



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia: „Usługa w zakresie przygotowania oraz dowozu wyżywienia/cateringów wraz z wynajmem sali konferencyjnej oraz z obsługą wydarzenia – Dolnośląski Kongres Dostępności”.
Realizacja usługi odbywa się w ramach zadania „Działania na rzecz grup defaworyzowanych”.

Przedmiot zamówienia	„Usługa w zakresie przygotowania oraz dowozu wyżywienia/cateringów wraz z wynajmem sali konferencyjnej oraz z obsługą wydarzenia – Dolnośląski Kongres Dostępności”. Realizacja usługi odbywa się w ramach zadania „Działania na rzecz grup defaworyzowanych”. Celem zamówienia jest zapewnienie usług wyżywienia/cateringów w określonym terminie i zakresie oraz wskazanie miejsca wydarzenia.
Liczba grup/liczba osób	1 grupa - przewidywana liczba uczestników to 150 os. (nie mniej niż 120 os.; ostateczna ilość zostanie przedstawiona wykonawcy najpóźniej 5 dni kalendarzowe przed wydarzeniem)
Termin i miejsce realizacji usługi	28 października 2022 r. (piątek). Miasto Bielawa, powiat dzierzoniowski .
Liczba dni świadczenia usługi	1 dzień
Łączna liczba wyżywienia/cateringów	Maksymalnie 150 os. jednak nie mniej niż 120 os. -zapewnienie usług cateringowych w formie przerwy kawowej uzupełnianej (w zakresie serwowania napojów zimnych i gorących), poczęstunku oraz lunchu po zakończeniu spotkania.
Zakres usługi, opis wykonania	Przygotowanie oraz dostawa <u>cateringów</u> dla maksymalnie 150 os. jednak nie mniej niż 120 os., zakres usługi dotyczy przygotowania oraz dowóz wyżywienia wraz z obsługą kelnerską: 1. zamówienie cateringowe będzie polegało na: 1. Zapewnieniu cateringów w formie szwedzkiego stołu oraz 3 osób do obsługi gości podczas poczęstunku; 2. Przerwy kawowej (serwis kawowo/herbaciany/napoje) ze stałym dostępem, uzupełniany będzie w miarę potrzeb przez cały czas trwania wydarzenia tj. od godziny 9:30 do godziny 16:00. 3. Przygotowaniu serwisu: 10.00 – 10.00 – na przywitanie gości (przerwa kawowa) : <ul style="list-style-type: none">• kawa świeżo parzona (ekspres przelewowy) lub kawa parzona i rozpuszczalna – w przypadku kawy spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu należy umieścić w widocznym miejscu adekwatne etykiety oraz informację na temat takiego wykorzystywania rodzaju kawy w serwowanym cateringów,• herbata w saszetkach (trzy rodzaje do wyboru: czarna, owocowa, zielona),• napoje zimne (woda gaz i ngaz (z dodatkiem cytryny i mięty), soki jabłko i pomarańcza) – podawana w dzbankach/karafkach 200 ml na osobę;• ciasteczka kruche - 50g (+/- 10%) na osobę;• dodatki: cytryna w plasterkach, cukier, mleko 12.30-13.00 – przerwa kawowa: <ul style="list-style-type: none">• kawa świeżo parzona (ekspres przelewowy) lub kawa parzona i rozpuszczalna - w przypadku kawy spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu należy umieścić w widocznym miejscu adekwatne etykiety oraz informację na temat takiego wykorzystywania rodzaju kawy w serwowanym cateringów,• herbata w saszetkach (trzy rodzaje do wyboru: czarna, owocowa, zielona),• napoje zimne (woda gaz i ngaz (z dodatkiem cytryny i mięty), soki jabłko i pomarańcza) – podawana w dzbankach/karafkach 200 ml na osobę

Przekąski zimne:

- Kanapki koktajlowe na bazie białego i ciemnego pieczywa do wyboru – 4 sztuki kanapek na osobę, w tym:
 - a) 2 sztuki kanapek na osobę z wędliną – wysokogatunkowa wędlina, warzywa (np. pomidor, ogórek, sałata, papryka), masło, pieczywo pszenno-żytnie o wadze 35 g (+/- 10%)/szt.,
 - b) 2 sztuki kanapek na osobę bezmięsne – ser żółty, jajko, warzywa (np. pomidor, ogórek, sałata, papryka), masło, pieczywo pszenno-żytnie o wadze 35 g (+/- 10%)/szt.
- Roladki bankietowe na mix smaków na bazie warzyw, wędlin i sera żółtego – 2 szt. na osobę 35g (+/- 10%)/szt.
- Tartaletki wytrawne na zimno dwa rodzaje mix – 2 szt. na osobę 35g (+/-10%)/szt.
 - 1 szt. tartaletki na osobę z mięsem drobiowym i pieczarkami;
 - 1szt. tartaletki na osobę z warzywami
- owoce na paterach np.: winogrona, mandarynki, banany (5 kg)

