

ROPS.V.5.37.4.2024.AC

Załącznik nr 1 do SWZ

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

### 1. Przedmiot zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje **świadczenie usługi cateringowej na potrzeby organizacji gali dziewiątej edycji konkursu Lubuski Włacznik. Lider Biznesu Społecznego w ramach projektu pn. „Efekt synergii – koordynacja lubuskiego włączenia społecznego”** dla 100 uczestników, w szczególności w zakresie zapewnienia przez Wykonawcę: wyżywienia wraz z obsługą kelnerską, zapewnienie zastawy, stołów, obrusów, dekoracji kwiatowej stołów i innego wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia, transportu, sprzątnia.

### 2. Informacja o realizacji przedmiotu zamówienia w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej

Przedmiot zamówienia realizowany jest przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Zielonej Górze w ramach projektu pn. **Efekt synergii – koordynacja lubuskiego włączenia społecznego**, działanie 04.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego w ramach FERS 2021-2027 współfinansowanego ze środków EFS Plus, w ramach typu projektów pn. Działania ROPS w zakresie usług społecznych, pomocy społecznej, ES i aktywnej integracji, służące włączeniu społecznemu, realizowane na poziomie wojewódzkim.

### 3. Miejsce realizacji usługi cateringowej:

Zielona Góra

#### 4. Termin realizacji usługi cateringowej :

**29 listopada 2024 r. w godzinach 10.00 – 14.00.**

Zamawiający zastrzega, że może przesunąć termin organizacji gali dziewiątej edycji konkursu Lubuski Włócznik. Lider Biznesu Społecznego, informując o powyższym pisemnie Wykonawcę na co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem wydarzenia, ze względu na:

- a) sytuację związaną z działaniami wojennymi (m. in. w państwach sąsiadujących z Polską);
- b) decyzję Zamawiającego o przesunięciu terminu gali dziewiątej edycji konkursu Lubuski Włócznik. Lider Biznesu Społecznego.

#### 5. Sposób świadczenia usługi cateringowej

**Przygotowanie oraz dostawa cateringu dla maksymalnie 100 osób.**

Zamawiający w terminie nie krótszym niż 3 dni robocze przed planowana data wydarzenia potwierdzi wykonawcy drogą mailową dokładną liczbę osób korzystających z usługi cateringowej.

#### **Zakres usługi cateringowej**

Dotyczy przygotowania oraz dostawa wyżywienia wraz z obsługą kelnerską, zapewnienie zastawy, stołów, obrusów, dekoracji kwiatowej stołów i innego wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia, transportu, sprzątnięcia.

**Zamówienie cateringowe będzie polegało na:**

Zapewnieniu cateringu w formie szwedzkiego stołu:

1) dania na zimno:

- a) tartaletki min. 2 szt./os., w tym 2 rodzaje np. ze szpinakiem, z łososiem, z humusem, z jajkiem, z sałatką jarzynową, z twarożkiem
- b) mini tortille min. 2 szt./os., w tym 2 rodzaje np. z indykiem, łososiem, serkiem, ze szpinakiem i serem
- c) mini przekąski z ciasta francuskiego 2 szt./os., w tym 2 rodzaje np. ze szpinakiem, z łososiem, humusem, jajkiem

2) słodki bufet:

- a) dwa rodzaje ciasta typu bankietowego min. 2 szt./os., podane w papilotkach (np. sernik jasny, w-z, sernik ciemny, shrek)
- b) owoce 100g/os., np.: winogrona, banany, jabłka, ananas, śliwki, nektarynki,
- c) słodkie desery w porcjach 3 rodzaje min. 2 szt./os np. galaretka z owocami, mini serniczki w słoiczkach, mini ptysie, mini eklerki)

3) zimne napoje:

- a) woda butelkowana gazowana - 0,5 l/os.
- b) woda butelkowana niegazowana - 0,5 l/os.

4) gorące napoje:

- a) 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.

Uwaga: w przypadku zaznaczenia **w formularzy ofertowym**

**(Załącznik nr 2 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.

- b) 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.
- c) Mleczko/ śmietanka (nie dopuszcza się podania śmietanki w proszku) – min. 50 ml/os.

- d) Cukier porcjowany np. w saszetkach – min. 20 gram/os
6. Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i transportu.
7. Wykonawca winien zaoferować dostępność usługi dla osób z niepełnosprawnościami poprzez odpowiedź na indywidualne wymagania osób z niepełnosprawnościami, m.in. osoba obsługująca przekaże informację co znajduje się na talerzu i w którym miejscu, po spożytym posiłku osoba obsługująca posprząta miejsce spożywania posiłków.