



ZP.262.10.2024

Załącznik nr 2 do SWZ

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej (przerwa kawowa i obiad) wraz z wynajmem sali konferencyjnej podczas organizacji 32 dni szkoleniowych na potrzeby projektu pn.: „Działania ośrodka adopcyjnego na rzecz dolnośląskich rodzin”, współfinansowanego 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, Typ 7.8A Rozwój usług społecznych na rzecz rodziny oraz 7.8 typ B Rozwój usług społecznych na rzecz systemu pieczy zastępczej.

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie <b>usługi cateringowej (przerwa kawowa i obiad)</b> wraz z <b>wynajmem sali konferencyjnej</b> podczas organizacji 32 dni szkoleniowych na potrzeby projektu pn.: „ <b>Działania ośrodka adopcyjnego na rzecz dolnośląskich rodzin</b> ”, współfinansowanego 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, Typ 7.8A Rozwój usług społecznych na rzecz rodziny oraz 7.8 typ B Rozwój usług społecznych na rzecz systemu pieczy zastępczej.
Ilość osób	Maksymalnie <b>672</b> osób; Maksymalnie <b>21</b> osób podczas każdego dnia szkoleniowego; 2-dniowe szkolenie obejmuje dwa dni robocze.
Czas trwania szkoleń	każdy dzień szkoleniowy odbywać się będzie w godzinach: 08:00 – 16:00 (2 szkolenia 2-dniowe mogą odbyć się w godzinach (13:00-21:00))
Liczba dni	<b>32 dni</b> szkoleniowych ( <b>16 szkoleń 2-dniowych</b> )
Termin	<b>Od dnia podpisania umowy do 13.12.2024 r.</b> (dni robocze) Zamawiający po podpisaniu umowy wskaże Wykonawcy drogą mailową dokładne terminy realizacji usługi. Zamawiający każdorazowo w terminie nie krótszym niż 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem szkolenia potwierdzi Wykonawcy drogą mailową liczbę osób korzystających z usługi cateringu.
Wynajem sali dla 18 uczestników + trenera i opiekuna DOPS	<b>Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:</b> Obiekt musi być usytuowany w mieście Wrocław. <b>Czas wynajmu sali szkoleniowej:</b> Wynajem sali szkoleniowej na 8 godzin zegarowych od 08:00 do 16:00. (2 szkolenia 2-dniowe mogą odbyć się w godzinach (13:00-21:00)) Wypożyczenie sali: - miejsca siedzące w liczbie adekwatnej do liczby uczestników: adekwatna liczba krzeseł oraz stolików lub ewentualnie krzeseł z przytwierdzonymi blatami stolikowymi ustawionych w układzie w literę U lub w podkowę – układ w uzgodnieniu z Zamawiającym; - rolety, żaluzje bądź zastony chroniące przed intensywnym światłem; - sprzęt multimedialny (rzutnik); - dostęp do Internetu;



