Zał. nr 6

Opis przedmiotu zamówienia

**Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usługi kompleksowej tj. usług cateringowych wraz z wynajmem sal szkoleniowych oraz świadczenie usług cateringowych na potrzeby organizacji form wsparcia dla uczestników projektu pn. „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej w województwie dolnośląskim” z podziałem na 6 zadań:**

**Zadanie nr 1: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Wrocław**

**i/lub**

**Zadanie nr 2: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Jelenia Góra**

**i/lub**

**Zadanie nr 3: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Wałbrzych**

**i/lub**

**Zadanie nr 4: usługa kompleksowe (catering i sale) w m. Legnica**

**i/lub**

**Zadanie nr 5: usługa kompleksowa (catering i sala) w powiecie karkonoskim z wyłączeniem m. Jelenia Góra**

**i/lub**

**Zadanie nr 6: usługi cateringowe w m. Wrocław.**

**Dotyczy Zadanie nr 6: usługi cateringowe w m. Wrocław**

|  |  |
| --- | --- |
| Przedmiot zamówienia | Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi kompleksowej tj. usług cateringowych wraz z wynajmem sal szkoleniowych oraz świadczenie usług cateringowych na potrzeby organizacji form wsparcia dla uczestników projektu pn. „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej w województwie dolnośląskim” z podziałem na 6 zadań: Zadanie nr 1: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Wrocław i/lubZadanie nr 2: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Jelenia Góra i/lubZadanie nr 3: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Wałbrzych i/lub Zadanie nr 4: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Legnica i/lubZadanie nr 5: usługa kompleksowa (catering i sala) w powiecie karkonoskim z wyłączeniem m. Jelenia Góra i/lubZadanie nr 6: usługi cateringowe w m. Wrocław.**Dotyczy Zadania nr 6: usługi cateringowe w m. Wrocław.** |
| Miejsce realizacji | miasto Wrocław ul. Trzebnicka 42-44, sala w budynku Dolnośląskiego Ośrodka Polityki Społecznej (DOPS) budynek nie posiada windy, wymaga się wniesienia cateringu do sali na III piętro. |
| Liczba osób  | Maksymalnie **150** osób na max. 6 szkoleniach/spotkaniach, w tym:sala na 20 uczestników - 60 uczestników;sala na 30 uczestników - 90 uczestników; |
| Liczba dni  | **6 dni** szkoleniowych, w tym:sala na 20 uczestników - 3 szkolenia/spotkania;sala na 30 uczestników - 3 szkolenia/spotkania;Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób uczestniczących w szkoleniach/spotkaniach, terminu, godzin podania cateringu. |
| Czas trwania szkoleń/spotkań (przyjęto jednostkę pn. dzień szkoleniowy) | Każdy dzień szkoleniowy odbywać się będzie w przedziale godzinowym: (+/-30 min) 09:00 – 14:30. Czas trwania szkolenia/spotkania uzależniony będzie od jego rodzaju. |
| Termin  | Termin świadczenia usługi: **od dnia podpisania umowy (orientacyjny termin rozpoczęcia zamówienia drugi kwartał 2024 r.) do 31 marca 2025 r. (dni robocze)**Dokładne daty realizacji usługi będą uzgadniane pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w trakcie trwania umowy. Zamawiający uzgadnia z Wykonawcą termin realizacji poszczególnej formy wsparcia tj. szkolenia/ spotkania. Informacje o planowanych pojedynczych terminach szkoleń/spotkań Zamawiający poda Wykonawcy przynajmniej na 7 dni roboczych przed ich realizacją. Zamawiający każdorazowo w terminie nie krótszym niż 3 dni robocze przed rozpoczęciem danej formy wsparcia tj. szkolenia/spotkania potwierdzi Wykonawcy drogą mailową liczbę osób korzystających z usługi cateringowej. Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę osób zgłoszoną Wykonawcy przez Zamawiającego do skorzystania z usługi. |
| 1. USŁUGI CATERINGOWE/ ŻYWIENIOWE
 |
| Ogólne warunki świadczenia usług cateringowych/żywieniowych  | **Realizując zamówienie, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:*** Przygotowania, dostarczenia wraz wniesieniem cateringu/wyżywienia do sali szkoleniowej dla wskazanej/zgłoszonej przez Zamawiającego liczby osób, zakres usługi dotyczy przygotowania wyżywienia wraz z jego podaniem;
* zapewnienia przygotowania, dostarczenia 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, a także środkom transportu wykorzystywanym do przewożenia posiłków w miejsce realizacji usługi;
* realizacji zamówienia z uwzględnieniem potrzeb uczestników ze szczególnymi potrzebami, o których mowa w ustawie z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami - w zakresie umożliwiającym im uczestniczenie w przedmiocie umowy na równi z pozostałymi uczestnikami;
* zapewnienia w szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniami przekazanymi przez Zamawiającego innych dań dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno – zdrowotnych (np. diety wegetariańskie, bezglutenowe);
* zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi zasadami, w tym zakresie oraz rozplanowania wykonania usługi, tak aby była wykonana terminowo, bez zakłóceń zgodnie z zaplanowanym harmonogramem szkoleń/spotkań;
* przygotowania miejsca serwowania cateringu przed rozpoczęciem szkolenia/spotkania;
* przestrzegania zasad higieny, wymogów sanitarnych przy realizacji usługi;
* posiadania wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej: ceramicznej/szklanej zastawy stołowej, czystych obrusów w jednolitym kolorze, serwisu do kawy i herbaty, itp.;
* przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji;
* posprzątania pomieszczeń, w których będzie realizowana usługa po zakończonym szkoleniu/spotkaniu oraz usunięcia i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczoną usługą, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

