

## Załącznik nr 1 do zaproszenia

### Opis przedmiotu zamówienia

#### I. Wymagania:

**Dostawę cateringu może/mogą** przeprowadzić osoba/osoby która/które posiada/posiadają:

1. Uprawnienia do prowadzenia takiej działalności;
2. Wiedzę i doświadczenie poparte praktyką w przygotowaniu potraw i realizacji takich dostaw;
3. Umiejętności, zdolności komunikacyjne i organizacyjne.

#### II. Zakres przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa serwisu kawowego i lunchu/obiadu dwudaniowego wraz z kompotem w dni kiedy odbywać się będą zajęcia szkoleniowe według planu przedstawionego w załączniku nr 1 do Umowy - bez sobót, niedziel i świąt, przygotowanych na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia (w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP) w terminie od marca 2020 r. do czerwca 2021 r.

2. Posiłki powinny być dostosowane do wymagań zgodnych z zasadami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.

3. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia.

#### 4. SERWIS KAWOWY [424 zestawy] obejmuje:

- 1) Napoje t. j.: kawę 150ml/1os., herbatę 200ml/1os., wodę 500ml/1os., oraz dodatki: mleko z dzbanka do kawy, cukier do kawy i herbaty, cytryna do herbaty – dostarczane każdorazowo;
- 2) Drobne wytrawne, słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka, orzeszki oraz owoce;
- 3) ciasto z blachy 150g/1os.,  
- przy czym poz. 2) i 3) dostarczane przemiennie, czyli jeśli jednego dnia szkoleniowego dostawa jak w poz. 2), to następnego dnia szkoleniowego – jak w poz. 3).

#### 5. LUNCH/OBIAD [424 zestawy] obejmuje dwa dania (zupa i drugie danie) oraz napój.

1) W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić:

- zupa, inna na każdy dzień szkoleniowy na przestrzeni 10 dni szkoleniowych;
- drugie danie, przy czym w jadłospisie winny być uwzględnione dania mięsne, dania rybne, dania bezmięsne.

2) Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- dla zup nie mniej niż 75°C
- dla drugiego dania nie mniej niż 63°C

3) Waga posiłków powinna zawierać:

- zupa – 250ml/1os.
- drugie danie, w wariantach np. takich jak:

**Pierwszy** w różnych proponowanych konfiguracjach np.:

- 1) ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150g/1os.
- 2) porcja mięsa (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, pulpet, gulasz, porcja pieczeni, porcja kurczaka – udko, 2-3 skrzydełka) – 150g/1os.
- 4) lub ryba 150g/1os.
- 5) surówka lub jarzyny gotowane – 150g/1os.

#### Drugi:

6) naleśniki na słodko lub z dodatkami warzywno - mięsnymi 300g/1os.

#### Trzeci:

7) pierogi z farszem mięsny lub bezmięsnym 300g/1os

- kompot – 200ml/1os.

Do zestawu obiadowego Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych oraz kompot.

6. Maksymalna liczba dostaw wynosi 434 serwisy kawowe i 434 zestawy obiadowe przez cały okres szkoleń i superwizji realizowanych, tak jak w zał. nr 1 do Umowy.

7. Zamawiający przewiduje, że w dziennym zamówieniu liczba osób korzystających wyniesie od 8 do 12.

**8. Faktyczne ilości serwisów kawowych i obiadów na dany dzień będą potwierdzane telefonicznie [sms] przez Zamawiającego dzień wcześniej do godziny 16.00.**

9. Wykonawca dostarczy zestawy własnym transportem do siedziby Zamawiającego – Ośrodek Pomocy Społecznej im. Ireny Sendlerowej w Aleksandrowie Łódzkim ul. Piotrkowska 4/6 w godzinach:

- SERWIS KAWOWY 09.30 – 10.00;

- LUNCH/OBIAD 13.30-14.00.

**10. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji ustalonego z Zamawiającym jadłospisu. Jadłospis powinien być adekwatny do pór roku.**

11. Z dostarczanego serwisu kawowego i lunchu/obiadu korzystać będą pracownicy Ośrodka podczas szkoleń i superwizji.

12. Zamawiający będzie miał prawo do wprowadzenia zmian w zaproponowanym przez Wykonawcę jadłospisie w przypadku, gdy nie będzie on dostosowany do wymagań i upodobań grupy uczestników.

### **III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

2. Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca przedstawi aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

3. Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu dotyczące wiedzy i doświadczenia:

1) Warunek zostanie spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje, w okresie ostatniego roku przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie – 2 usługi o wartości minimum 10.000 zł - każda odpowiadająca swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia, potwierdzone załączonymi dokumentami (np. referencjami), że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

2) Przedstawi dwie koncepcje jadłospisu każdorazowo na 10 dni szkoleniowych.

### **IV. Plan szkoleń**

1. W załączniku nr 1 do Umowy przedstawiony jest szczegółowy plan szkoleń i superwizji, przy czym na wniosek Wykonawcy lub Zamawiającego, za zgodą Wykonawcy oraz Zamawiającego i zgodnie z możliwościami organizacyjnymi Zamawiającego terminy szkoleń mogą ulec modyfikacji o czym strony powiadamiają się co najmniej na jeden tydzień przed wprowadzeniem zmian.

2. Plan szkoleń opracowany zgodnie ze specyfiką realizacji projektu wdrożeniowego – udział pracowników socjalnych, kadry zarządzającej w projekcie i kadry wspierającej projekt nie może doprowadzić do zaburzeń organizacji pracy w instytucji pracy – Ośrodku Pomocy Społecznej im. Ireny Sendlerowej w Aleksandrowie Łódzkim. Z uwagi na to zmiany w planie szkoleń nie mogą być dezorganizujące.

### **V. Warunki zmiany Umowy**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej Umowy w szczególności w zakresie:

- 1) Wynagrodzenia brutto w przypadku, gdy zmiana ta jest korzystna dla Zamawiającego tj. w przypadku obniżenia wartości brutto wynagrodzenia Wykonawcy, bez równoczesnej zmiany zakresu przedmiotu umowy, także w wypadku zmian w obowiązujących przepisach prawa mających wpływ na wartość dostawy objętej Umową;
- 2) Dostosowania postanowień Umowy do zmiany przepisów prawa w przypadku wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na wykonywanie Umowy;
- 3) Warunków realizacji Umowy, gdy zmiana taka jest niezbędna do prawidłowego wykonania Umowy zgodnie z jej celem wskutek nieprzewidzianej przez Strony zmiany okoliczności;
- 4) Numeru rachunku bankowego Wykonawcy wskazanego Umowie;
- 5) Zmiany terminu wykonania Umowy wskutek wystąpienia okoliczności leżących po stronie Zamawiającego lub Wykonawcy;
- 6) Zmiany terminu realizacji przedmiotu zamówienia, jeżeli z przyczyn organizacyjnych nie będzie możliwości przeprowadzenia szkoleń w założonym terminie.

2. Zmiany wprowadzone zostaną pod rygorem nieważności w formie pisemnego aneksu do Umowy, po wcześniejszym zgłoszeniu przez którąkolwiek ze stron Umowy faktu zaistnienia okoliczności warunkującej konieczność wprowadzenia zmiany.

### **VI. Uwagi końcowe**

**1. Zamawiający nie uwzględnia rozdzielenia dostaw – część I i część II stanowią integralną część oferty. Jeden Wykonawca jest zobowiązany realizować dostawę serwisu kawowego i lunch/obiadu**

**2. Ocenie podlegają wyłącznie oferty wpisujące się w zaplanowany przez Zamawiającego budżet projektu.**