



ZP.260.19.2023

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Przedmiotem zamówienia jest: „Usługa w zakresie przygotowania oraz dowozu i wniesienia do sali cateringu/wyżywienia dla uczestników szkolenia specjalistycznego „**Terapia systemowa i jej zastosowanie w przypadku przemocy domowej**” realizowanego przez Dolnośląski Ośrodek Polityki Społecznej we Wrocławiu w ramach zadania **Przeciwdziałanie przemocy w rodzinie**.

Przedmiot zamówienia	Usługa w zakresie przygotowania oraz dowozu i wniesienia do sali cateringu/wyżywienia dla uczestników szkolenia specjalistycznego
Liczba osób	17 osób (16 uczestników + trener)
Termin realizacji	wrzesień-listopad 2023, w dni robocze, 3 zjazdy po trzy dni szkolenia. Wymaga się min. 2 dni roboczych przerwy między zjazdami. Zamawiający ustali z Wykonawcą wybranym do realizacji usługi szczegółowe daty zjazdów przy podpisaniu umowy.
Liczba dni świadczenia usługi	9 dni roboczych świadczenia usługi w podziale na 3 zjazdy po 3 dni robocze tzn. <u>trzy dni robocze ciągiem w kalendarzu trwa jeden zjazd dla grupy liczącej 17 osób, wymagający dostarczenia posiłku o wskazanej godzinie.</u> Wymaga się min. 2 dni roboczych przerwy między zjazdami. łącznie dla 1 grupy: 9 dni roboczych świadczenia usług w podziale na 3 zjazdy po 3 dni robocze dla grupy liczącej 17 osób Usługa wymaga dostarczenia posiłku w każdym dniu roboczym, wskazanym jako trzydniowy zjazd dla grupy. W terminach wskazanych przez Zamawiającego przy podpisaniu umowy.
Zakres usługi	Zapewnienie cateringu/wyżywienia dla 1 grupy liczącej 17 osób, w tym: 1. przerwa lunchowa (w każdym dniu szkolenia jedna przerwa) zestaw w skład którego wchodzi po 1 sztuce przekąski w formie tortilli/bagietki/croissanta mięsnej i jarskiej na jedną osobę oraz po jednej sztuce owocu na osobę: OPIS DOT. PRZEKĄSKI W FORMIE LUNCHU: 1. Wykonawca zapewni dowóz oraz podanie zestawu posiłku dla każdego uczestnika szkolenia, złożonego z przekąski w formie zestawu tortilli/bagietki/croissanta (po 1 szt. mięsnej i 1 szt. jarskiej) oraz po 1 sztuce owocu w każdy dzień.

	<p>2. Wykonawca zapewni dowóz oraz podanie przekąsek dla 1 grupy liczącej 17 osób w trakcie całego szkolenia, obejmującego łącznie 9 dni w podziale na 3 zjazdy po 3 dni każdy.</p> <p>3. Podając przekąski zapakowane w papier i/lub inne zgodnie z ustawą z dnia 13 czerwca 2013r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi, Wykonawca owoce ułoży na odrębnych talerzach/półmiskach jednorazowego użytku.</p> <p>W każdym dniu świadczenia usługi należy zapewnić lunch, obejmujący:</p> <p>A. tortille/croissanty/bagietki pszenne lub pełnoziarniste lub maślane po 1 sztuce w wersji mięsnej i 1 sztuce w wersji wegetariańskiej zwany zestawem.</p> <p>Gramatura: min. 220-250g na 1 osobę.</p> <p>Dla każdego uczestnika do wyboru po 1 sztuce wersji mięsnej i 1 sztuce w wersji jarskiej (wege).</p> <p>Każda tortilla/croissant/bagietka powinna zawierać minimum 6 składników typu: <i>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 <u>min. 3 dodatki warzywne</u> 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.</i></p> <p>łącznie na 1 dzień szkolenia w jednej grupie, należy podać łącznie: 17 zestawów (w tym dla każdego uczestnika po 1 szt. mięsnej i 1 szt. jarskiej).</p> <p>Co stanowi na 3-dniowy zjazd w grupie 51 zestawów (w tym na każdego uczestnika po 1 szt. mięsnej i 1 szt. jarskiej)</p> <p>łącznie na 9 dni szkolenia w jednej grupie: 153 zestawy (w tym dla każdego uczestnika po 1 szt. mięsnej i 1 szt. jarskiej)</p>
--	--

