

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – BS.2611.10.2021

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Nazwa zadania

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa obejmująca dostawę i zaserwowanie 240 sztuk cateringu w postaci wyżywienia dla uczestników projektu „Dostępna Praca”, podczas trzech edycji szkoleń na terenie woj. podkarpackiego w powiatach: rzeszowski lub jasielski lub stalowowolski lub mielecki lub przemyski. O ostatecznym miejscu realizacji każdej edycji Zamawiający poinformuje Wykonawcę na minimum 7 dni przed planowaną datą pierwszego dnia szkoleniowego. W danej edycji miejsc realizacji może być maksymalnie dwa – analogicznie jak ustalono już to dla I edycji. Niemożliwość wskazania w obecnej chwili miejsc realizacji wiąże się z zapisami projektowymi i naborem/rekrutacją uczestników projektu. Każda z edycji odbędzie się w terminach wskazanych poniżej. Zamawiający poinformuje wykonawcę o dokładnym terminie rozpoczęcia spotkania na 10 dni przed planowaną realizacją usługi w formie mailowej.

I edycja

Ilość grup szkoleniowych: 2 gr upy, I grupa 10 osób (4 dni szkoleniowe) w miejscowości Jasło oraz II grupa 10 osób w miejscowości Rzeszów

Ilość dni szkoleniowych: 4

Sala szkoleniowa będzie zapewniona przez zamawiającego.

Łącznie 80 sztuk cateringu

II edycja

Ilość grup szkoleniowych: 2 grupy, po 10 osób (4 dni szkoleniowe dla jednej grupy, miejsce prowadzenia szkoleń będzie zależne od zabranej grupy, od miejsca zamieszkania UP na terenie woj. podkarpackiego w powiatach: rzeszowski lub jasielski lub stalowowolski lub mielecki lub przemyski – wskazane zostanie maksymalnie dwa powiaty dla realizacji zamówienia). Miejsce prowadzenia szkoleń w II edycji będzie wskazane minimum 7 dni przed pierwszym dniem szkoleniowym. Sala szkoleniowa będzie zapewniona przez zamawiającego.

Łącznie 80 sztuk cateringu

III edycja

Ilość grup szkoleniowych: 2 grupy, po 10 osób (4 dni szkoleniowe dla jednej grupy, miejsce prowadzenia szkoleń będzie zależne od zabranej grupy, od miejsca zamieszkania UP na terenie woj. podkarpackiego w powiatach: rzeszowski lub jasielski lub stalowowolski lub mielecki lub przemyski - wskazane zostanie maksymalnie dwa powiaty dla realizacji zamówienia). Miejsce prowadzenia szkoleń w III edycji będzie wskazane minimum 7 dni przed pierwszym dniem szkoleniowym. Sala szkoleniowa będzie zapewniona przez zamawiającego.

Łącznie 80 sztuk cateringu

Łącznie całość zamówienia obejmuje 240 szt. cateringu opisanego w pkt. IV - na trzy edycje.

II. Źródło finansowania

Projekt „Dostępna praca” realizowany jest ze środków UE Działanie 8.1 Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym współfinansowanego ze

środków Europejskiego Funduszu Społecznego - projekty konkursowe w ramach RPO WP na lata 2014-2020.

III. Termin realizacji zamówienia

Maksymalnie termin wykonania zamówienia: do 31 grudnia 2022 roku – zgodnie z poniżej wskazanym podziałem czasowym dla danych edycji:

I edycja – czerwiec/lipiec 2021 r.

II edycja - II/III kwartał 2021 r.

III edycja - I kwartał 2022 r.

- w dni powszednie od poniedziałku do piątku.

Szczegółowy harmonogram dostawy i zaserwowania cateringu zostanie ustalony z Wykonawcą po podpisaniu umowy – każdorazowo dla poszczególnych edycji - minimum 5 dni przed planowanym terminem pierwszego dnia szkoleniowego dla danej edycji.

Zamawiający zastrzega sobie zmianę terminów realizacji usługi, jeżeli będzie tego wymagała prawidłowa realizacja projektu oraz zależności od sytuacji epidemiologicznej spowodowanej SARS – CoV-2, jednakże będzie to przedmiotem wcześniejszego ustalenia z Wykonawcą.

Zamawiający zapłaci za faktyczną ilość dostarczonego cateringu - nie mniej niż 80% szt. przewidzianych na poszczególną edycję – tj. 64 sztuki/edycję.

Ilość osób w grupie w jednym dniu szkoleniowym wynosi maksymalnie 10 osób /minimalnie 8 osób.

IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Jeżeli zajdzie konieczność, Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków wg indywidualnych diet pokarmowych (związanych z alergią pokarmową np. bezglutenowa) uczestników po wcześniejszym poinformowaniu przez Zamawiającego w terminie 3 dni przed planowaną dostawą cateringu (w formie e-maila).

Catering powinien spełniać poniższe parametry:

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia poczęstunku/catering w czasie 2 przerw każdego dnia na spotkaniu w każdej z 2 grup:

a) W ramach I przerwy (przygotowanej przed rozpoczęciem zajęć) należy zapewnić dla każdego uczestnika spotkania w każdej z 2 grup - (1 porcja dla jednej osoby) cateringu zawiera:

- Kawę czarną rozpuszczalną oraz parzoną – 2 filiżanki na osobę,

- Herbatę czarną tradycyjną – 2 filiżanki na osobę,

Kawa i herbata powinny być podawane w oryginalnych opakowaniach i wyłożone np. na talerzykach wraz z termosami z wrzątkiem.

