

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego – opis przedmiotu zamówienia

Poz.	Opis
Zapewnienie cateringu dla uczestników projektu	
	1szt. wyżywienia obejmuje: obiad dwudaniowy + napój + przerwę kawową i przeznaczona jest dla 1 uczestnika szkolenia na 1 dzień szkolenia (2192 szt. wyżywienia dla 240 osób).
	Dokładny harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia przedstawiony zostanie wyłoniionemu Wykonawcy po podpisaniu umowy oraz będzie aktualizowany na bieżąco, w trakcie realizacji projektu.
	Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt i ryzyko do miejsc prowadzenia szkoleń cateringu dla uczestników szkoleń, z zachowaniem jakości i warunków usługi, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa (dokładne miejsca odbywania się poszczególnych szkoleń uzależnione jest od zasięgu terytorialnego grupy szkoleniowej zrekrutowanej do danego szkolenia). Wykonawca będzie na bieżąco informowany o miejscu odbywania się szkoleń, celem jak najlepszego zorganizowania się z dostarczeniem zamówionego wyżywienia.
	Zapewnione wyżywienie będzie dostarczane we wskazane w harmonogramie dni realizacji szkoleń (będą to dni robocze lub w weekendy, jeżeli zaistnieje taka potrzeba i deklaracja ze strony uczestników szkoleń). Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminach i miejscach odbywania się szkoleń najpóźniej w terminach wskazanych w formularzu ofertowym jako gotowość do zapewnienia cateringu
	Szkolenia odbywać się będą na terenie województwa zachodniopomorskiego.
	Dokładne miejsce szkoleń uzależnione będzie od zasięgu terytorialnego grupy szkoleniowej, która zostanie zrekrutowana na dane szkolenie, co oznaczać będzie, że jedna grupa szkoleniowa będzie miała szkolenie np. w Szczecinie, a druga grupa szkoleniowa np. w Koszalinie lub innych miejscowościach.
	Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania elementów przerwy kawowej na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiad dwudaniowy + napój o poniższych parametrach: a) zupa – jedna porcja minimum 300 ml/os. b) danie główne mięsne: jedna porcja minimum 120 g/os., lub danie bezmięsne – jedna porcja minimum 120 g/os. (o konieczności przygotowania dania bezmięsnego Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od uczestniczki/uczestnika projektu) oraz dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie - jedna porcja minimum 150 g/os. oraz dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja minimum 120 g/os. c) napój/sok owocowy/kompot o pojemności minimum 200 ml/os.
	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przerwę kawową o poniższych parametrach: a) herbata (czarna oraz owocowa) – bez ograniczeń na uczestnika

