

„Od szkolenia do zatrudnienia – YEI”

Inicjatywa na rzecz ludzi młodych - projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej

CKW.ZP.YEI.271.1.2018

ZAŁĄCZNIK NR 1

Szczegółowy opis zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa wyżywienia 20 uczestników projektu „Od szkolenia do zatrudnienia – YEI”, realizowanego w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 - 2020.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przygotowanie posiłków musi odbywać się z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia; posiłki muszą być dobrze zbilansowane pod względem zawartości podstawowych składników odżywczych, a ich przygotowanie ma odbywać się wyłącznie **na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych; wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia – posiłki przeznaczone są dla młodzieży w wieku 18 – 24 lata.**

2. Przez wyżywienie rozumie się:

a. ciepły posiłek (obiad) składający się z: drugiego dania obiadowego i napoju (ciepłego lub zimnego) - dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe.

b. przerwę kawową obejmującą: kawę, herbatę, wodę, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce.

W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych).

4. Liczba posiłków do przygotowania i dostarczenia, termin, godzina i miejsce ich dostawy, będą przedstawiane Wykonawcy przez Zamawiającego z 3-dniowym wyprzedzeniem w formie 1-tygodniowych harmonogramów.

5. Wyżywieniem będzie objętych 20 uczestników projektu.

6. Wyżywienie będzie dostarczane do miejsca realizacji zajęć. Zamawiający przewiduje, że 70% zamówienia będzie dostarczane do siedziby Zamawiającego, tj. Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Gołdapi, ul. Boczna 1 a 30% zamówienia do innego miejsca na terenie miasta Gołdap lub poza Gołdapią (w tym przypadku Zamawiający wymaga dostarczenia suchego pełnowartościowego prowiantu przygotowanego dzień wcześniej), wskazanego przez Zamawiającego. Ze względu na realizację projektu „Od szkolenia do zatrudnienia - YEI”, zajęcia projektowe mogą odbywać się w tym samym czasie w kilku miejscach. W związku z tym, Wykonawca przedmiotu zamówienia musi przewidzieć różne i niezależne od siebie harmonogramy dostarczania posiłków.

7. Zamówienie będzie realizowane od dnia podpisania umowy do 31 marca 2018 r. (zgodnie z harmonogramem, który będzie uzgadniany podczas realizacji zamówienia).

8. Zamawiający ze względu na specyfikę projektu, nie jest w stanie określić precyzyjnie łącznej ilości posiłków. Zakładany harmonogram działań projektu w odniesieniu do 20 osób, określa średnią liczbę dni szkoleniowych (żywieniowych) - 40, co oznacza, iż **Zamawiający planuje zamówienie maksymalnie do 800 posiłków (560 obiadów, 240 przerw kawowe)**. Liczba ta jest wartością szacunkową i Zamawiający nie ma obowiązku wykorzystania całości przedmiotu zamówienia. Liczba zamówionych posiłków może ulec zmianie (bez zmiany umówionej ceny jednostkowej), w miarę zapotrzebowania Zamawiającego, w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia liczby dni szkoleniowych, nieobecności uczestników projektu na zajęciach bądź rezygnacji z projektu.

Liczba ta jest szacunkową i Zamawiający nie ma obowiązku wykorzystania całości przedmiotu zamówienia.

9. W przypadku nieobecności jednego lub kilku uczestników w danym dniu szkoleniowym Wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie przez Zamawiającego co najmniej 3 godziny przed ustalonym terminem dostawy posiłków. Od momentu otrzymania takiej

„Od szkolenia do zatrudnienia – YEI”

Inicjatywa na rzecz ludzi młodych - projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej

informacji Wykonawca przygotowuje i dostarcza ilość posiłków zmniejszoną o liczbę nieobecnych w danym dniu szkoleniowym.

10. Z tytułu zmniejszenia ilości zamawianych posiłków lub niewykorzystania całości przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie oraz żadne roszczenie cywilnoprawne.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo skrócenia okresu obowiązywania umowy po wykorzystaniu kwoty przeznaczonej na wyżywienia uczestników w trakcie trwania zajęć.

