**Załącznik nr 2**

**Zamawiający:**

**Skarb Państwa Komendy Głównej Ochotniczych Hufców Pracy**

z siedzibą 00-349 Warszawa, ul. Tamka 1

reprezentowany przez:

**Dariusza Rudnika Komendanta Wojewódzkiego**

**Warmińsko-Mazurskiej Wojewódzkiej Komendy OHP**

z siedzibą 10-165 Olsztyn, ul. Artyleryjska 3B

na podstawie pełnomocnictwa z dnia 21.02.2018r.

Niniejsze zamówienie jest częścią większego zamówienia.

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest **usługa przygotowania, dostarczenia i wydania posiłku obiadowego** dostarczonego z naczyniami i sztućcami jednorazowymi oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych dla 100 uczestników projektu, podzielonych na 10 grup projektowych po 10 osób na grupę, zlokalizowanych w 7 miastach na terenie woj. warmińsko-mazurskiego. Zamówienie dotyczy realizacji projektu *„Od szkolenia do zatrudnienia – YEI”* współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach *Inicjatywy na rzecz zatrudnienia osób młodych* przez Warmińsko-Mazurską Wojewódzką Komendę OHP w Olsztynie w częściach:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr części** | **Jednostka** | **Adres jednostki** | **Przewidywana ilość dni żywieniowych**  ***Posiłek obiadowy*** | **Liczba uczestników projektu** |
| **1** | CEiPM Elbląg | 82-300 Elbląg  ul. Junaków 5 | 32 | **20** |
| **2** | MCK Braniewo | 14-500 Braniewo  ul. Kościuszki 118 | 32 | **10** |
| **3** | CEiPM Olsztyn | 10-165 Olsztyn  ul. Artyleryjska 3B | 32 | **20** |
| **4** | MCK Ełk | 19-300 Ełk  ul. Mickiewicza 15 | 32 | **20** |
| **5** | MCK Giżycko | 11-500 Giżycko  ul. 1 Maja 30 | 32 | **10** |
| **6** | MCK Ostróda | 14-100 Ostróda  ul. Słowackiego 13 | 32 | **10** |
| **7** | MCK Nidzica | 13-100 Nidzica  ul. Traugutta 13 | 32 | **10** |

*Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach alokacji dla Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych**Oś I, Priorytetu Inwestycyjnego 8.ii, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER), Działanie 1.3, Podziałanie 1.3.2.*

SZCZEGÓŁOWA SPECYFIKACJA USŁUGI:

