

Projekt „Aktywizacja Plus” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 1 do umowy Nr

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem umowy jest dostawa posiłków gotowych (catering) oraz serwisu kawowego dla uczestników projektu „Aktywizacja Plus” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Poddziałania IX.1.1. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego 2014-2020 dla Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łodzi.
2. Zamówienie dotyczy przygotowania, dowozu oraz wniesienia na salę szkoleniową posiłków a także zapewnienie każdego dnia, w którym dowożone będą posiłki serwisu kawowego dla uczestników projektu. Zakres zamówienia: 60 szt. posiłków ciepłych i 60 szt. serwisów kawowych. Posiłki i serwis kawowy mają być dostarczane do placówki MOPS przy ul. Objazdowej 17 tel. (0-42) 208 25 58.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnego limitu ilościowego i wartościowego przedmiotu umowy bez prawa do roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę.
4. Zestaw obiadowy składa się z zupy (300 ml), drugiego dania (ok. 480 g. w tym porcja mięsa – 1 rodzaj z wymienionych: kotlet schabowy, kotlet mielony, kotlet de Volaille, ryba, spaghetti lub inne dania jednogarnkowe – 150 g na osobę, porcja ziemniaków – 180 g na osobę, surówka warzywna – 150 g na osobę na osobę. Każdy zestaw obiadowy podawany ma być na ciepło, w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych, serwetek oraz kubków i dostarczony wyporcjowany.
5. Serwis kawowy: kawa – 10g kawy rozpuszczalnej na osobę, herbata – 2 torebki herbaty czarnej, ekspresowej na osobę, dodatki: cukier w saszetkach 8 szt. po 5g, cytryna w płynie 2 szt. po 7,5 g, śmietanka do kawy 2 szt. po 10 g, woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w butelkach plastikowych o pojemności 500 ml po 1 szt. z każdego rodzaju na osobę, mieszanka kruchych ciasteczek po 40 g na osobę. Serwis kawowy powinien być podawany w naczyniach jednorazowych tacki, mieszadła z odpowiednią ilością serwetek. Filizanki jednorazowe do napojów gorących, kubki jednorazowe do napojów zimnych. Wykonawca z serwisem kawowym dostarczy również waznik do wody, który zapewni podgrzewanie wody.
6. Szacunkowa ilość uczestników w przypadku dostarczania posiłków gotowych (catering) każdego dnia na szkoleniu będzie wynosiła ok. 6 osób. Przewidywana liczba uczestników może ulec zmianie w zależności od frekwencji na szkoleniu. Zajęcia będą odbywały się w cyklach 7-dniowych oraz 2-dniowych.
7. Zestawy obiadowe i serwisy kawowe będą dostarczane do placówki MOPS przy ul. Objazdowej 17.

Projekt „Aktywna Łódź” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8. Zestawy obiadowe powinny być dostarczone w godzinach 12:00 – 13:00, serwis kawowy w godzinach 8:00 – 9:00. Poszczególne daty szkoleń zostaną przekazane Wykonawcy w terminie maksymalnie na 5 dni przed planowanym terminem szkolenia.
9. Dostawy posiłków odbywać się będą zgodnie z harmonogramem maksymalnie do 31.05.2022 r. w dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyjątkiem dni świątecznych.
10. Każdego dnia, w którym dostarczane będą posiłki Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć również foliowy worek na śmieci o pojemności min. 60 l.
11. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych, m.in.: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 roku poz. 1252).
12. Zamawiający zobowiązuje się do zgłoszenia Wykonawcy za pośrednictwem e-maila lub telefonicznie do godz. 10:00 danego dnia szkolenia nieobecności uczestnika na zajęciach. W takim przypadku Wykonawca pomniejszy odpowiednio ilość dostarczonych posiłków w danym dniu.
13. W przypadku, gdy Zamawiający nie powiadomi na czas Wykonawcy o nieobecności uczestnika szkolenia, Zamawiający zapłaci za wydany posiłek.
14. W sytuacji opisanej w pkt. 13 Wykonawca zostawia posiłek na Sali szkoleniowej do dyspozycji pozostałym uczestnikom szkolenia.