



ZP.262.8.2023

Załącznik 2a do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej (przerwa kawowa i lunch) w podziale na 2 Zadania, na potrzeby 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.

Zadanie 1:

Zapewnienie usługi cateringowej (przerwa kawowa ciągła i lunch) podczas organizacji 38 dni szkoleniowych.

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej (przerwa kawowa i lunch) w podziale na 2 Zadania, na potrzeby projektu pn.: „Projekt w zakresie rozwoju interwencji kryzysowej oraz przeciwdziałania przemocy, w tym przemocy w rodzinie”. Zadanie 1: Zapewnienie usługi cateringowej (przerwa kawowa ciągła i lunch) podczas organizacji 38 dni szkoleniowych.
Ilość osób	Maksymalnie 19 osób podczas każdego dnia szkoleniowego.
Miejsce realizacji	Usługa cateringowa realizowana będzie we Wrocławiu, w siedzibie Dolnośląskiego Ośrodka Polityki Społecznej: ul. Trzebnicka 42/44. Catering będzie dostarczany na IV piętro (budynek bez windy), wnoszony klatką schodową.
Czas trwania szkoleń	Każdy dzień szkoleniowy odbywać się będzie w dni robocze w przedziale godzinowym: 08:00 - 16:00. O dokładnych ramach godzinowych szkolenia Zamawiający poinformuje każdorazowo Wykonawcę najpóźniej 3 dni robocze przed rozpoczęciem danej edycji szkolenia.
Liczba dni	łącznie 38 dni szkoleniowych (w podziale na kilkudniowe edycje szkoleniowe)
Termin	Od dnia podpisania umowy do 31.12.2024 r. (dni robocze) Zamawiający po podpisaniu umowy wskaże Wykonawcy drogą mailową dokładne terminy realizacji usługi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości dni szkoleniowych Zamawiający każdorazowo w terminie nie krótszym niż 3 dni robocze przed rozpoczęciem danej edycji szkolenia, potwierdzi Wykonawcy drogą mailową liczbę osób korzystających z usługi cateringu oraz poda zapotrzebowanie na menu mięsne i bezmięsne (wegetariańskie) wśród uczestników danej edycji szkolenia.
Usługa cateringowa	Przygotowanie oraz dostawa cateringu dla maksymalnie 19 osób podczas każdego dnia szkoleniowego (przy założeniu, że będzie maksymalna liczba osób biorących udział w jednym dniu szkoleniowym), zakres usługi dotyczy: przygotowanie, dostarczenie, wniesienie i udostępnienie wyżywienia dla uczestników w formie bufetu.



Zamawiający zaplanował, że szkolenia odbywać się będą w przedziale godz. 08:00–16:00 w dni robocze.

Zamówienie cateringowe będzie polegało na:

Zapewnieniu cateringu w formie szwedzkiego stołu (bufetu).

Przerwa kawowa (serwis kawowo/herbacyany) ze stałym dostępem dla uczestników szkolenia w przedziale czasowym od godziny 08:00 do godziny 16:00.

1. Menu przerwy kawowej:

- Przerwa kawowa na szkolenie przygotowana min. 30 min. przed rozpoczęciem szkolenia;
- 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.

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 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. 1000 ml/os. w butelkach - 19 butelek wody gazowanej i 19 butelek wody niegazowanej (przy założeniu, że maksymalna ilość osób podczas jednego dnia szkolniowego to 19 osób, tj. 2 butelki wody/osobę, po jednej gazowanej i niegazowanej).
- Mleczko/ śmietanka (nie dopuszcza się podania śmietanki w proszku) – min. 50 ml/os.
- Cukier porcjowany np. w saszetkach – min. 20 gram/os.
- Cytryna – 19 porcji (1 porcja tj. 2 plasterki), podana na osobnych min. 2 talerzykach
- Ciastka cateringowe min. 2 rodzaje, 1 porcja = min. 100 gram (1 porcja na osobę) – łącznie 19 porcji

Lunch (w każdym dniu szkolenia jedna przerwa lunchowa) obejmuje zestaw, w skład którego wchodzi:

- zupa – podana na ciepło, porcjowana (1 porcja/osobę, do wyboru wersja mięsna lub wegetariańska);
- przekąska w formie tortilli/bagietki/croissanta (1 sztuka/osobę, do wyboru wersja mięsna lub wegetariańska);

Opis dot. lunchu:

- Wykonawca zapewni dowóz oraz podanie lunchu dla każdego uczestnika szkolenia, stanowiącego zestaw złożony z: zupy (porcjowana, podana na ciepło) oraz przekąski w formie tortilli/ bagietki/ croissanta (1 sztuka/osobę, do wyboru opcja mięsna lub wegetariańska) w każdy dzień szkolenia.
- Wykonawca dostarczy zupy i przekąski zapakowane w opakowania zgodne z ustawą z dnia 13 czerwca 2013r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi.