1. **Miejscowości realizacji zamówienia są jednocześnie częściami zamówienia**. Można składać, zatem oferty na całość zamówienia (wszystkie miejscowości) lub wybrane części (jedna lub kilka miejscowości).
2. Termin realizacji usługi od dnia podpisania umowy do **30.08.2019r.** i realizowany będzie zgodnie z harmonogramem ustalonym w jednostce realizującej projekt.
3. Przez posiłek obiadowy rozumie się ciepły posiłek składający się z: drugiego dania obiadowego, napoju (ciepłego lub zimnego w zależności od pory roku). Wartość kaloryczna jednego posiłku nie może być mniejsza niż 1280 kcal/ osobę. Posiłki powinny być wydawane wg gramatury:
4. Porcja mięsa/ ryby-zwłaszcza w piątek (sztuka mięsa bez sosu 170 gramów lub sztuka mięsa z sosem 190 gramów lub kotlet schabowy 100 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba z panierką 170 gramów lub udziec z kurczaka 170 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub gulasz/ potrawka 200 gramów),
5. Ziemniaki lub ryż lub makaron lub kasza gryczana lub frytki lub inne - 200 gramów,
6. Surówka warzywna 100 gramów lub warzywa gotowane 150 gramów,
7. Napoje: kompot/ sok 250 ml.
8. Zamawiający ze względu na specyfikę projektu, w dniu ogłaszania postępowania nie jest w stanie określić precyzyjnie łącznej ilości posiłków. Dlatego zakłada harmonogram działań projektowych w przedziale średnio 32 dni szkoleniowych na jednego uczestnika.Zastrzega się zmniejszenie lub zwiększenie średniej liczby posiłków obiadowych w zależności od indywidualnego harmonogramu zajęć dla uczestnika projektu.
9. Posiłki wydawane będą w ilości 1 posiłek dziennie na jedną osobę wg harmonogramów sporządzonych przez Zamawiającego.
10. Zamawiający przewiduje konieczność, przez część czasu realizacji zamówienia dostarczania posiłków (dla kilkuosobowych grup, bądź dla jednej osoby) w różne rejony miasta, w których realizowane będą poszczególne bloki szkoleniowe wchodzące w skład programu ww. projektu.
11. Przy wykonywaniu przedmiotu zlecenia Zleceniobiorca zobowiązany jest do:
12. Przygotowania posiłków obiadowych i dostarczenia ich własnym transportem do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w którym będą odbywały się zajęcia;
13. Zapewnienia obsługi uczestników i koniecznego sprzętu (nakrycia – jednorazowe, rozłożenie i zebranie nakryć, zabezpieczenie niezbędnych sztućców) - posiłek dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek, może być dostarczony, jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania posiłku;
14. Przygotowywania posiłków wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz półproduktów, posiadających stosowne atesty, świadectwa, protokoły badań itp. oraz zgodnie z określonymi normami żywienia - jakość posiłków (w tym produktów używanych do ich sporządzania) i procedury Wykonawcy powinny być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2017, poz. 149 z poźn. zmianami);
15. Dostarczenia wyżywienia w odpowiednich naczyniach (pojemnikach) umożliwiających jego estetyczne spożycie z zabezpieczeniem niezbędnych sztućców,
16. Dostarczenia posiłków za pomocą odpowiednich urządzeń zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków;
17. **Sporządzenia, w formie pisemnej, z odpowiednim wyprzedzeniem, co najmniej tygodniowego spisu planowanych do wydania potraw (jadłospis), który powinien być uzgodniony z przedstawicielem OHP (o ewentualnych zmianach powinien być powiadomiony Zamawiający);**
18. Do wykonania umowy z najwyższą starannością i zachowaniem wymogów sanitarnych - oświadczenie, iż osoby zatrudnione przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków posiadają aktualne karty zdrowia;
19. Zapewnienia posiłków dla każdego uczestnika zgodnie z opisem zamówienia - Wykonawca musi w trakcie i po zakończeniu wydawania posiłku zapewnić obsługę i porządkować pomieszczenia, w których będę podawane posiłki;
20. Dopuszcza się możliwość zmiany w ilości osób korzystających z posiłku obiadowego. Ewentualna zmiana liczby uczestników zgłoszona przez Zamawiającego, najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia, spowoduje modyfikację zamówienia i obliczenie należności w oparciu o faktyczną liczbę osób korzystających z posiłku. Harmonogram dostarczania posiłków uzgadniany będzie z pracownikiem W-M WK OHP oddelegowanym do projektu w imieniu Zamawiającego w danym mieście, który określi miejsce, termin dostarczenia i ilość posiłków.
21. Otrzymywanie posiłków będzie potwierdzane pisemnie przez upoważnione osoby.
22. Zamawiający ma prawo kontroli jakości i ilości wydawanych posiłków oraz prawo odmowy zapłaty za posiłki niespełniające kryteriów jakościowych.
23. Potwierdzenie prawidłowo wykonanej usługi stanowi „*Protokół odbioru usługi”* zatwierdzony przez koordynatora lokalnego projektu poświadczającego prawidłowe wykonanie usługi i rozliczenie się z niezbędnej dokumentacji zawierającej:
24. jadłospis/ menu,
25. lista pokwitowań odbioru posiłków.
26. Zapłata za wykonanie usługi nastąpi przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę, w terminie do 30 dni od dnia otrzymania przez zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury (rachunku) wraz z *„Protokołem odbioru usługi”* zatwierdzonym przez koordynatora lokalnego.
27. Wystawienie faktury nie może nastąpić wcześniej niż podpisanie „*Protokołu odbioru usługi”* przez koordynatora lokalnego i Wykonawcę*.*
28. Z przyczyn od siebie niezależnych zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu zapłaty należności za wykonanie usługi w przypadku opóźnienia przekazania środków finansowych z Rezerwy Celowej.
29. Wykonawca przyjmując do realizacji usługę przygotowania i dostarczenia ciepłych posiłków musi zatrudnić lub zatrudnia do wykonywania usługi co najmniej 1 osobę do obsługi kuchni na podstawie zawartej z nim umowy o pracę lub spółdzielczej umowy o pracę:
30. W wymiarze etatu osoby zatrudnionej na podstawie umowy o pracę lub spółdzielczej umowy o pracę Wykonawca powinien zapewniać prawidłową realizację powierzonych zadań, wśród których wykonywane czynności będą polegały w szczególności na: opracowywaniu menu, przygotowywaniu posiłków, porcjowaniu, pakowaniu do jednorazowych opakowań.
31. Zatrudnienie przy realizacji zamówienia powinno trwać w okresie wykonywania usługi.
32. W przypadku rozwiązania umowy o pracę przez osobę zatrudnioną do jej wykonywania lub przez pracodawcę przed zakończeniem okresu realizacji przedmiotu usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia w to miejsce innej osoby.
33. Wykonawca, przed przystąpieniem do wykonywania usługi, złoży Oświadczenie, że zatrudni lub zatrudnia przy wykonywaniu zamówienia co najmniej 1 osobę do obsługi kuchni na podstawie zawartej z nim umowy o pracę lub spółdzielczej umowy o pracę.
34. W czasie wykonywania usługi, spełnienie obowiązku, o którym mowa w ppkt. d, Wykonawca będzie potwierdzał składając w tym zakresie oświadczenie dołączone każdorazowo do faktury wystawionej za realizację świadczonej, za każdy miesiąc, usługi.
35. W przypadku Wykonawców pracujących na warunkach samozatrudnienia i osobiście – jednoosobowo wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia brak jest obowiązku wykazania zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę, pod warunkiem osobistego wykonania przez Wykonawcę wskazanych czynności przy realizacji przedmiotu zamówienia. W takim przypadku to Wykonawca powinien złożyć odpowiednią deklarację w formularzu ofertowym.
36. Zamawiający ma prawo zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentacji zatrudnienia wskazanej osoby, natomiast Wykonawca ma obowiązek przedstawić ją niezwłocznie Zamawiającemu.
37. W przypadku nie wypełniania obowiązku zatrudnienia lub zatrudniania co najmniej jednej osoby na podstawie umowy o pracę lub spółdzielczej umowy o pracę Wykonawcy zostanie naliczona przez Zamawiającego kara umowna w wysokości 10% kwoty brutto wskazanej w umowie za każdy wydany posiłek w okresie niespełnienia ww. warunków.
38. W przypadku kontroli Zamawiającego przez organ do tego uprawniony Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia dokumentów, w tym dokumentów finansowych w związku z realizacją niniejszej umowy.