



DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK POLITYKI SPOŁECZNEJ

ZAMÓWIENIA PUBLICZNE

ZP.262.16.2024

Załącznik nr 2 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia - lunch

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

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej (lunch) na konferencję organizowaną dnia 21 listopada 2024 r. w Dolnośląskim Centrum Filmowym we Wrocławiu - Zadanie współfinansowane z dotacji z budżetu państwa w ramach zadania „Organizowanie i prowadzenie Ośrodków Adopcyjnych”.
Ilość osób	Maksymalnie 200 osób;
Czas trwania konferencji	Konferencja odbędzie się w godzinach: 08:00-16:00
Liczba dni	1 dzień konferencji
Termin	21 listopada 2024 r.
Usługa cateringowa	<p>Przygotowanie oraz dostawa cateringu dla maksymalnie 200 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.</p> <p>Menu lunch:</p> <p>Obiad w formie zupy i drugiego dania – podany w trakcie konferencji (planowana godzina podania obiadu ok 13:30 – 14:00).</p> <p>Określenie minimalnej gramatury dań gorących dla 1 uczestnika:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pierwsze danie - zupa: krem z pieczonej dyni i papryki z ziarnami dyni (250 ml/os) + pieczywo w koszykach;• DANIE MIĘSNE: roladki z kurczaka z suszonym pomidorem i mozzarella na kremowym szpinaku z beszamelem (serwowane, w ilości minimum 400 gram/os.);• DANIE MIĘSNE: bitki wieprzowe w sosie pieczeniowo-grzybowym (serwowane, w ilości minimum 400 gram/os.);• DANIE WEGE: pieczone papryki z kaszą warzywami i serem feta (serwowane, w ilości minimum 400 gram/os.);• DANIE WEGE: kotleciki kalafiorowe na kremowym szpinaku (serwowane, w ilości minimum 400 gram/os.);• DODATKI: KASZA BULGUR Z WARZYWAMI, PIECZONE ZIEMNIACZKI ŁĄCZNIE 200 G/OS.;• DODATKI: SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY, GRILLOWANE WARZYWA/ ŁĄCZNIE 200 G/OS.;• NAPOJE: WODA W SZKLANYCH BUTELKACH 2 SZT. OSOBE 0,33 ML;• 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.



ul. Trzebnicka 42-44, 50-230 Wrocław
tel./fax. 71 770 42 25
dops@dops.wroc.pl
www.dops.wroc.pl



	<ul style="list-style-type: none">• W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniami przekazanymi Zamawiającemu Wykonawca proponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno –zdrowotnych.
Warunki świadczenia usługi	<p>Obowiązki Wykonawcy:</p> <p>Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie uczestnikom w czasie trwania konferencji lunchu zgodnych z opisem. Do dyspozycji uczestników Wykonawca zapewni zastawę stołową podczas lunchu. Wszystkie dania oraz napoje 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 nieszkodzona.</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">- 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 nieszkodzona zastawa stołowa i sztucce),- 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 lunchu 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. <p><u>Do obowiązków Zamawiającego należy:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Monitoring realizacji usługi.