

Poland-Gdansk: Meal delivery service

OJ S 181/2014 20/09/2014

Contract notice

Services

Directive 2004/18/EC

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Pomorska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Racy

Postal address: ul. Uphagena 27

Town: Gdańsk

Postal code: 80-237

Country: Poland

For the attention of: Piotr Rydzyński

E-mail: p.rydzynski@ohp.pl

Telephone: +48 583017916

Fax: +48 583017916

Internet address(es):

General address of the contracting authority: <http://pomorska.ohp.pl>

Additional information can be obtained from:

the abovementioned address

Specifications and additional documents (including documents for competitive dialogue and a dynamic purchasing system) can be obtained from:

the abovementioned address

Tenders or requests to participate must be submitted: the abovementioned address

I.2. Type of the contracting authority

Other: instytucja rynku pracy

I.3. Main activity

Other: instytucja rynku pracy

I.4. Contract award on behalf of other contracting authorities

The contracting authority is purchasing on behalf of other contracting authorities: no

Section II: Object of the contract

II.1. Description

II.1.1. Title attributed to the contract by the contracting authority

Przygotowanie i dostarczenie wyżywienia uczestnikom zajęć dydaktycznych stanowiącego element realizacji projektów „Pomysł na siebie” i „Równi na rynku pracy” współfinansowanych przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

II.1.2. Type of contract and place of performance or delivery

Services

Service category No 17: Hotel and restaurant services

NUTS code PL Polska, PL63 Pomorskie

II.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system

The notice involves a public contract

II.1.4. Information about framework agreement

II.1.5. Short description of the contract or purchase(s)

1. Przedmiot zamówienia został podzielony na 12 zadań częściowych w następujący sposób:

Numer zadania/podzadania i miejsce dostarczania usługi wyżywienia: Rok / Projekt

Zadanie nr 1 2014 r.

2015 r.

RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW

w jednostce RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW

w poszczególnym zadaniu

Projekt

11-12 Hufiec Pracy,

ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia A) Równi na rynku pracy

1800 2700

30 osób x 30 dni = 900 posiłków 30 osób x 30 dni = 900 posiłków

Młodzieżowe Centrum Kariery,

ul. Śląska 51,

81-304 Gdynia A) Równi na rynku pracy

900

15 osób x 30 dni = 450 posiłków 15 osób x 30 dni = 450 posiłków

Zadanie nr 2 2014 r.

2015 r.

RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW

w poszczególnym zadaniu

11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk B) Pomysł na siebie A) Równi na rynku pracy B) Pomysł na siebie A) Równi na rynku pracy 3350

10 osób x 20 dni = 200 posiłków 45 osób x 30 dni = 1350 posiłków 10 osób

x 45 dni = 450 posiłków 45 osób

x 30 dni

= 1350 posiłków

Zadanie nr 3 2014 r.

2015 r.

RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW

w poszczególnym zadaniu

Punkt Pośrednictwa Pracy,

ul. Św. Jacka 18,

84-200 Wejherowo A) Równi na rynku pracy 900

15 osób x 30 dni = 450 posiłków 15 osób x 30 dni = 450 posiłków

Zadanie nr 4 2014 r. 2015 r. RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w jednostce RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

Projekt

11-19 Hufiec Pracy,

ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk B) Pomysł na siebie A) Równi na rynku pracy B) Pomysł na siebie A) Równi na rynku pracy

2450 6450

10 osób

x 20 dni

= 200 posiłków 30 osób

x 30 dni = 900 posiłków 10 osób

x 45 dni

= 450 posiłków 30 osób

x 30 dni

= 900 posiłków

11-23 Hufiec Pracy,

ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk B)Pomysł na siebie A) Równi na rynku pracy B)Pomysł na siebie A)Równi na rynku pracy 4000

20 osób

x 20 dni

= 400 posiłków 45 osób

x 30 dni = 1350 posiłków 20 osób

x 45 dni

= 900 posiłków 45 osób

x 30 dni

= 1350 posiłków

Zadanie nr 5 2014 r. 2015 r. RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

11-20 Hufiec Pracy,

ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów A) Równi na rynku pracy 2700

45 osób x 30 dni = 1350 posiłków 45 osób x 30 dni = 1350 posiłków

Zadanie nr 6 2014 r.

Projekt 2015 r.

Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230,

84-300 Łębork B)Pomysł na siebie A) Równi na rynku pracy B)Pomysł na siebie A)Równi na rynku pracy 2200

20 osób

x 20 dni

= 400 posiłków 15 osób

x 30 dni = 450 posiłków 20 osób

x 45 dni

= 900 posiłków 15 osób

x 30 dni

= 450 posiłków

Zadanie nr 7 2014 r.

Projekt 2015 r.

Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

11-18 Hufiec Pracy,

ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański A) Równi na rynku pracy 1800

30 osób x 30 dni = 900 posiłków 30 osób x 30 dni = 900 posiłków

Zadanie nr 8 2014 r.

Projekt 2015 r.

Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5

89-620 Chojnice A) Równi na rynku pracy 900

15 osób x 30 dni = 450 posiłków 15 osób x 30 dni =

450 posiłków

Zadanie nr 9 2014 r.

Projekt 2015 r.

Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12
82-400 Sztum A) Równi na rynku pracy 900
15 osób x 30 dni = 450 posiłków 15 osób x 30 dni =
450 posiłków

Zadanie nr 10 2014 r.

Projekt 2015 r.

Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn A) Równi na rynku pracy 1800
30 osób x 30 dni =

900 posiłków 30 osób x 30 dni =

900 posiłków

Zadanie nr 11 2014 r.

Projekt 2015 r.

Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański A) Równi na rynku pracy 2700

45 osób x 30 dni = 1350 posiłków 45 osób x 30 dni =

1350 posiłków

Zadanie nr 12 2014 r.

Projekt 2015 r.

Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

Młodzieżowe Centrum Kariery,
ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna A) Równi na rynku pracy 900

15 osób x 30 dni = 450 posiłków 15 osób x 30 dni =

450 posiłków

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków

(zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

II.1.6. CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

II.1.7. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

II.1.8. Lots

This contract is divided into lots: yes

Tenders may be submitted for one or more lots

II.1.9. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2. Scope of the procurement

II.2.1.

Total quantity or scope

1. Przedmiot zamówienia został podzielony na 12 zadań częściowych w następujący sposób:

Numer zadania/podzadania i miejsce dostarczania usługi wyżywienia: Rok / Projekt

Zadanie nr 1 2014 r.

2015 r.

RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW

w jednostce RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW

w poszczególnym zadaniu

Projekt

11-12 Hufiec Pracy,

ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia A) Równi na rynku pracy

1800 2700

30 osób x 30 dni = 900 posiłków 30 osób x 30 dni = 900 posiłków

Młodzieżowe Centrum Kariery,

ul. Śląska 51,

81-304 Gdynia A) Równi na rynku pracy

900

15 osób x 30 dni = 450 posiłków 15 osób x 30 dni = 450 posiłków

Zadanie nr 2 2014 r.

2015 r.

RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW

w poszczególnym zadaniu

11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk B) Pomysł na siebie A) Równi na rynku pracy B) Pomysł na siebie A) Równi na rynku pracy 3350

10 osób x 20 dni = 200 posiłków 45 osób x 30 dni = 1350 posiłków 10 osób

x 45 dni = 450 posiłków 45 osób

x 30 dni

= 1350 posiłków

Zadanie nr 3 2014 r.

2015 r.

RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW

w poszczególnym zadaniu

Punkt Pośrednictwa Pracy,

ul. Św. Jacka 18,

84-200 Wejherowo A) Równi na rynku pracy 900

15 osób x 30 dni = 450 posiłków 15 osób x 30 dni = 450 posiłków

Zadanie nr 4 2014 r. 2015 r. RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w jednostce RAZEM ILOŚĆ

POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

Projekt

11-19 Hufiec Pracy,

ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk B) Pomysł na siebie A) Równi na rynku pracy B) Pomysł na siebie A) Równi na rynku pracy

2450 6450

10 osób

x 20 dni

= 200 posiłków 30 osób

x 30 dni = 900 posiłków 10 osób

x 45 dni

= 450 posiłków 30 osób

x 30 dni

= 900 posiłków
 11-23 Hufiec Pracy,
 ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk B)Pomysł na siebie A) Równi na rynku pracy B)Pomysł na siebie A)Równi na rynku pracy 4000
 20 osób
 x 20 dni
 = 400 posiłków 45 osób
 x 30 dni = 1350 posiłków 20 osób
 x 45 dni
 = 900 posiłków 45 osób
 x 30 dni
 = 1350 posiłków
 Zadanie nr 5 2014 r. 2015 r. RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu
 11-20 Hufiec Pracy,
 ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów A) Równi na rynku pracy 2700
 45 osób x 30 dni = 1350 posiłków 45 osób x 30 dni = 1350 posiłków
 Zadanie nr 6 2014 r.
 Projekt 2015 r.
 Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu
 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230,
 84-300 Łębork B)Pomysł na siebie A) Równi na rynku pracy B)Pomysł na siebie A)Równi na rynku pracy 2200
 20 osób
 x 20 dni
 = 400 posiłków 15 osób
 x 30 dni = 450 posiłków 20 osób
 x 45 dni
 = 900 posiłków 15 osób
 x 30 dni
 = 450 posiłków
 Zadanie nr 7 2014 r.
 Projekt 2015 r.
 Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu
 11-18 Hufiec Pracy,
 ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański A) Równi na rynku pracy 1800
 30 osób x 30 dni = 900 posiłków 30 osób x 30 dni = 900 posiłków
 Zadanie nr 8 2014 r.
 Projekt 2015 r.
 Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu
 Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5
 89-620 Chojnice A) Równi na rynku pracy 900
 15 osób x 30 dni = 450 posiłków 15 osób x 30 dni =
 450 posiłków
 Zadanie nr 9 2014 r.
 Projekt 2015 r.
 Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu
 Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12
 82-400 Sztum A) Równi na rynku pracy 900
 15 osób x 30 dni = 450 posiłków 15 osób x 30 dni =
 450 posiłków