	<p>B. W każdym dniu szkolenia należy zapewnić uczestnikom po 1 sztuce owocu typu: <i>jabłko, banan, mandarynka, gruszka, brzoskwinia</i>.</p> <p>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 3 dni w każdym dniu należy zapewnić inny owoc dla całej grupy.</p> <p>Dla 1 grupy po 17 osób na jeden 3 dniowy zjazd należy zapewnić łącznie: 51 sztuk owoców, co oznacza konieczność zapewnienia w trakcie 9 dni szkolenia 153 sztuk zróżnicowanych owoców, jednak wymaga się, aby dla jednej grupy w jednym dniu szkoleniowym podawany był ten sam owoc.</p> <p>W każdym dniu szkolenia inny owoc dla całej grupy np. jednego dnia jabłka, drugiego dnia banan itp.</p> <p>Owoce muszą być zdatne do spożycia (świeże, nieobrane, niegnijące, nieprzejrzałe, umyte).</p> <p>Każdego dnia szkolenia, jeden uczestnik winien otrzymać zestaw lunchowy złożony z: boxu/lunchu składającego się zamienienie z troilli/croissanta/bagietki (w tym dla jednej osoby wersja lunchu mięsna i wege) oraz 1 sztuki owocu.</p> <p>Wyżywienie winno być serwowane w zamkniętym opakowaniu umożliwiając tym samym wzięcia na wynos. W przypadku owoców podanie 17 sztuk owoców tego samego rodzaju w misie lub na paterze lub w wiklinowym koszyku.</p> <p>C. Wykonawca zapewni dostarczenie na jeden zjazd trwający 3 dni 9 sztuk całych cytryn, które stanowią dodatek do napojów. łącznie na 9 dni usługi zapewni się dostarczenie 27 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.</p> <p>UWAGI:</p> <p>1. W trakcie każdego dnia szkoleniowego (łącznie 9 dni robocze w podziale: 1 grupa szkoleniowa x 3 zjazdy na grupę x 3 dni każdy zjazd) wymaga się w terminie każdego dnia zjazdu zabezpieczenia wyżywienia dla 1 grupy/ grupa 17 osób,</p>
--	---

	<p>2. W trakcie każdego dnia szkoleniowego w grupie (3 dni/zjazd), serwowany będzie inny rodzaj przekąski lunchowej (zestawu) w formie torilli/croisanta/bagietki. W każdym dniu skład będzie się nieco różnił. 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.</p> <p>3. Wykonawca na min. 3 dni robocze przed szkoleniem prześle Zamawiającemu w formie e-mail menu uwzględniające proponowane menu na 3 dni szkolenia.</p> <p>4. Łącznie usługi będą świadczone we wskazanych później terminach. Łącznie Wykonawca zapewni posiłki wraz z dowozem we wskazane ww. dni usługi,</p> <p>5. Wymaga się podania posiłków zgodnie z podaną godziną przerwy w trakcie szkolenia.</p> <p>6. Wykonawca zapewni świeże produkty oraz personel do wykonania posiłków, posiadający aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne do realizacji usługi.</p> <p>Wykonawca zapewni transport oraz wniesienie posiłków do sali szkoleniowej dla uczestników szkolenia.</p> <p>Do obowiązków Zamawiającego należy:</p> <p>1. Wskazanie terminu realizacji usługi wraz z podziałem na zjazdy oraz godziny przerwy lunchowej w każdym dniu szkolenia.</p> <p>Do obowiązków Wykonawcy należy:</p> <p>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.</p>
<p>Miejsce</p>	<p>Miasto: Wrocław ul. Trzebnicka 42-44, budynek nie posiada windy, wymaga się wniesienia posiłków do sali na IV piętro.</p>
<p>Zakres usługi żywienia/catering (świadczonej w Sali wskazanej przez Zamawiającego)</p>	<p>Wykonawca odpowiedzialny jest za zapewnienie lunchu dla uczestników warsztatu – łącznie usługi dla 1 grupy obejmującej 17 osób w trybie 3 zjazdów, każdy zjazd po 3 dni robocze, łącznie 9 dni świadczenia usługi. Codziennie wymaga to zabezpieczenia lunchu dla 1 grupy/ 17 osób.</p> <p>Informacje dodatkowe:</p>

	<p>Szczegółowy harmonogram dni i godzin serwowania posiłków na poszczególne zjazdy, zostanie przekazany Wykonawcy przez Zamawiającego.</p>
<p>Wymagania dodatkowe</p>	<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> <p>Dowóz, wniesienie, podanie cateringu/wyżywienia wraz z opakowaniami i/lub naczyniami jednorazowego użytku, przygotowanych zgodnie ze standardami lunchu dla wszystkich uczestników w dniach i godzinach wskazanych w harmonogramie w trakcie poszczególnych zjazdów.</p> <p>Po wykonaniu usługi złożenie sprawozdania na wzorze wskazanym przez Zamawiającego wraz z fakturą <u>do 7 dni</u> od ostatniego dnia szkolenia.</p>