dopuszcza się podania śmietanki w proszku) – min. 50 ml/os.
- Cukier porcjowany (cukier biały i cukier trzcinowy) np. w saszetkach – min. 20 gram/os.
- Cytryna – (2 plasterki/os.)
- Ciastka cateringowe kruche min. 2 rodzaje, łącznie min. 100 gram/ os.
- Owoce (owoce mogą być filetowane typu ananas, grejpfrut, pomarańcza, kiwi oraz w całości typu winogrona, śliwka, mandarynka) – Zamawiający wymaga podania minimum 3 rodzaje owoców adekwatnie do liczby osób biorących udział w konferencji, owoce winny być umyte, obrane, gotowe bezpośrednio do spożycia.

b) Menu przerwy kawowej (zastawa stołowa zapewniona przez Wykonawcę), przerwa planowana w godzinach 11:30-12:00;

Zapewnieniu cateringu w formie szwedzkiego stołu. Przerwa kawowa (serwis kawowo/herbaciany) ze stałym dostępem, uzupełniany w miarę potrzeb - zgodnie z podanym asortymentem i określoną gramaturą.

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.

MAM 25 LAT



ul. Trzebnicka 42-44, 50-230 Wrocław

tel./fax. 71 770 42 20

dops@dops.wroc.pl

www.dops.wroc.pl



DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK POLITYKI SPOŁECZNEJ

ZAMÓWIENIA PUBLICZNE

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. 0,33 ml/os. (podana w szklanych butelkach lub dzbankach z cytryną + szklaneczki)
- Mleczko/ 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.)
- Owoce (owoce mogą być filetowane typu ananas, grejpfrut, pomarańcza, kiwi oraz w całości typu winogrona, śliwka, mandarynka) Zamawiający wymaga podania minimum 3 rodzaje owoców adekwatnie do liczby osób biorących udział w konferencji, owoce winny być umyte, obrane, gotowe bezpośrednio do spożycia.
- Słodki bufet 1,5 porcji na osobę (mix ciasto i desery – przykładowo: ciasto marchewkowe, sernik, miodownik, deser wegański orzechowo – malinowy, deser tiramisu)
(Przerwa kawowa przygotowana min. 15 min. przed rozpoczęciem planowanej przerwy).

Zapewnieniu cateringu w formie szwedzkiego stołu.

c) Menu lunchu/obiad (zastawa stołowa zapewniona przez Wykonawcę):

- Woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 0,33 ml/os. (podana w szklanych butelkach lub dzbankach z cytryną + szklaneczki)
- Danie 1: zupa tajska z kurczakiem/ w wersji wege z ciecierzycą, lub gulasz a' la strogonow z wieprzowiną/ w wersji wege kapuśniak z soczewicą + pieczywo
- Przystawki: 3 szt./osobę mix: croissant rukola, gruszka, ser lazur, orzechy włoskie, bagietka pszenna, salata cebula karmelizowana, ser, szynka parmeńska, tortille humus, rukola, grillowane tofu, oliwki, Calzone
(Lunch w raz z przystawkami podany po spotkaniu. W trakcie lunchu/obiadu realizowana jest również przerwa kawowa ciągła). Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie i dostarczenia do miejsca spotkania cateringu w formie przerwy kawowej i lunchu.

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 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

MAM 25 LAT



ul. Trzebnicka 42-44, 50-230 Wrocław
tel./fax. 71 770 42 20
dops@dops.wroc.pl
www.dops.wroc.pl



DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK POLITYKI SPOŁECZNEJ

ZAMÓWIENIA PUBLICZNE

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.

Inne warunki świadczenia usługi.

Obowiązki Wykonawcy:

Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie uczestnikom w czasie trwania spotkań przerwy kawowej i lunchu zgodnych z opisem. Posiłki winny być podawane na zastawie stołowej porcelanowej (w jasnym, jednolitym kolorze) zapewnionej przez Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korzystania przez Wykonawcę z jednorazowych naczyń i sztućców. Wykonawca winien zadbać o odpowiednią liczbę zastawy niezbędnej do wykonania usługi obejmującej przerwę kawową i lunch.

Realizując zamówienie, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:

- zapewnienia przygotowania, dostarczenia oraz podania cateringu z poszanowaniem przepisów prawa, w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscem przygotowania i podania posiłków, a także środkiem transportu wykorzystywanym do przewożenia posiłków w miejsce realizacji usługi;
 - dbania o czystość i estetykę podawania posiłków (czysta i nieuszkodzona zastawa stołowa porcelanowa);
 - przygotowania i dozoru miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji;
 - wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej: czystych obrusów (w jasnym, jednolitym kolorze) odpowiedniej ilości stołów cateringowych + pokrowce, stołów eventowych (koktajlowych) + pokrowce w ilości odpowiedniej dla ilości osób uczestniczących w wydarzeniu w dniu 19.10.2023 r ;
 - zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi zasadami w tym zakresie oraz rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo wykonana ona była terminowo, bez zakłóceń zgodnie z zaplanowanym harmonogramem spotkania;
 - posprzątania pomieszczeń, w których będzie realizowana usługa po zakończonym spotkaniu i doprowadzenie ich do stanu pierwotnego 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 uczestników spotkania;
 - obsługa - przygotowanie miejsca serwowania cateringu przed rozpoczęciem spotkania, zapewnienie porządku podczas całego spotkania w miejscu serwowania posiłku, stałe zapewnienie czystych naczyń.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób uczestniczących w spotkaniu, terminu, godzin podania cateringu.

WYMAGANIA DODATKOWE W TRAKCIE REALIZACJI USŁUGI CATERINGU/WYŻYWIENIA

Obowiązki Wykonawcy:

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.

Wykonawca zapewni serwetki bibułkowe 3-warstwowe o wymiarach 33 x 33 cm (tolerancja 10 cm), jednobarwne (jasny kolor).

MAM 25 LAT



ul. Trzebnicka 42-44, 50-230 Wrocław

tel./fax. 71 770 42 20

dops@dops.wroc.pl

www.dops.wroc.pl



DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK POLITYKI SPOŁECZNEJ

ZAMÓWIENIA PUBLICZNE

Realizując zamówienie, Wykonawca zobowiązany jest do:

- 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).
- Zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi zasadami, w tym zakresie oraz rozplanowania wykonania usługi, tak aby była wykonana terminowo, bez zakłóceń zgodnie z zaplanowanym harmonogramem spotkania.
- Przygotowanie miejsca serwowania poczęstunku przed rozpoczęciem szkolenia, zapewnienie porządku podczas całego spotkania w miejscu serwowania posiłku, stałe zapewnienie czystych naczyń.

MAM 25 LAT



ul. Trzebnicka 42-44, 50-230 Wrocław
tel./fax. 71 770 42 20
dops@dops.wroc.pl
www.dops.wroc.pl



MAM 25 LAT