Zadanie nr 10 2014 r.

Projekt 2015 r.

Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn A) Równi na rynku pracy 1800

30 osób x 30 dni =

900 posiłków 30 osób x 30 dni =

900 posiłków

Zadanie nr 11 2014 r.

Projekt 2015 r.

Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański A) Równi na rynku pracy 2700

45 osób x 30 dni = 1350 posiłków 45 osób x 30 dni =

1350 posiłków

Zadanie nr 12 2014 r.

Projekt 2015 r.

Projekt RAZEM ILOŚĆ POSIŁKÓW w poszczególnym zadaniu

Młodzieżowe Centrum Kariery,

ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna A) Równi na rynku pracy 900

15 osób x 30 dni = 450 posiłków 15 osób x 30 dni =

450 posiłków

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień częściowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.
17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.
18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.
19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.
21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.
22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.
- Estimated value excluding VAT: 328 962,78 PLN

II.2.2. Information about options

Options: yes

Description of options: 21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

II.2.3. Information about renewals

This contract is subject to renewal: no

II.3. Duration of the contract or time limit for completion

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

Information about lots

Lot No: 1

Lot title: Zadanie nr 1

1) Short description

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia

zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

- A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów
- B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów
- C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,
- D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60%

wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

2) CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

3) Quantity or scope

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia
Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk
- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna
lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym

(posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez

Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni. 20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

Estimated value excluding VAT: 34 175 PLN

4) Indication about different time frame or duration

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

5) Additional information about lots

Lot No: 2

Lot title: zadanie nr 2

1) Short description

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.
13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.
14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.
15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.
16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.
17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.
18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.
19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.
21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.
22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

2) CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

3) Quantity or scope

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.
3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane

uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia
- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk
- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

- A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),
- B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

- A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów
- B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet

schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie

więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.
Estimated value excluding VAT: 42 402,31 PLN

4) Indication about different time frame or duration

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

5) Additional information about lots

Lot No: 3

Lot title: zadanie nr 3

1) Short description

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla

każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

2) CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

3) Quantity or scope

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia
Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk
- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Łębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.
 14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.
 15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.
 16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.
 17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.
 18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.
 19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
 20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.
 21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.
 22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.
- Estimated value excluding VAT: 11 391,67 PLN

4) Indication about different time frame or duration

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

5) Additional information about lots

Lot No: 4

Lot title: zadanie nr 4

1) Short description

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

- B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów
- C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,
- D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów

realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

2) CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

3) Quantity or scope

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia
- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk
- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna
- lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być

dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

Estimated value excluding VAT: 78 385,42 PLN

4) Indication about different time frame or duration

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

5) Additional information about lots

Lot No: 5

Lot title: zadanie nr 5

1) Short description

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów

pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

2) CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

3) Quantity or scope

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia
- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk
- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna
- lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

- A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),
- B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

- A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów
- B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z

piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów
C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,
D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa).

Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

Estimated value excluding VAT: 34 362,50 PLN

4) Indication about different time frame or duration

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

5) Additional information about lots

Lot No: 6

Lot title: zadanie nr 6

1) Short description

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym

(posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez

Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni. 20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

2) CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

3) Quantity or scope

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Łębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika

Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

Estimated value excluding VAT: 25 972,22 PLN

4) Indication about different time frame or duration

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

5) Additional information about lots

Lot No: 7

Lot title: zadanie nr 7

1) Short description

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane

uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia
- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk
- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

- A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),
- B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

- A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów
- B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet

schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie

więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

2) CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

3) Quantity or scope

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia
- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk
- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna
- lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek

uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

Estimated value excluding VAT: 22 833,33 PLN

4) Indication about different time frame or duration

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

5) Additional information about lots

Lot No: 8

Lot title: zadanie nr 8

1) Short description

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Łębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.
14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.
15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.
16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.
17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.
18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.
19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.
21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.
22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

2) CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

3) Quantity or scope

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.
3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.
4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek

organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia
- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk
- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

