Załącznik nr 1

Opis przedmiotu zamówienia

**Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usługi cateringowej na potrzeby organizacji Forum Pomocy Społecznej z okazji Dnia Pracownika Socjalnego w Żmigrodzie dla uczestników projektu pn. „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej w województwie dolnośląskim”**

**Projekt jest dofinansowany z Unii Europejskiej w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 (FERS).**

|  |  |
| --- | --- |
| Przedmiot zamówienia | Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej na potrzeby organizacji Forum Pomocy Społecznej z okazji Dnia Pracownika Socjalnego w Żmigrodzie dla uczestników projektu pn. „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej w województwie dolnośląskim” |
| Miejsce realizacji | Miasto Żmigród, sala wskazana przez Zamawiającego. |
| Liczba osób | Maksymalnie **60** osób  Zamawiający podaje maksymalną liczbę osób.  Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę osób na spotkanie zgłoszonych do realizacji Wykonawcy przez Zamawiającego.  Zamawiający zastrzega, iż w razie zrekrutowania poniżej 60% założonej liczby osób (uczestników) na spotkanie tj. min.36 osób (wówczas organizacja spotkania nie leży w interesie Zamawiającego) -  spotkanie może zostać przesunięte na inny termin lub odwołane bez ponoszenia jakichkolwiek kosztów przez Zamawiającego (spotkanie nie będzie wówczas zgłoszone Wykonawcy do realizacji). Wykonawca o tym fakcie zostanie poinformowany na najpóźniej pięć dni roboczych przed planowanym rozpoczęciem spotkania. |
| Liczba dni | **1 dzień** spotkania w tym:  Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób uczestniczących w spotkaniu, terminu i godzin podania cateringu. |
| Czas trwania /  spotkania | Spotkanie odbywać się będzie w przedziale godzinowym 09:30 – 15:00. |
| Termin | Termin świadczenia usługi: **15.11.2024.**  Zamawiający w terminie nie krótszym niż 3 dni robocze przed rozpoczęciem 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. USŁUGA CATERINGOWA | |
| Ogólne warunki świadczenia usługi cateringowyej | **Realizując zamówienie, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:**   * przygotowania, dostarczenia wraz z wniesieniem cateringu do sali konferencyjnej dla wskazanej/zgłoszonej przez Zamawiającego liczby osób, zakres usługi dotyczy przygotowania cateringu 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 spotkania; * przygotowania miejsca serwowania cateringu przed rozpoczęciem 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 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 spotkania cateringu zgodnego 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 spotkania, dostarczenie odpowiednio ilości czystych naczyń. * Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania. * Przygotowanie cateringu dla wszystkich uczestników 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 metalowe sztućce). * Wykonawca zapewni transport oraz wniesienie cateringu do sali konferencyjnej dla wszystkich uczestników spotkania. * Wykonawca zapewni w ramach zamawianego cateringu 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 spotkania 3 dni przed planowanym spotkaniem. |
| Usługa cateringowa wraz ze szczegółowym opisem rodzaju cateringu | **RODZAJ CATERINGU:**  1 x przerwa kawowa ciągła (serwis kawowo/herbaciany/woda mineralna ze stałym dostępem, uzupełniany będzie w miarę potrzeb w godzinach w przedziale 09:30 – 15:00. Przerwa kawowa przygotowana na min. 30 min. przed rozpoczęciem spotkania.  1 x lunch/obiad podany około godz. 12:45 - 13:00 (+/-30 min.)   1. **Menu przerwy kawowej**   Przerwa kawowa podana w charakterze ciągłym w formie szwedzkiego stołu - ze stałym dostępem, uzupełniany w miarę potrzeb - zgodnie z podanym asortymentem i określoną gramaturą.   * 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. 100 gram/ os. * Owoce myte, łącznie min. 100 gram/ os.  1. **Menu lunchu/obiadu:**   Lunch/obiad w formie zupy i drugiego dania w formie szwedzkiego stołu – podany w trakcie spotkania (planowana godzina podania lunchu/obiadu około godz. 12:45 – 13:00 (+/- 30 min.).  Określenie minimalnej gramatury dań gorących dla 1 uczestnika.   * Pierwsze danie - zupa – 250 ml/os. * Drugie danie - danie główne na ciepło z dodatkami, serwowane, w ilości minimum 400 gram/os. Przy czym danie główne mięsne złożone będzie z: mięsa np. drób, wołowina, wieprzowina – min. 150 gram/os., dodatku typu ziemniaki/ kasza/ ryż/ makaron/ frytki/kluski śląskie – min. 150 gram/os. oraz min. 2 surówki po min. 50 gram/os. każda (łącznie 100 gram/os.).   Za danie główne wegetariańskie uważa się np. kotlet warzywny – min. 150 gram/os., dodatku typu ziemniaki/ kasza/ ryż/ makaron/ frytki/kluski śląskie – min. 150 gram/os. Oraz min. 2 surówki po min. 50 gram/os. każda (łącznie 100 gram/os.) lub np. danie mączne np. pierogi ruskie 300 gram/os. + min. 2 surówki po min. 50 gram/os. każda (łącznie 100 gram/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).   **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 spotkania; * złożenie przez Wykonawcę podpisanego protokołu odbioru z wykonania usługi, w terminie 5 dni roboczych od zakończenia spotkania. |
|  |  |