14.30-15.30 – lunch:

- kawa świeżo parzona (ekspres przelewowy) lub kawa parzona i rozpuszczalna - w przypadku kawy spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu należy umieścić w widocznym miejscu adekwatne etykiety oraz informację na temat takiego wykorzystywania rodzaju kawy w serwowanym cateringu,
- herbata w saszetkach (trzy rodzaje do wyboru: czarna, owocowa, zielona),
- napoje zimne (woda gaz i ngaz (z dodatkiem cytryny i mięty), soki jabłko i pomarańcz) podawana w dzbankach/karafkach 200 ml na osobę
- Dodatki: cytryna w plasterkach, cukier, mleko

przekąski ciepłe:

- Gulasz a'la Strogonow z pieczywem (drobiowy) 250 g na osobę
- Zupa krem brokułowa z chipsem z bekonu/z grzankami 250 g na osobę.
- Owoce na paterach np. winogrona, mandarynki, banany (5 kg owoców)

• **wymogi dotyczące usług cateringowych:**

1. Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji cateringu: naczynia (jednolita zastawa ceramiczna lub porcelanowa oraz odpowiednio jednolita naczynia szklane), sztucce (jednolite sztucce platerowane), stoły bankietowe/koktajlowe (usługa obejmuje ich transport oraz wniesienie, ustawienie), obrusy – jednobarwne obrusy materiałowe wykonane z bawełny lub włókna sztucznego wykorzystane do przykrycia stołów oraz stołów bankietowych, serwetki papierowe jednorazowe o wymiarach 33x33 cm, jednobarwne, oraz inne przedmioty niezbędne do realizacji usługi, tak aby w szczególnych przypadkach (zaginięcia, zniszczenia etc.) Wykonawca mógł w każdej chwili dany przedmiot zastąpić innym, bez szkody dla jakości świadczonych usług; Przez „jednolite części zastawy, naczynia, sztucce” rozumie się przedmioty z jednego kompletu lub wykonane według tego samego wzoru; Wykonawca zapewni również naczynia wieloporcjowe służące do podawania potraw zimnych i gorących (tace ze stali nierdzewnej, półmiski ceramiczne lub porcelanowe, bemały/naczynia niezbędne do podawania posiłków na ciepło, warników/ekspresów do podawania kawy i herbaty);
2. Zamawiający nie dopuszcza użycia zastawy z tworzyw sztucznych oraz naczyń i sztucców jednorazowych;
3. Wykonawca będzie odpowiedzialny za rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń, dbałość o estetykę miejsca, wytworny i elegancki sposób podawania posiłków, a także bieżące usuwanie i utylizację odpadków i śmieci w trakcie wydarzenia;
4. Wszystkie serwowane dania muszą spełniać najwyższe kryteria w zakresie smaku i wyglądu;
5. Zapewnienie obsługi kelnerskiej – rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw lub ich uzupełnianie w miarę potrzeb

- oraz sprzątnięcie w trakcie i po zakończeniu wydarzenia
6. Strój dla kelnerów/kelnerki zgodny ze standardami usług cateringowych;
 7. Przygotowaniu stołów bufetowych wraz z obrusami umożliwiającymi spożywanie posiłków na stojąco. Użyte nakrycia muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone oraz jednolite.
 8. Wymaga się podania posiłków zgodnie z podaną godziną przerwy w trakcie wydarzenia według wskazanych godzin,
 9. Wykonawca zapewni świeże produkty oraz personel do wykonania posiłków, posiadający aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne do realizacji usługi.
 10. Wykonawca zapewni transport oraz wniesienie posiłków do wskazanego przez Zamawiającego miejsca;
 11. Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia naczyń oraz resztek pokarmowych najpóźniej do 1h po zakończeniu wydarzenia.
 12. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu wraz z fakturą/rachunkiem - protokołu/sprawozdania z wykonania usługi zaakceptowanego przez Zamawiającego.