- A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),
- B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

- A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów
- B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba

panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub
pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów
C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,
D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej

budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

Estimated value excluding VAT: 9 861,17 PLN

4) Indication about different time frame or duration

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

5) Additional information about lots

Lot No: 9

Lot title: zadanie nr 9

1) Short description

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień częściowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być

dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

2) CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

3) Quantity or scope

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień częściowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia
Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk
- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych

przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

Estimated value excluding VAT: 12 308,33 PLN

4) Indication about different time frame or duration

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

5) Additional information about lots

Lot No: 10

Lot title: zadanie nr 10

1) Short description

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień częściowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia
- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk
- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna
- lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

- A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),
- B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

- A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów
- B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z

piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów
C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,
D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa).

Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

2) CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

3) Quantity or scope

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia
- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk
- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna
- lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z

posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru

do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

Estimated value excluding VAT: 16 500 PLN

4) Indication about different time frame or duration

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

5) Additional information about lots

Lot No: 11

Lot title: zadanie nr 11

1) Short description

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Łębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika

Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

2) CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

3) Quantity or scope

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia
- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk
- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

- A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),
- B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

- A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów
- B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub

- pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów
- C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,
- D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w

przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

Estimated value excluding VAT: 27 687,50 PLN

4) Indication about different time frame or duration

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

5) Additional information about lots

Lot No: 12

Lot title: zadanie nr 12

1) Short description

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.

16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.

17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.

18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.

19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek

uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

2) CPV code(s)

55521200 Meal delivery service, 55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services

3) Quantity or scope

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany dla osób w wieku 15-25 lat w terminie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 r.

3. Wyżywienie w ilości jednego posiłku dziennie na uczestnika będzie dostarczane uczestnikom w trakcie zajęć dydaktycznych.

4. Wyżywienie będzie dostarczane na podstawie zamówień cząstkowych do jednostek organizacyjnych Zamawiającego:

Zadanie nr 1:

- 11-12 Hufiec Pracy, ul. Śląska 53, 81-304 Gdynia

Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Śląska 51, 81-304 Gdynia

Zadanie nr 2:

- 11-7 Hufiec Pracy, ul. Dworska 27, 80-506 Gdańsk

Zadanie nr 3:

- Punkt Pośrednictwa Pracy, ul. Św. Jacka 18, 84-200 Wejherowo

Zadanie nr 4 :

- 11-19 Hufiec Pracy, ul. Przemysłowa 100, 76-200 Słupsk

- 11-23 Hufiec Pracy, ul. Dunikowskiego 3, 76-200 Słupsk

Zadanie nr 5:

- 11-20 Środowiskowy Hufiec Pracy, ul. Wybickiego 2, 77-100 Bytów

Zadanie nr 6:

- 11-5 Hufiec Pracy, ul. Krzywoustego 1 pok.230, 84-300 Lębork

Zadanie nr 7:

- 11-18 Hufiec Pracy, ul. Warszawska 31, 82-100 Nowy Dwór Gdański

Zadanie nr 8:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Lichnowska 5, 89-620 Chojnice

Zadanie nr 9:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Reja 12, 82-400 Sztum

Zadanie nr 10:

- 11-16 Hufiec Pracy, ul. Piłsudskiego 25, 82-500 Kwidzyn

Zadanie nr 11:

- 11-4 Hufiec Pracy, Os. 60-lecia ONP 14, 83-200 Starogard Gdański

Zadanie nr 12:

- Młodzieżowe Centrum Kariery, ul. Krasickiego 4 83-400 Kościerzyna

lub pod inny adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miejscowości wskazanych powyżej.

5. Posiłek powinien mieć formę ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych razem z workami na odpady.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego menu, składającego się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Z początkiem miesiąca Wykonawca przekłada do akceptacji koordynatorowi lokalnemu oraz kierownikami jadłospis na dany miesiąc. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków ze świeżych produktów przy zachowaniu wszelkich norm i wymogów sanitarnych. Wartość kaloryczna powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywienia.

7. Przez wyżywienie rozumie się ciepły posiłek składający się z:

A. drugiego dania obiadowego (dopuszcza się raz w miesiącu posiłki typu pizza, chińszczyzna lub inne nietradycyjne danie obiadowe),

B. napoju (ciepły lub zimny w zależności od pory roku).

8. Posiłek powinien składać się z co najmniej z:

A. ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gramów

B. sztuka mięsa bez sosu 150 gramów lub sztuka mięsa z sosem 160 gramów lub kotlet schabowy w sosie 130 gramów lub kotlet schabowy panierowany 150 gramów lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba panierowana 170 gramów lub udko z kurczaka 150 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub pulpety 150 gramów lub gołąbki 150 gramów

C. surówka warzywna sezonowa 120 gramów,

D. napój 200 ml

W przypadku bardziej zróżnicowanego menu gramatura posiłku nie może być mniejsza.

9. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca obowiązany jest zapewnić odrębne menu dla indywidualnych uczestników (np.: ze względów zdrowotnych, światopoglądowych uczestników)

10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury.

11. W razie stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego niezgodności przygotowania lub dostarczenia posiłku z normami i wymogami sanitarnymi, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dostarczenia innego posiłku.

12. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku.

13. Posiłek zostanie dostarczony przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, pełniącego funkcję koordynatora lokalnego przy czym w szczególnych przypadkach mogą to być soboty i niedziele oraz dni wolne od pracy.

14. Dostawa posiłków do wskazanych miejsc odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.
 15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb. Dokładne określenie ilości posiłków i ilości uczestników w każdym dniu będzie możliwe dopiero na etapie praktycznej realizacji projektu. Możliwa jest również sytuacja, kiedy w danym dniu nie będą dostarczane posiłki.
 16. Dokładna ilość zamawianych posiłków określana będzie przez koordynatora lokalnego w momencie rozpoczęcia zajęć w danym dniu i uzależniona jest od liczby osób obecnych na zajęciach danego dnia.
 17. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ilość wydanych posiłków uzależnioną od obecności uczestników na zajęciach.
 18. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem.
 19. Rozliczenie nastąpi na podstawie protokołu odbioru towaru, podpisywanego przez Wykonawcę i koordynatora lokalnego do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
 20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.
 21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji, tj. możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do podanych w formularzu cenowym i SIWZ. Maksymalny zakres przedmiotu zamówienia może zostać pomniejszony o nie więcej niż 90 % ogólnej wartości tzn. zostanie zrealizowany w co najmniej 10 % wartości zamówienia.
 22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.
- Estimated value excluding VAT: 13 083,33 PLN

4) Indication about different time frame or duration

Start 15.10.2014. Completion 31.12.2015

5) Additional information about lots

Section III: Legal, economic, financial and technical information

III.1. Conditions related to the contract

III.1.1. Deposits and guarantees required

Zamawiający odstępuje od żądania wadium w niniejszym postępowaniu (art. 5.1 uPzp)

III.1.2.

Main financing conditions and payment arrangements and/or reference to the relevant provisions governing them

20. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu fakturę VAT/rachunek uproszczony wraz z podpisanym przez koordynatora terenowego protokołem odbioru towaru do 5-tego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, przy czym faktura VAT/rachunek uproszczony za wyżywienie w miesiącu grudniu musi zostać dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.12.2014 oraz 10.12.2015 r. Na każdy projekt zostanie wystawiona oddzielna faktura.

22. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT /rachunku, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku. Zamawiający dopuszcza, iż 100% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Zamawiającego - środki z budżetu Państwa, lub nie mniej niż 60% wartości zamówienia opłacone zostanie z rachunku bankowego Ministerstwa Finansów realizowanego przez Bank Gospodarstwa Krajowego (Fundusze Unijne), a pozostałe nie więcej niż 40% z rachunku bankowego Zamawiającego (rezerwa celowa budżetu Państwa). Środki na uregulowanie zobowiązań finansowych są zabezpieczone z Rezerwy celowej budżetu środków europejskich i budżetu Państwa. W związku z możliwymi opóźnieniami w przekazywaniu funduszy z rezerwy celowej środków europejskich i rezerwy celowej budżetu państwa, płatność może zostać dokonana w terminie późniejszym, nie dłuższym jednak niż 30 dni od daty przekazania środków do dyspozycji Zamawiającego.

III.1.3. Legal form to be taken by the group of economic operators to whom the contract is to be awarded

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia muszą spełniać łącznie warunki udziału w postępowaniu oraz złożyć dokumenty potwierdzające spełnianie tych warunków zgodnie z zapisami zawartymi w niniejszej SIWZ. Ponadto mają obowiązek ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

2. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem.

3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy o realizację zamówienia, są zobowiązani przyjąć formę prawną konsorcjum zawiązanego w drodze umowy cywilnej. W tym celu przed podpisaniem umowy o niniejsze zamówienie są oni zobowiązani przedstawić Zamawiającemu stosowne porozumienie.

III.1.4. Contract performance conditions

The performance of the contract is subject to particular conditions: no

III.2. Conditions for participation

III.2.1. Suitability to pursue the professional activity, including requirements relating to enrolment on professional or trade registers

List and brief description of conditions: OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA.

