

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest usługa „Przeprowadzenia warsztatów kulinarnych z poradnictwem dietetycznym dla uczestników Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Raciborzu „przy Pl. Wolności w Raciborzu” w projekcie ”Wsparcie organizacji usług społecznych” realizowanym w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego”.

1.Wspólny Słownik Zamówień CPV:

80500000-9 Usługi szkoleniowe

2. Zakres obowiązków i warunki usługi:

1. Usługi świadczone będą w okresie od dnia podpisania umowy do 31.08.2022 r.
2. Warsztaty kulinarne z poradnictwem dietetycznym będą odbywać się w dni robocze z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
3. Projekt skierowany jest do osób starszych zagrożonych wykluczeniem społecznym, niepełnosprawnych i/lub niesamodzielnych będących uczestnikami projektu pn. „Wsparcie organizacji usług społecznych” w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
4. Warsztaty kulinarne z poradnictwem dietetycznym będą odbywać się w siedzibie Dziennego Domu Pomocy Społecznej „przy Placu Wolności 8-9”, 47- 400 Racibórz.
5. W ramach poradnictwa dietetycznego Wykonawca:
 - 1) zapewnia dietetyka, który przeprowadzi wykład z zakresu zdrowego żywienia o łącznym wymiarze 6 godzin po 3 godziny dla każdej grupy składającej się z ok. 10 osób;
 - 2) za godzinę poradnictwa dietetycznego uznaje się 45 minut.
6. W ramach warsztatów kulinarnych Wykonawca:
 - 1) Zapewnia kucharza, który przeprowadzi łącznie 12 godzin warsztatów służących poznaniu technik i sposobów przyrządzania smacznych i zdrowych przekąsek (pasty kanapkowe, sałatki, koktajle warzywno-owocowe, szaszłyki owocowe itp.) dla dwóch grup po ok. 10 osób. Dla jednej grupy w ramach warsztatów kulinarnych przewiduje się 3 spotkania po 2 godziny;
 - 2) Za jedną godzinę warsztatów kulinarnych uznaje się 60 minut;
 - 3) Na zakończenie warsztatów kulinarnych planuje się przygotować poczęstunek dla mieszkańców Raciborza;

- 4) Wykonawca zapewnia produkty/artykuły spożywcze w zależności od ustalonego przez siebie i zaakceptowanego przez Zamawiającego menu wraz z ich transportem na miejsce realizacji warsztatów oraz inne narzędzia/urządzenia wielofunkcyjne niezbędne do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych;
- 5) Zamawiający zapewnia uczestnikom niezbędną odzież ochronną w postaci: fartuchów, czepków, rękawiczek jednorazowych;
- 6) Zamawiający zapewnia: dla każdego uczestnika komplet sztućców, talerzy, szklanki, termosy do kawy i herbaty, niezbędne akcesoria kuchenne (np. deski do krojenia, noże do krojenia, salaterki, pucharki, głębokie miski na sałatki itp.), kuchenkę gazową.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia zmian w umowie w szczególności w zakresie terminów realizacji przedmiotu zamówienia oraz liczby godzin.
8. Wykonawca przedstawia Zamawiającemu harmonogram warsztatów kulinarnych z poradnictwem dietetycznym w łącznej ilości 18 godzin w 2022 r. oraz planowane menu.
9. W szczególnie uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość zmiany zatwierdzonego harmonogramu pracy oraz menu po wcześniejszej akceptacji Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania i przekazywania dokumentacji z wykonywanych czynności na potrzeby realizacji projektu „Wsparcie organizacji usług społecznych” tj.:
 - 1) listy obecności uczestników warsztatów, tematy zajęć, wymiar godzin;
 - 2) wydanie każdemu uczestnikowi zaświadczenia o ukończonych warsztatach do 5 dni od dnia ukończenia warsztatów;
 - 3) oznakowanie wszelkiej dokumentacji związanej z realizacją umowy zgodnie z Zasadą promocji i oznakowania projektów:
 - a) informacja o współfinansowaniu przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwo Śląskie na lata 2014-2020,
 - b) Znak Funduszy Europejskich, Znak barw Rzeczypospolitej Polskiej, logo promocyjne województwa, Znak Unii Europejskiej.
11. Wykonawca zobowiązuje się do współpracy z personelem zaangażowanym w realizację projektu na potrzeby prawidłowego funkcjonowania i rozliczania dofinansowania projektu.

3. Wymagane kwalifikacje osób przeprowadzających warsztaty kulinarne oraz poradnictwo dietetyczne.

1. Kucharz – wykształcenie kierunkowe, czynna praca na stanowisku szefa kuchni bądź kucharza, doświadczenie gastronomiczne.
2. Dietetyk – wykształcenie kierunkowe z zakresu dietetyki i/lub żywności bądź pokrewnych, doświadczenie w prowadzeniu zajęć/warsztatów z zakresu dietetyki.

4. Zamawiający dopuszcza możliwość wykonania przedmiotu zamówienia przez min. 1 osobę w przypadku, kiedy spełnia ona łącznie wymagania kwalifikacyjne o których mowa w pkt 3 ppkt 1,2.