



## DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK POLITYKI SPOŁECZNEJ

### ZAMÓWIENIA PUBLICZNE

ZP.262.16.2024

Załącznik nr 2 do SWZ

#### Opis przedmiotu zamówienia – przerwa kawowa.

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej na konferencję organizowaną dnia 21 listopada 2024 r. w Dolnośląskim Centrum Filmowym. Zadanie współfinansowane z dotacji z budżetu państwa w ramach zadania „Organizowanie i prowadzenie Ośrodków Adopcyjnych”.

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej (przerwa kawowa) na konferencję organizowaną dnia 21 listopada 2024 r. w Dolnośląskim Centrum Filmowym. Zadanie współfinansowane z dotacji z budżetu państwa w ramach zadania „Organizowanie i prowadzenie Ośrodków Adopcyjnych”.
Ilość osób	Maksymalnie <b>100</b> osób;
Czas trwania konferencji	Konferencja odbędzie się w godzinach: 08:00-16:00
Liczba dni	<b>1 dzień konferencji</b>
Termin	<b>21 listopada 2024 r.</b>
Usługa cateringowa	<p>Przygotowanie oraz dostawa cateringu dla maksymalnie 100 osób, 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 3 razy przez cały czas trwania konferencji tj. od godziny 08:00 do godziny 16:00.</p> <p>1. <u>Menu przerwy kawowej (zastawa stołowa zapewniona przez Wykonawcę):</u></p> <p>a) Przerwa kawowa na spotkanie przygotowana min. 30 min. przed rozpoczęciem konferencji;</p> <p>b) serwis kawowo-herbaciany:</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. 2 porcje herbaty /os., 400 ml/os.;</li><li>- Kawa świeżo parzona z ekspresu lub kawa parzona i rozpuszczalna (do samodzielnego przygotowania) – min. 2 porcje kawy/os. tj. łącznie 400 ml/os.;</li><li>- Woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 600 ml/os. w szklanych butelkach - 200 butelek wody gazowanej i 100 butelek wody niegazowanej po 0,33 ml;</li><li>- Mleko/mleko roślinne/ śmietanka (nie dopuszcza się podania śmietanki w proszku) – min. 100 ml/os.;</li><li>- Cukier porcjowany np. w saszetkach – min. 40 gram/os. ;</li><li>- Cytryna – 100 porcji (1 porcja tj. 2 plasterki, podana na osobnych min. 4 talerzykach;</li><li>- Ciastka cateringowe min. 5 rodzajów, 1 porcja = min. 200 gram (1 porcja na osobę) –</li></ul>



	<p>łącznie 50 porcji;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- SŁODKI BUFET: 2 porcje/os., sernik – 35 porcji, szarlotka z bezą – 25 porcji, miódownik – 25 porcji, czekoladowe – 15 porcji, tiramisu w szklanych słoiczkach - 50 porcji, deserek orzechowo – malinowy w szklanych słoiczkach - 50 porcji, jogurt grecki + mus owocowy + granola w szklanych słoiczkach - 50 porcji, deser bounty w szklanych słoiczkach - 50 porcji.</li><li>- Obsługa techniczna: obrusy, rozłożenie sprzętu i asortymentu, dostawa, obsługa podczas konferencji, talerzyki porcelanowe, porcelana obiadowa, podgrzewacze, obrusy stoły koktajlowe + pokrowce, stoły cateringowe + pokrowce, porcelana, podgrzewacze.</li></ul> <p>* W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniem przekazanymi Zamawiającemu Wykonawca zaproponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno – zdrowotnych.</p> <p><b>Uwaga:</b> 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. Dodatkowo informacja ze stosowaną informacją musi znaleźć się w miejscu serwowanego serwisu kawowego/podawanej kawy np. poprzez zamieszczenie wydrukowanej informacji.</p>
Warunki świadczenia usługi	<p><b>Obowiązki Wykonawcy:</b></p> <p>Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie uczestnikom w czasie trwania konferencji przerwy kawowej zgodnej z opisem. Poczęstunek w formie ciastek cateringowych zostanie zaserwowany na tacach np. ceramicznych, szklanych, metalowych (nie dopuszcza się użycia tac plastikowych). Wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych (seria zastawy porcelanowej w kolorze jasnym, preferowany kolor biały; napoje zimne serwowane będą w szkło (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>

- Zapewnienia przygotowania 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.
  - Dbania o czystość i estetykę podawania posiłków (czysta i nieuszkodzona zastawa stołowa i sztućce),
  - 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 dla wszystkich zgłoszonych przez Zamawiającego uczestników spotkania.
  - Obsługa cateringu – przygotowanie miejsca serwowania cateringu przed rozpoczęciem spotkania, zapewnienie porządku podczas całego spotkania w miejscu serwowania posiłku, stałe zapewnienie czystych naczyń.
  - Obsługa kelnerska powinna stosować ubiór zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań.
- Do obowiązków Zamawiającego należy:
1. Monitoring realizacji usługi.