11.1. w postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, o którym mowa w art. 22 ust.1 ustawy Pzp:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

2. Posiadają wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia.

3. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
 5. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków.
 6. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, każdy z warunków określonych w pkt. 11.1.1 - 11.1.4 winien spełniać co najmniej jeden z tych Wykonawców albo wszyscy ci Wykonawcy wspólnie.
 7. Zamawiający nie zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, u których ponad 50% pracowników stanowią osoby niepełnosprawne.
 8. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązania tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia (art.26 ust. 2b ustawy Pzp).
 9. Z postępowania wyklucza się Wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.6) złożyli odrębne oferty w tym samym postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- W PRZYPADKU GDY WYKONAWCA NALEŻY DO GRUPY KAPITAŁOWEJ TO NIE SKŁADA OŚWIADCZENIA LECZ WRAZ Z OFERTĄ ZAŁĄCZA LISTĘ PODMIOTÓW NALEŻĄCYCH DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

11.2. w postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, których mowa a art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.

1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunek określony w pkt. 11.2 powinien spełniać każdy z wykonawców samodzielnie.

11.3. Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

a) W ZAKRESIE POSIADANIA UPRAWNIENÍ

Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków w tym zakresie. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt 12.1.1.

b) W ZAKRESIE WIEDZY I DOŚWIADCZENIA

ZADANIE NR 1

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 30 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 2

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 30 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 3

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres

prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 10 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 4

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 50 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 5

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 30 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 6

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 20 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 7

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 20 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 8

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 10 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 9

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 10 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 10

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 20 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 11

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o

wartości co najmniej 30 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 12

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 10 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

W przypadku, gdy wykonawca składa ofertę na więcej niż jedno zadanie, dopuszczalnym jest dołączanie na poszczególne zadania tych samych dokumentów potwierdzających wiedzę i doświadczenie (z zachowaniem wymaganej warunkami SIWZ wartości usług) ale tylko w takiej części (wartości), w jakiej nie były one jeszcze wykorzystane dla innych, poprzednich zadań, na które wykonawca składa ofertę. Co oznacza, że do każdego następnego zadania zamawiający zakwalifikuje tylko taką wartość z danej referencji, jaka pozostała jeszcze nie wykorzystana w poprzednich zadaniach lub zadaniu.

c) W ZAKRESIE POTENCJAŁU TECHNICZNEGO I OSÓB

Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków w tym zakresie. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt 12.1.1.

d) W ZAKRESIE SYTUACJI EKONOMICZNEJ I FINANSOWEJ

Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków w tym zakresie. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt 12.1.1.

12. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

12.1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, do oferty należy dołączyć:

12.1.1 Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp.

12.1.2 Wykaz wykonanych, a przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług/dostaw w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Wykaz należy sporządzić według wzoru stanowiącego załącznik do SIWZ.

12.1.3 Za główne usługi/dostawy uznaje się usługi niezbędne do wykazanie spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w SIWZ, tj.

ZADANIE NR 1

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 30 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 2

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o

wartości co najmniej 30 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 3

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 10 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 4

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 50 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 5

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 30 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 6

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 20 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 7

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 20 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 8

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 10 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 9

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 10 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 10

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 20 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 11

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 30 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

ZADANIE NR 12

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał (wykonał tzn. zakończył) co najmniej 1 usługę cateringową/usługę dostarczania gotowych posiłków dla 10 osób lub o wartości co najmniej 10 000 zł. Należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

12.1.4 Dowodami potwierdzającymi czy usługi/dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie są:

A. poświadczenie lub inny dokument potwierdzający należyte wykonanie usługi,
B. oświadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa powyżej. Jeśli wykonawca składa oświadczenie, zobowiązany jest podać przyczyny braku możliwości uzyskania poświadczenia.

C. W przypadku gdy zamawiający (Pomorska WK OHP) jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie usług zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów potwierdzających czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

12.1.5 W razie konieczności, szczególnie gdy wykaz usług/dostaw lub dowody potwierdzające czy usługi/dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie budzą wątpliwości zamawiającego, zamawiający może zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonane, o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów bezpośrednio zamawiającemu.

Ponadto:

12.1.6 Formularz oferty oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, muszą być podpisane (czytelnie lub nieczytelnie wraz z pieczętą imienną) przez osobę uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy, tj. przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń woli i zaciągania zobowiązań, wskazaną w dokumencie upoważniającym do występowania w obrocie prawnym. W przypadku złożenia oferty, bądź też dokonania innych czynności przez osobę lub osoby nie uwidocznione w odpisie z KRS-u dla spółek prawa handlowego, bądź nie będącą właścicielem firmy w przypadku innej formy prawnej, należy dołączyć prawnie skuteczne pełnomocnictwo lub upoważnienie osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z załączonych dokumentów.