- Woda mineralna niegazowana – podana w oryginalnych 0,25 l butelkach, (2 butelki/osobę),

- Cukier, płynne mleko do kawy, cytryna do herbaty w plastrach dla wszystkich uczestników,

- drożdżówkę – 100 g (np. z nadzieniem owocowym, serem, makiem) jedna sztuka dla każdego z uczestników w każdy dzień spotkania.

W ramach I przerwy Zamawiający wymaga zapewnienia cateringu na spotkaniu najpóźniej do godz. 9.30

b) w ramach II przerwy należy zapewnić dla każdego uczestnika szkolenia w każdej z 2 grup/3 edycje:

a. Obiad:

- Danie I – zupa o gramaturze nie mniejszej niż 300g

- Danie II - najmniej 150g mięsa, drobiu lub ryby oraz co najmniej 100g dodatków np. ziemniaki, frytki, ryż, kasza itp., oraz co najmniej 100g surówki
- Napój – sok minimum 250 ml

W ramach II przerwy Zamawiający wymaga zapewnienia cateringu na spotkaniu najpóźniej o godzinie 12.00

Niedozwolone jest serwowanie tych samych posiłków w ciągu dwóch następujących po sobie spotkań.

1. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia uczestników spotkań uwzględni świeże produkty dostępne na rynku.
2. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
3. Świadczenie usług żywienia przez Wykonawcę odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, Dz. U. z 2020, poz. 2021).
4. Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, w tym przygotowania, dowiezienia i podania posiłków w opakowaniach jednorazowego użytku (sztućce, talerze, kubki, jednorazowe, pojemniki styropianowe obiadowe, serwetki, obrusy),
5. Catering powinien zostać dostarczony do konsumpcji wg szczegółowego harmonogramu spotkań, we wskazanym przez Zamawiającego miejscu najpóźniej na 30 minut przed planowaną konsumpcją. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia w programie do 30 minut.
6. Naczynia i resztki z posiłków wykonawca zobowiązany jest zutylizować/odebrać z miejsca realizacji szkolenia do 10 minut od momentu zakończenia spożywania posiłku przez ostatniego z uczestników spotkania.

CPV:

Kod główny:

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

Kody dodatkowe:

55320000-9 – Usługi podawania posiłków

55321000-6 – Usługi przygotowania posiłków

V. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia wobec Wykonawcy (aspekt zatrudnieniowy)

Zamawiający określa wymagania dotyczące zatrudniania przez wykonawcę lub podwykonawcę osób na podstawie stosunku pracy, zgodnie z art. 95 ustawy Pzp.

Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, musi zatrudnić na czas realizacji zamówienia 1 osobę w wymiarze co najmniej ¼ etatu, zgodnie z zapisami określonymi w art. 95 ust. 1 ustawy Pzp (Dz.U. 2019, poz. 2019 ze zm.), na podstawie umowy o pracę lub zatrudni na podstawie umowy cywilno-prawnej.

Wskazana osoba musi posiadać status zgodny z kategoriami określonymi w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp tj. być osobą:

a) bezrobotną w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,

b) poszukującą pracy, niepozostającą w zatrudnieniu lub niewykonującą innej pracy zarobkowej, w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,

c) usamodzielnianą, o których mowa w art. 140 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 9 czerwca 2011 r. o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej,

- d) młodocianą, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego,
- e) niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych,
- f) innych osób niż określone w lit. a-e, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2019 r. poz. 217, 730 i 1818) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego,
- g) do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadającą status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.

Powyższe wymaganie/wymagania muszą być spełniane przed dniem zatrudnienia wskazanej osoby i potwierdzone odpowiednim dokumentem, do którego wgląd będzie mieć wyłącznie Wykonawca i Zamawiający.

W celu potwierdzenia wymogu zatrudnienia osób wskazanych, Wykonawca musi do 2 dni kalendarzowych od dnia przystąpienia do realizacji zamówienia zatrudnić wskazaną osobę oraz przedłożyć Zamawiającemu zanonimizowaną umowę o pracę. **Na etapie składania ofert, Wykonawca zobowiąże się do zatrudnienia wskazanej powyżej osoby, w załączniku nr 4 do SWZ.**

Kwestia wymiaru etatu dotyczącego zatrudnienia wskazanej powyżej osoby, stanowi jedno z kryteriów oceny ofert. Wykonawca, który zadeklaruje zatrudnienie osoby z katalogu zawartego w art. 96 ust. 2 pkt 2, w wymiarze ½ etatu bądź pełnego etatu, otrzyma dodatkowe punkty w ramach oceny ofert.

Niniejsze zatrudnienie musi zostać potwierdzone przez Wykonawcę oświadczeniem, w którym potwierdzi, że zatrudni na czas realizacji przedmiotu zamówienia co najmniej 1 osobę, która spełni przynajmniej jedno z kryteriów wskazanych w katalogu zawartym w art. 96 ust. 2 pkt. 2 ustawy Pzp. Niniejsze oświadczenie Wykonawca musi przedłożyć przed podpisaniem umowy. W przypadku niezatrudnienia wskazanej powyżej osoby, Zamawiający zerwie umowę z Wykonawcą, z winy Wykonawcy i obciąży go karą umowną za niewykonanie umowy, tj. 50% maksymalnego wynagrodzenia.

W ramach czynności kontrolnych, prowadzonych w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, Zamawiający jest uprawniony do żądania oświadczeń (aktualnych na dzień ich złożenia) Wykonawcy o zatrudnieniu pracownika oraz przedłożenia zanonimizowanej umowy o pracę, w celu potwierdzenia spełnienia wymagań dotyczących aspektu zatrudnieniowego.

Zofia Oleszczak