Uwaga 1: 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:

- 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.

Uwaga 2: miejsce świadczenia usługi cateringowej winno być w tym samym budynku_co sala konferencyjna udostępniona na potrzeby wydarzenia (to samo miejsce/budynek).

Wynajem sali konferencyjnej na 1 dzień konferencji dla minimum 150 osób

Czas wynajmu sali konferencyjnej:

Wynajem sali konferencyjnej :- od godziny 9.30 do godziny 16.00.

Wyposażenie sali:

- miejsca siedzące w liczbie adekwatnej do liczby uczestników: krzesła ustawionych w układzie kinowym;
- rolety, żaluzje bądź zasłony chroniące przed intensywnym światłem;
- działająca klimatyzacja;



- sprzęt multimedialny (rzutnik) i ekran kinowy z możliwością wyświetlania filmów w jakości HD oraz prezentacji multimedialnych
- komputer (laptop)
- sprzęt nagłośnieniowy i oświetleniowy
- mikrofony bezprzewodowe (minimum 10 szt.)
- dostęp do Internetu

Dodatkowo wykonawca zapewni osobę z obsługi obiektu do obsługi technicznej wydarzenia.

Catering (przerwa kawowa) zostanie podany w sali konferencyjnej lub bezpośrednio jej sąsiedztwie.

Sala i budynek, w którym się ona znajduje jest dostosowana do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. 2020 r. poz. 1062 tekst jednolity), bez barier architektonicznych.

Sala musi spełniać odpowiednie warunki socjalne, to znaczy musi być wyposażona w oświetlenie spełniające wymogi bhp oraz okna umożliwiające wietrzenie pomieszczeń (salą konferencyjną nie jest zaadoptowane pomieszczenie jadalne, korytarz, wnęka, pomieszczenie piwniczne).

Dla uczestników wydarzenia wykonawca zapewni bezpłatne miejsce do przechowywania odzieży wierzchniej, dostęp do sanitariatów.

Zamawiający wymaga, iż zgodnie z wymogami wynikłymi z ustawy o dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, dotyczące dostępności architektonicznej, budynek w którym będzie się odbywało wydarzenie musi być przystosowany dla osób ze szczególnymi potrzebami:

- a) Wejście do budynku dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową – znajduje się na poziomie ulicy (brak schodów, progów itp.);
- b) W przypadku schodów w budynku będzie wejście alternatywne w postaci pochylni, platformy, podnośnika lub schodółazu;
- c) Wejście do budynku będzie umożliwiało swobodny przejazd osobom na wózkach inwalidzkich;
- d) Korytarze w budynku, w którym będzie odbywało się szkolenie będą umożliwiały swobodny przejazd oraz mijanie się osobom na wózkach inwalidzkich.
- e) Windy w budynku będą przystosowane do przewozu osób niepełnosprawnych, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury, w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.
- f) W budynku, w którym odbywa się wydarzenie są toalety przeznaczone dla osób niepełnosprawnych.

Zamawiający informuje, iż spełniając wymogi wynikłe z ustawy o dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, dotyczące dostępności informacyjno- komunikacyjnej, wymaga żeby budynek w którym będzie się odbywało wydarzenie będzie przystosowany dla osób ze szczególnymi potrzebami:

- a) W budynku (hol wejściowy/recepcja znajduje się informacja (tablica informacyjna/ekran) przedstawiająca rozmieszczenie budynku (pomieszczenia, windy, toalety).
- b) Pomieszczenia w budynku jak i również dojścia do nich (sale konferencyjne, windy i toalety itp.) są odpowiednio oznaczone, w tym sposób kontrastowy na potrzeby osób słabo widzących, a także w tabliczki informacyjne w alfabecie Brail'a na potrzeby osób niewidzących.

Budynek (sala konferencyjna oraz miejsce udostępnione do podania cateringu) musi być dostosowana (bez barier architektonicznych) dla osób z niepełnosprawnościami tj. wydzielone miejsca parkingowe, toalety, szerokie wejścia umożliwiające wjazd wózkami osobom z niepełnosprawnościami. Miejsce wskazane przez



DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK POLITYKI SPOŁECZNEJ

wykonawcę musi umożliwić osobom ze szczególnymi potrzebami korzystania w wydarzeniu na równi z pozostałymi użytkownikami.

Miejsce realizacji zamówienia musi być dobrze skomunikowane z przystankami PKP/PKS/komunikacja podmiejską w pobliżu miejsca wykonywania usługi.