12.1.7 Dokument określający zasady reprezentacji oraz osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, a jeżeli wykonawcę reprezentuje pełnomocnik także pełnomocnictwo określające zakres umocowania podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy. W sytuacji, gdy Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu, innych podmiotów, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Pzp, zobowiązany jest udowodnić, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

12.1.8 Wykaz materiałów równoważnych wraz z opisem materiału równoważnego.

12.1.9 Wykonawca, wraz z ofertą, składa listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 uPzP, tj. w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.).

albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej.

12.2 W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust 1 ustawy Pzp, należy złożyć następujące dokumenty:

12.2.1 W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy, w postępowaniach określonych w art. 26 ust. 1 ustawy zamawiający żąda, a w postępowaniach określonych w art. 26 ust. 2 ustawy zamawiający może żądać, następujących dokumentów:

- 1) oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia;
- 2) aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- 3) aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- 4) aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- 5) aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4–8 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- 6) aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- 7) aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

12.2.2 Jeżeli, w przypadku wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5–8, 10 i 11 ustawy, mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, wykonawca składa w odniesieniu do nich zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania, dotyczące niekaralności tych osób w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 5–8, 10 i 11 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, z tym że w przypadku gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń – zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób lub przed notariuszem.

12.2.3 Jeżeli wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, zamawiający nie żąda od wykonawcy przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w 12.2.1–12.2.2.

12.2.4 Wykonawca, wraz z ofertą, składa listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 uPzP, tj. w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.). albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej.

!!! UWAGA !!! W PRZYPADKU GDY WYKONAWCA NALEŻY DO GRUPY KAPITAŁOWEJ TO NIE SKŁADA W/W OŚWIADCZENIA LECZ WRAZ Z OFERTĄ ZAŁĄCZA LISTĘ PODMIOTÓW NALEŻĄCYCH DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ.

12.3 Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów:

1) o których mowa 12.2.1:

a) pkt 2–4 i 6 – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,
- nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
- nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie,

b) pkt 5 i 7 – składa zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4–8, 10 i 11 ustawy

12.3.1 Dokumenty, o których mowa w 12.3 1) lit a) tiret pierwsze i trzecie, lit. b), powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert. Dokument, o którym mowa w 12.3 1) lit a) tiret drugie, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

12.3.2 Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa, w 12.3 zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem.

12.3.3 W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

12.4. Dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę. W przypadku składania elektronicznych dokumentów powinny być one opatrzone przez wykonawcę bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

12.5 W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku innych podmiotów, na zasobach których wykonawca polega na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio

wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub te podmioty.

12.6 Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

12.7 Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

12.8 W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

12.9 Dokumenty i oświadczenia wymagane dla potwierdzenia spełnienia przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu (za wyjątkiem oświadczenia wymienionego w pkt 12.1.1, które musi zostać złożone w formie oryginału a także zobowiązania o którym mowa w pkt. 12.1.4., które wymaga zachowania formy pisemnej), należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

12.10 W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w pkt. 12.1.4 kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub te podmioty. Poświadczenie za zgodność z oryginałem powinno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczęcią osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem).

12.11 W celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składa się:

A. oświadczenie wymienione w pkt. 12.1.1 powinno być złożone w imieniu wszystkich Wykonawców,

B. oświadczenie wymienione w 12.2.1 1) powinny być złożone przez każdego Wykonawcę.

12.12 Ocena spełnienia przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana na podstawie przedłożonych oświadczeń i dokumentów, wg formuły „spełnia – nie spełnia” w oparciu o informacje zawarte w oświadczeniach wyszczególnionych w rozdz. 12 SIWZ

12.13 Do oświadczeń, dokumentów oraz pełnomocnictw uzupełnianych na podstawie art. 26 ust. 3 ustawy stosuje się formę określoną w § 7 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form w jakich dokumenty te mogą być składane (Dz.U. z 2013r., poz. 231). Nie istnieje zatem możliwość uzupełnienia w/w dokumentów i pełnomocnictw za pośrednictwem faxu lub poczty elektronicznej bez opatrzenia ich przez wykonawcę bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pośrednictwem ważnego kwalifikowanego certyfikatu."

13. WYMAGANA ZAWARTOŚĆ OFERTY ORAZ DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE OD WYKONAWCY W PRZEDMIOTOWYM POSTĘPOWANIU.

1. Wypełniony formularz oferty + formularz cenowy zgodnie ze wzorem: załącznik nr 1.

2. Oświadczenie Wykonawcy, o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 uPzp załącznik nr 3.

3. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1uPzp załącznik nr 2.

4. Wykaz usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia opisanego warunku „wiedzy i doświadczenia”, wraz z dowodami, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie załącznik nr 4.