W każdym dniu szkolenia należy zapewnić lunch, obejmujący zestaw, który zawiera:

- a) Zupę – porcja dla każdej osoby min. 250 ml/os., do wyboru opcja mięsna oraz wegetariańska. Zupa będzie porcjowana w opakowaniach i dostarczona przez Wykonawcę w sposób zapewniający podanie jej na ciepło uczestnikom.

Uwaga: Podczas jednej edycji szkolenia, w każdym dniu szkolenia należy zapewnić inny rodzaj zupy.

- b) Przekąskę: tortilla/croissant/bagietki pszenne lub pełnoziarniste lub maślane po 1 sztuce/osobę (do wyboru opcja: mięsna lub wegetariańska). Gramatura: min. 200-250g na 1 osobę. Przekąska podana będzie w formie wytrawnej.

Każda tortilla/croissant/bagietka powinna zawierać minimum 6 składników typu: pieczone mięsa lub mięsa pieczone faszerowane 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, tofu, kotleciki sojowe, falafele, jaja gotowane, sery długo dojrzewające lub ser pleśniowy lub ser mozzarella, parmezan oraz min. 3 dodatki warzywne typu: sałata dekoracyjna, oliwki czarne lub zielone, ogórek świeży lub kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka, ogórek, kukurydza lub inne zaproponowane przez Wykonawcę. Do każdej propozycji dodatkiem powinien być sos typu jogurtowo-ziołowy, czosnkowy, musztardowo – miodowy lub humus czy pasta lub inny zaproponowany przez Wykonawcę.

Uwaga: Podczas jednej edycji szkolenia, w każdym dniu szkolenia należy zapewnić inny rodzaj przekąski lunchowej w formie tortilli/croissanta/bagietki. W każdym dniu skład będzie się różnił, np. jednego dnia: tortilla, drugiego dnia: croissant, trzeciego dnia: bagietka.

łącznie na 1 dzień szkolenia należy podać łącznie maksymalnie: 19 zestawów (po 1 zestawie dla każdego uczestnika, do wyboru opcja mięsna lub wegetariańska).

W każdym dniu szkolenia, jeden uczestnik winien otrzymać lunch złożony z: zupy (porcjowanej, podanej na ciepło) oraz przekąski w formie tortilli/croissanta/bagietki (dla jednej osoby po 1 sz. w wersji mięsnej lub wegetariańskiej), zgodnie ze zgłoszeniem Zamawiającego. Lunch winien być serwowany w zamkniętych opakowaniach, umożliwiając tym samym wzięcie na wynos.

UWAGI:

- Wykonawca na min. 3 dni robocze przed terminem danej edycji szkolenia, prześle Zamawiającemu w formie e-mail propozycję menu lunchu, do akceptacji.

	<ul style="list-style-type: none"> • Po otrzymaniu propozycji menu lunchu od Wykonawcy, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilości uczestników danej edycji szkolenia oraz o ilości zestawów mięsnych i wegetariańskich. • Wymaga się podania lunchu zgodnie z podaną godziną przerwy w trakcie szkolenia. Zamawiający min. 3 dni robocze przed rozpoczęciem każdego szkolenia, poda Wykonawcy godzinę przerwy lunchowej. • Wykonawca zapewni świeże produkty oraz personel do wykonania posiłków, posiadający aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne do realizacji usługi. • Wykonawca zapewni transport oraz wniesienie posiłków dla uczestników do sali szkoleniowej lub innego miejsca wskazanego przez Zamawiającego. • W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniami przekazanymi Zamawiającemu, Wykonawca zaproponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno –zdrowotnych.
<p>Warunki świadczenia usługi</p>	<p>Obowiązki Wykonawcy:</p> <p>Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie uczestnikom w czasie trwania szkoleń przerwy kawowej i lunchu zgodnych z opisem. Poczęstunek w formie ciastek cateringowych zostanie zaserwowany na tacach np. ceramicznych, szklanych, metalowych (nie dopuszcza się użycia tac plastikowych).</p> <p>Do dyspozycji uczestników Wykonawca każdego dnia szkoleniowego zapewni jednorazowe naczynia, tj. <u>komplet</u> obejmujący: talerzyki/kubeczki/łyżki do zupy/łyżeczki do napojów gorących (min. 2 komplety/osobę, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego).</p> <p>Do napojów gorących Wykonawca zapewni kubeczki jednorazowe, przeznaczone do wrzątku (minimum 2 kubeczki/osobę w każdym dniu szkolniowym).</p> <p>Wykonawca zapewni serwetki bibułkowe 3-warstwowe o wymiarach min. 30 x 30 cm., jednobarwne.</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. - 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 szkolenia. - Obsługa cateringu – przygotowanie miejsca serwowania cateringu przed rozpoczęciem spotkania, zapewnienie porządku w miejscu serwowania posiłku, zapewnienie naczyń jednorazowych, przygotowanie lunchu dla uczestników w formie zestawów: zupy i przekąsek, zgodnie z opisem. <p><u>Do obowiązków Zamawiającego należy:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Monitoring realizacji usługi.