Obowiązki Wykonawcy.* Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie uczestnikom w czasie trwania szkoleń/ spotkań cateringu/wyżywienia zgodnych z opisem.
* Wykonawca zobowiązany jest do eleganckiego i estetycznego udekorowania stołu czystymi i nieuszkodzonymi obrusami jednolitego koloru.
* Wykonawca zapewni serwetki bibułkowe 3-warstwowe o wymiarach 33 x 33 cm (tolerancja 1 cm).
* Do dyspozycji uczestników Wykonawca zapewni zastawę stołową. Seria zastawy ceramicznej/szklanej w kolorze jasnym, jednolitym, preferowany kolor biały. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korzystania przez Wykonawcę z jednorazowych naczyń i sztućców. Wykonawca winien zadbać o odpowiednią liczbę zastawy niezbędnej do wykonania usługi adekwatną do rodzaju i liczby asortymentu. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.
* Posiłki winny być podawane na zastawie stołowej ceramicznej/szklanej zapewnionej przez Wykonawcę. Wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych/szklanych.
* Zimne napoje serwowane będą w szkle (szklanki/kieliszki do wody, przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów).
* Poczęstunek w formie ciastek cateringowych zostanie zaserwowany na tacach np. ceramicznych, szklanych, metalowych (nie dopuszcza się użycia tac plastikowych).
* Przygotowanie miejsca serwowania poczęstunku przed rozpoczęciem szkolenia/spotkania, dostarczenie odpowiednio ilości czystych naczyń.
* Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia/spotkania.
* Przygotowanie cateringu/wyżywienia dla wszystkich uczestników szkolenia/spotkania.
* Wykonawca musi zapewnić świeże produkty oraz personel do wykonania posiłków, posiadający aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne.
* Posiłki winny być przygotowane z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaicone, pełnowartościowe, przygotowane ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
* Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i estetykę podawania posiłków (czysta i nieuszkodzona zastawa stołowa ceramiczna i metalowa sztućce).
* Zimny bufet o charakterze ciągłym, podany w formie szwedzkiego stołu. Wyżywienie (np. ciastka, przekąski etc.) obejmują jednorazowe wystawienie poczęstunku, catering dostępny będzie podczas całego czasu trwania wydarzenia.
* Wykonawca zapewni transport oraz wniesienie cateringu do sali szkoleniowej dla wszystkich uczestników szkolenia/spotkania.
* Wykonawca zapewni w ramach zamawianego cateringu/wyżywienia opcję mięsną i wegetariańską, natomiast w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na posiłek specjalny dla uczestników projektu dopuszczalna będzie również „opcja specjalna” np. wegańska, bezglutenowa, bez laktozy lub każda inna „opcja specjalna” zgłoszona przez Zamawiającego. Potrzeba i ilość dań dla każdej z opcji zostanie wskazana przez Zamawiającego przy przekazywaniu ostatecznej liczby uczestników danego szkolenia/spotkania 3 dni przed planowanym szkoleniem/spotkaniem.
 |
| Usługa cateringowa/żywieniowa wraz ze szczegółowym opisem rodzaju wyżywienia  | **RODZAJ CATERINGU/WYŻYWIENIA:****Szkolenia/spotkania z zimnym bufetem****Szkolenia/spotkania z zimnym bufetem**1 x przerwa kawowa + kanapki/przekąski +/-30 min 09:00 – 14:30.**Menu zimnego bufetu**:Zimny bufet na szkolenie/spotkanie przygotowany min. 30 min. przed rozpoczęciem szkolenia/spotkania o charakterze ciągłym. Zapewnienie cateringu w formie szwedzkiego stołu. Serwis kawowo/herbaciany ze stałym dostępem, podany zgodnie z podanym asortymentem i określoną gramaturą. Określenie minimalnej gramatury dań dla 1 uczestnika:* 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.
* 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. 300 ml/os. z każdego rodzaju (podana w butelkach szklanych lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach).
* Mleczko/ śmietanka do kawy (nie dopuszcza się podania śmietanki w proszku) – min. 50 ml/os.
* Cukier – min. 20 gram/os.
* Cytryna – (2 plasterki/os.)
* Ciastka cateringowe min. 2 rodzaje, łącznie min. 50 gram/os.
* Kanapki (tartinki) dekoracyjnie przybrane na pieczywie (np. chleb, bułka, bagietka) jasnym i ciemnym, 2 rodzaje kanapek (tartinek), po 1 szt. na osobę z każdego rodzaju, łącznie min. 240g/osobę, w tym 1 kanapka (tartinka) z mięsem np. z wędliną i 1 kanapka jarska.
* Sałatka - 2 rodzaje: sałatka z mięsem (np. z kurczakiem) i sałatka bez mięsa (np. grecka) w proporcji po 50% każdego rodzaju. łącznie min. 100g/osobę.

**Uwaga:** w przypadku zaznaczenia w formularzu oferty zał. nr 1, 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. |
| 1. WYMAGANIA DODATKOWE W TRAKCIE REALIZACJI ZADANIA
 |
|  | **Inne warunki świadczenia usługi.** Realizując zamówienie, Wykonawca zobowiązany jest do:* przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji;
* zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi zasadami, w tym zakresie oraz rozplanowania wykonania usługi, tak aby była wykonana terminowo, bez zakłóceń zgodnie z zaplanowanym harmonogramem szkolenia/spotkania;
* złożenie przez Wykonawcę podpisanego protokołu odbioru z wykonania usługi, w terminie 5 dni roboczych od zakończenia szkolenia/spotkania.
 |
|  |  |