12. Odbiór wydanych posiłków musi zostać potwierdzony przez opiekuna/wychowawcę grupy.

W ramach realizacji zlecenia Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. Przygotowania posiłków z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia, dobrze zbilansowanych pod względem zawartości podstawowych składników odżywczych. Posiłki przeznaczone są dla młodzieży w wieku 18 – 24 lat.

2. Przygotowania i transportu przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

3. Dostawy wyżywienia, jak niżej:

a) **Pojedyncza przerwa kawowa dla każdego uczestnika** powinna składać się z:

- kawa: minimum 1 kubek kawy na uczestnika – do samodzielnego zaparzenia lub gotowej gorącej
- herbata: minimum 1 kubek herbaty na uczestnika / z zastrzeżeniem przynajmniej 2 rodzajów herbat w torebkach do wyboru (np. czarna, owocowa),
- gorąca woda do herbaty/kawy,
- woda mineralna niegazowana i gazowana, podawana w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml (min. 250 ml na osobę),
- drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub świeże owoce przygotowane do spożycia (tj. umyte, poporcjowane) - co najmniej 80 g na osobę,
- dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleko do kawy, cytryna w plastrach (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).

b) **Pojedynczy obiad dla każdego uczestnika** (dostarczony w naczyniach jednorazowych termoizolacyjnych zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia z kompletem sztućców) powinien składać się z:

- ciepły posiłek - drugie danie obiadowe (a. ziemniaki, ryż, makaron lub kasza gryczana – 200 gram; b. sztuka mięsa bez sosu 150 gram lub sztuka mięsa z sosem 170 gram lub kotlet schabowy 100 gram lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gram lub ryba bez panierki 150 gram lub ryba z panierką 170 gram lub udziec z kurczaka 170 gram lub kotlet mielony 150 gram lub pulpety 150 gram lub gołąbki 200 gram lub gulasz potrawka 200 gram; c. surówka warzywna 150g),
- woda lub sok lub ciepły napój: 250 ml na uczestnika.

c) Poza ww. asortymentem Wykonawca dostarczy:

- termosy z gorącą wodą lub gotową kawą/herbatą,
- co najmniej 2 sztuki kubków termoodpornych na uczestnika,
- kubki jednorazowe na zimne napoje,
- co najmniej jeden talerzyk na uczestnika na przekąski,
- co najmniej jeden talerz na uczestnika na lunch,
- niezbędne sztućce,
- co najmniej 2 serwetki na uczestnika.

4. Odbioru odpadów pokonsumpcyjnych po zakończonych zajęciach.

5. Ustalenia zróżnicowanego menu wspólnie z koordynatorem projektu z ramienia Zamawiającego do każdego 1-tygodniowego harmonogramu z 3-dniowym wyprzedzeniem oraz przekazania ustalonego menu w formie pisemnej.

6. Prowadzenia dziennych raportów żywienia, które muszą zostać przekazane wraz z wystawioną fakturą i protokołem odbioru usługi za wykonanie zamówienia.



„Od szkolenia do zatrudnienia – YEI”

*Inicjatywa na rzecz ludzi młodych - projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej*

7. Oznakowania logo PO WER i UE wszystkich dokumentów sporządzonych w ramach projektu wg wzoru znajdującego się w wytycznych (<https://www.power.gov.pl/strony/o-programie/promocja/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow/>). Projekt realizowany w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych. Dopuszczalne jest stosowanie zarówno kolorowych logotypów, jak i logotypów czarno-białych. Natomiast nie jest dopuszczalne drukowanie kolorowych logotypów na czarno-biało.
8. Przechowywania całości dokumentacji związanej z realizacją usługi do dnia 31 grudnia 2028 roku.
9. W przypadku kontroli Zamawiającego przez organ do tego uprawniony, Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia dokumentów, w tym dokumentów finansowych w związku z realizacją podpisanej na usługę umowy.