Załącznik nr 2

#### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

W ramach projektu *„Nowa droga do lepszej przyszłości w Gminie Pełczyce”* współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część zamówienia** | **Nazwa zadania** | **Liczba uczestników** | **Miejsce realizacji** | **Dodatkowe obowiązki Wykonawcy** |
| 1 | Przerwa kawowa dla uczestników projektu  Każdy uczestnik otrzyma poczęstunek po 4 godzinach zajęć uczestnictwa w projekcie. | 15 osób | Miejsce realizacji zapewnia Zamawiający na terenie Gminy Pełczyce | Uprzątnięcie miejsca serwowania posiłku |
| 2 | Przerwa obiadowa dla uczestników  Każdy uczestnik otrzyma obiad po 6 godzinach zajęć uczestnictwa w projekcie. | 15 osób | Miejsce realizacji zapewnia Zamawiający na terenie Gminy Pełczyce | Uprzątnięcie pojemników pozostałych po posiłku |

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków oraz uprzątnięcie miejsca serwowania posiłków po ich zakończeniu.
2. Zamówienie współfinansowane jest przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach projektu konkursowego

pn. ,,Nowa droga do lepszej przyszłości w Gminie Pełczyce’’, Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020, Działanie 7.1 Programy na rzecz integracji osób i rodzin zagrożonych ubóstwem i/lub wykluczeniem społecznym ukierunkowane na aktywizację społeczno-zawodową wykorzystującą instrumenty aktywizacji edukacyjnej, społecznej, zawodowej.

1. **Catering na przerwę kawową obejmuje:**
   * + napoje gorące: kawa, herbata,
     + dodatki do napojów gorących: mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki, cukier,
     + woda mineralna gazowana i niegazowana,
     + ciastka kruche,
     + kanapki dekoracyjne lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę).
2. **Catering na przerwę obiadową obejmuje:**

* Zupa,
* drugie danie (ziemniaki/ryż/kasza, danie mięsne plus surówka),
* kompot.

**Termin i miejsce realizacji usługi**: maksymalnie 68 spotkań z przerwą kawową oraz maksymalnie 66 spotkań z przerwą obiadową w okresie luty 2018 r. – grudzień 2019 r. (dokładne terminy i godziny będą podawane na 2 dni robocze przed każdym spotkaniem), sala wskazana przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia liczby spotkań (w ramach wartości umowy).

**Liczba osób:** maks. 15 osób**.**

**Spotkania będą odbywać się w dni robocze.**

Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go w sposób i przez osoby z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

1. Wykonawca musi posiadać prawo do świadczenia ww. usług (np. wpis do KRS) będących przedmiotem oferty.
2. Istotne postanowienia realizacji umowy

Płatność do 21 dni po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku za realizację zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do organizacji spotkań z mniejsza liczbą osób, niż wskazana w zapytaniu ofertowym. Zamawiający przekaże Wykonawcy formularz zamówienia usługi na min. 2 dni robocze przed każdym spotkaniem wraz z planowaną liczbą osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób w terminie do 1 dnia roboczego przed spotkaniem, co będzie podstawą do wzajemnych rozliczeń co do ilości zamawianych usług.

1. **Termin i sposób złożenia oferty przez wykonawcę**

Sposób przygotowania kalkulacji cenowej oraz miejsce i termin składania:

1. Kalkulacja powinna zawierać cenę brutto ww. usługi w przeliczeniu na 1 osobę.
2. Zaproponowana cena musi obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Kalkulację proszę przesłać na adres Miejsko – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pełczycach, ul. Starogrodzka 12, 73-260 Pełczyce lub przesłać drogą elektroniczną na adres: micko\_nogalska@mgopspelczyce.pl do dnia 07.02.2018 r.;
4. Zakładany termin udzielenia zamówienia: luty 2017.
5. W przypadku dodatkowych pytań prosimy o kontakt: 95 768 42 00, Marta Mićko-Nogalska