5. Zobowiązania innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych

zasobów z zakresu „wiedzy i doświadczenia”, oraz „potencjału technicznego i osób” na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia, – o ile dotyczy.

6. W przypadku Wykonawców występujących wspólnie (konsorcjum), oprócz w/w dokumentów należy dołączyć:

A. Pełnomocnictwo „lidera – pełnomocnika” do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, a w szczególności do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umów w imieniu konsorcjum. Fakt ustanowienia pełnomocnika musi wynikać z załączonych do oferty dokumentów (np. pełnomocnictwa). Wypełniając formularz ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na „Wykonawcę”, w miejscu „nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać oprócz danych pełnomocnika konsorcjum, również dane dotyczące wszystkich członków konsorcjum – wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem wymienionym w pełnomocnictwie występującym jako reprezentant pozostałych konsorcjantów.

7. Dokument określający zasady reprezentacji oraz osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, a jeżeli wykonawcę reprezentuje pełnomocnik także pełnomocnictwo określające zakres umocowania podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy.

8. Pozostałe dokumenty wymienione w rozdziale 6, 11, 12 SIWZ.

III.2.2. Economic and financial ability

List and brief description of conditions: Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków w tym zakresie. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt 12.1.1.

III.2.3. Technical and professional ability

List and brief description of conditions:

Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków w tym zakresie. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt 12.1.1.

III.2.4. Information about reserved contracts

III.3. Conditions specific to services contracts

III.3.1. Information about a particular profession

Execution of the service is reserved to a particular profession: no

III.3.2. Information about staff responsible for the performance of the contract

Obligation to indicate the names and professional qualifications of the staff assigned to performing the contract: no

Section IV: Procedure

IV.1. Type of procedure

IV.1.1. Type of procedure

Open

IV.1.2. Information about the limits on the number of candidates to be invited

IV.1.3. Information about reduction of the number of solutions or tenders during negotiation or dialogue

IV.2. Award criteria

IV.2.1. Award criteria

Lowest price

IV.2.2. Information about electronic auction

An electronic auction will be used: no

IV.3. Administrative information

IV.3.1. File reference number attributed by the contracting authority

ZOA-271/NO/13/2014

IV.3.2. Previous publication concerning this procedure

no

IV.3.3. Conditions for obtaining specifications and additional documents or descriptive document

Time limit for receipt of requests for documents or for accessing documents: 3.10.2014 - 08:00

IV.3.4. Time limit for receipt of tenders or requests to participate

3.10.2014 - 08:00

IV.3.5. Estimated date of dispatch of invitations to tender or to participate to selected candidates

IV.3.6. Languages in which tenders or requests to participate may be submitted

Polish.

IV.3.7. Minimum time frame during which the tenderer must maintain the tender

Duration in days: 60 (from the date stated for receipt of tender)

IV.3.8. Conditions for opening of tenders

Date: 3.10.2014 - 08:15

Place:

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w Gdańsku, ul. Uphagena 27, pokój nr 610.

Persons authorised to be present at the opening of tenders: no

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: no

VI.2. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds: yes

Identification of the project: projekty „Pomysł na siebie” i „Równi na rynku pracy” współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

VI.3. Additional information

VI.4. Procedures for review

VI.4.1. Review body

Official name: Prezes Krajowej Izby Odwoławczej
Postal address: ul. Postępu 17A
Town: Warszawa
Postal code: 02-676
Country: Poland
Telephone: +48 224587701
Fax: +48 224587700

VI.4.2. Review procedure

- Precise information on deadline(s) for review procedures: 1. Wykonawcom, a także innym osobom, których interes w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku, oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Ustawy, przysługuje prawo do wniesienia środków ochrony prawnej na zasadach określonych w Dziale VI ustawy Pzp.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.
3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy Pzp, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
5. Odwołujący przesyła kopie odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
6. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy Pzp, albo w terminie 15 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób - w przypadku, gdy wartość zamówienia jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp.
7. Odwołanie wobec treści postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej - jeżeli wartość zamówienia jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp;
8. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w art. 182 ust. 1 i 2 ustawy Pzp wnosi się w przypadku zamówień, których wartość jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp - w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
9. Odwołanie podlega rozpoznaniu, jeżeli:
- A. nie zawiera braków formalnych;
 - B. uiszczono wpis.
10. Wpis uiszcza się najpóźniej do dnia upływu terminu do wniesienia odwołania, a dowód jego uiszczenia dołącza się do odwołania.

VI.4.3. Service from which information about the review procedure may be obtained

Official name: Prezes Krajowej Izby Odwoławczej
Postal address: ul. Postępu 17A

Town: Warszawa
Postal code: 02-676
Country: Poland
Telephone: +48 224587701
Fax: +48 224587700

VI.5. Date of dispatch of this notice

16.9.2014