	<p>- tablicę z artykułami piśmienniczymi (min. 10 arkuszy papieru oraz kreda/pisaki);</p> <p>- dla uczestników spotkań udostępnione zostanie bezpłatne miejsce na przechowywanie odzieży wierzchniej;</p> <p>Dodatkowo Wykonawca zapewni osobę z obsługi obiektu do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych w trakcie szkolenia.</p> <p>Catering zostanie podany w sali szkoleniowej lub w bezpośrednim jej sąsiedztwie (to samo miejsce/ budynek).</p> <p>Sala i budynek, w którym się ona znajduje jest dostępna (dostosowana) architektonicznie dla osób z niepełnosprawnościami - wydzielone miejsca parkingowe, toalety, szerokie wejście umożliwiające wjazd wózkiem.</p> <p>Sala musi spełniać odpowiednie warunki socjalne, to znaczy musi być wyposażona w oświetlenie spełniające wymogi bhp oraz okna umożliwiające wietrzenie pomieszczeń (salą szkoleniową nie jest zaadoptowane pomieszczenie jadalne, korytarz, wnęka, pomieszczenie piwniczne).</p>
<p>Usługa cateringowa</p>	<p>Przygotowanie oraz dostawa cateringu dla maksymalnie 21 osób (przy założeniu, że będzie maksymalna liczba osób biorących udział w jednym dniu szkoleniowym), zakres usługi dotyczy przygotowania wyżywienia wraz z obsługą kelnerską.</p> <p>Zamawiający zaplanował, że spotkanie odbędzie się w przedziale godz. 08:00–16:00.</p> <p><u>Zamówienie cateringowe będzie polegało na:</u></p> <p>Zapewnieniu cateringu w formie szwedzkiego stołu. Przerwa kawowa (serwis kawowo/herbaciany) ze stałym dostępem, uzupełniany będzie 2 razy przez cały czas trwania szkolenia tj. od godziny 08:00 do godziny 16:00.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><u>Menu przerwy kawowej (zastawa stołowa zapewniona przez Wykonawcę):</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Przerwa kawowa na spotkanie przygotowana min. 30 min. przed rozpoczęciem spotkania;</li> <li>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.</li> </ul> </li> </ol> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zakazu pracy przymusowej oraz zakazu pracy dzieci;</li> <li>- równego traktowania kobiet i mężczyzn;</li> <li>- demokratycznego podejmowania decyzji w organizacjach drobnych producentów/ek;</li> <li>- obecności związków zawodowych na dużych plantacjach;</li> <li>- wynagrodzenia wystarczającego na godne życie (nie niższe niż płaca minimalna w danym kraju lub sektorze).</li> </ul> <p>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.</p> <p>Dodatkowo informacja ze stosowaną informacją musi znaleźć się w miejscu serwowanego serwisu kawowego/podawanej kawy np. poprzez zamieszczenie wydrukowanej informacji.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 300 ml/os. w szklanych butelkach - 11 butelek wody gazowanej i 11 butelek wody niegazowanej</li> <li>• Mleczko/ śmietanka (nie dopuszcza się podania śmietanki w proszku) – min. 50 ml/os.</li> <li>• Cukier porcjowany np. w saszetkach – min. 20 gram/os.</li> <li>• Cytryna – 19 porcji (1 porcja tj. 2 plasterki) , podana na osobnych min. 2 talerzykach</li> <li>• Ciastka cateringowe min. 2 rodzaje, 1 porcja = min. 100 gram (1 porcja na osobę) – łącznie 19 porcji</li> </ul> <p>2. <u>Menu obiadu:</u></p> <p>Obiad w formie zupy i drugiego dania – podany w trakcie spotkania (planowana godzina podania obiadu 12:00 – 12:30). W trakcie obiadu realizowana jest również przerwa kawowa).</p> <p>Określenie minimalnej gramatury dań gorących dla 1 uczestnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pierwsze danie - zupa – 250 ml/os. (Wykonawca zaproponuje do wyboru min. 2 rodzaje zup, z których Zamawiający wybierze jedną);</li> <li>• Drugie danie - danie główne na ciepło z dodatkami, serwowane, w ilości minimum 400 gram/os. (Wykonawca zaproponuje minimum 2 rodzaje dań mięsnych i 2 rodzaje dań wegetariańskich, z których Zamawiający wybierze 1 danie mięsne i 1 danie wegetariańskie do wyboru dla uczestników w dniu szkolenia).</li> </ul> <p>Przy czym danie główne mięsne złożone będzie z: mięsa np. drób, wołowina, wieprzowina – min. 150 gram/os. + dodatki typu ziemniaki/ kasza/ ryż/ makaron/ frytki – min. 150 gram/os. + min. 2 surówki po min. 50 gram/os. każda (łącznie 100 gram/os.)</p> <p>Za danie główne wegetariańskie uważa się np. filet ryby morskiej – min. 150 gram/os. + dodatki typu ziemniaki/ kasza/ ryż/ makaron/ frytki – min. 150 gram/os. + min. 2 surówki po min. 50 gram/os. każda (łącznie 100 gram/os.) lub danie mączne np. pierogi ruskie 300 gram/os. + min. 2 surówki po min. 50 gram/os. każda (łącznie 100 gram/os.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniami przekazanymi Zamawiającemu Wykonawca zaproponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno –zdrowotnych.</li> </ul>
<p>Warunki świadczenia usługi</p>	<p><b>Obowiązki Wykonawcy:</b></p> <p>Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie uczestnikom w czasie trwania szkoleń przerwy kawowej i obiadu zgodnych z opisem. 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 obiadu. 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.</p>



	<p>Wykonawca zapewni serwetki bibułkowe 3-warstwowe o wymiarach 33 x 33 cm., jednobarwne (jasny kolor).</p> <p>Realizując zamówienie, Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- Dbania o czystość i estetykę podawania posiłków (czysta i nieuszkodzona zastawa stołowa i sztućce),</li><li>- Wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej: czystych obrusów (w jasnym, jednolitym kolorze).</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- Przygotowanie przerwy kawowej i obiadu dla wszystkich zgłoszonych przez Zamawiającego uczestników spotkania.</li><li>- Obsługa cateringu – przygotowanie miejsca serwowania cateringu przed rozpoczęciem spotkania, zapewnienie porządku podczas całego spotkania w miejscu serwowania posiłku, stałe zapewnienie czystych naczyń.</li><li>- Obsługa kelnerska powinna stosować ubiór zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań.</li></ul> <p><u>Do obowiązków Zamawiającego należy:</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Monitoring realizacji usługi.</li></ol>
--	---