	<p>b) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń na uczestnika</p> <p>c) woda gazowana/niegazowana – bez ograniczeń na uczestnika</p> <p>c) cukier – bez ograniczeń na uczestnika</p> <p>d) ciastka kruche bankietowe lub słone przekąski minimum 3 rodzaje (minimum 100 g/os.)</p>
	<p>Wykonawca zobowiązany jest do tego, aby zapewniany obiad (pierwsze i drugie danie) był dostarczony w styropianowym jednorazowym opakowaniu. Do niego dołączone powinny być jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe sztucce (łyżka, widelec, nóż). Do napoju/soku/kompotu należy dołączyć jednorazowy kubek. Obiad powinien być ciepły i dostarczony w dniu i o godzinie określonej przez Zamawiającego (o terminach Zamawiający poinformuje Wykonawcę ze stosownym wyprzedzeniem).</p>
	<p>Wykonawca zobowiązany jest do tego, aby w ramach zapewnionej przerwy kawowej zapewnione zostały: talerzyki jednorazowe, łyżeczki jednorazowe, kubki styropianowe do gorących napojów, serwetki. Produkty mogą być dostarczone 2 dni wcześniej przed realizacją warsztatów na miejsce wskazane przez Zamawiającego.</p>
	<p>Wykonawca zobowiązany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników.</p>
	<p>Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych.</p>
	<p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu cateringu oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.</p>
	<p>Jeżeli Wykonawca w Formularzu ofertowym zadeklaruje, że w każdym dniu szkolenia zapewni uczestnikom dwa rodzaje obiadów do wyboru, wówczas Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania informacji od Uczestników Projektu każdego dnia szkolenia, jakie dania wybierają (danie wegetariańskie czy danie mięsne), nie później niż godzinę przed rozpoczęciem danego szkolenia. Po zebraniu zamówienia, Wykonawca musi dostarczyć odpowiednią ilość sztuk cateringu zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym przez uczestników.</p>
	<p>Wykonawca musi uwzględnić w dostarczonym cateringu specjalne potrzeby żywnościowe Uczestników Projektu (np. dieta bezglutenowa).</p>
	<p>Zamawiający może po każdym dniu szkoleniowym, na które będzie dostarczany catering przekazać uczestnikom ankietę satysfakcji, którą uczestnicy będą musieli wypełnić. Wypełnioną ankietę satysfakcji uczestnik przekaże tylko Zamawiającemu on-line (e-mail). Za pomocą ankiety Zamawiający będzie badał m.in.: jakość dostarczonego cateringu, kompletność dostarczonych dodatków (tj. sztucce, jednorazowe kubki, serwetki itp.), punktualność dostarczonego cateringu, czy posiłek był ciepły.</p>
	<p>Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia naczyń, itp. oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach 30 minut po zakończeniu szkolenia danego dnia.</p>
	<p>Z uwagi na charakter szkoleń i długi okres realizacji istnieje możliwość zmiany terminów dostarczania cateringu i zmiany liczebności uczestników szkoleń, co prowadzi do zmiany liczebności dostarczanych sztuk cateringu (liczba sztuk – 2192, jest liczbą maksymalną, wówczas zapłata za catering nastąpi za faktyczną ilość wydanych sztuk). O wszelkich zmianach Zamawiający będzie informował Wykonawcę na bieżąco, nie później niż 12 godzin przed zaplanowanym cateringiem.</p>

	Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, będzie zobowiązany uczestniczyć w spotkaniach dotyczących realizacji projektu, zadań realizowanych przez Wykonawcę, jeżeli Zamawiający uzna, że obecność Wykonawcy jest zasadna. Spotkania mogą odbywać się na terenie województwa zachodniopomorskiego.
	Zamawiającemu przysługuje możliwość odwołania cateringu (np. w przypadku niezebrania odpowiedniej ilości uczestników) w każdym momencie realizacji zamówienia, bez obowiązku ponoszenia kosztów przygotowania cateringu lub innych kosztów z tym związanych, jednak musi o tym fakcie poinformować Wykonawcę co najmniej 12 godzin przed terminem dostarczenia cateringu.
	Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia na minimum ½ etatu (umowa o pracę) 1 osobę niepełnosprawną, o której mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub 1 osobę bezrobotną. Wskazana osoba powinna być zatrudniona w terminie nie dłuższym niż 14 dni od daty podpisania umowy na realizację zamówienia, nieprzerwanie przez cały okres jej trwania.
	Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia łącznie 2192 szt. wyżywienia dla 240 osób na następujące kursy i szkolenia: <ul style="list-style-type: none"> • Kurs KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH, Operator obrabiarek sterowanych numerycznie dla 40 osób – 240 szt. • Kurs KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH, Operator robotów i manipulatorów przemysłowych dla 56 osób – 224 szt • Kurs KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH, Technologie budownictwa inteligentnego (ArchiCAD) dla 32 osób – 192 szt. • Szkolenie KOMPETENCJI ZAWODOWYCH, Microsoft Technology Associate (MTA) dla 80 osób – 960 szt. • Szkolenie KOMPETENCJI ZAWODOWYCH, Administrator sieci informatycznych/Network Specialist (CISCO CCNA) dla 32 osób – 576 szt.
	W każdej grupie szkoleniowej będzie śr. 8 osób. <ul style="list-style-type: none"> • Kurs KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH, Operator obrabiarek sterowanych numerycznie – 5 grup • Kurs KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH, Operator robotów i manipulatorów przemysłowych – 7 grup • Kurs KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH, Technologie budownictwa inteligentnego (ArchiCAD) – 4 grupy • Szkolenie KOMPETENCJI ZAWODOWYCH, Microsoft Technology Associate (MTA) – 10 grup • Szkolenie KOMPETENCJI ZAWODOWYCH, Administrator sieci informatycznych/Network Specialist (CISCO CCNA) – 4 grupy