

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego – opis przedmiotu zamówienia

Numer postępowania: ZACHJST/4/19

Poz.	Opis
Zapewnienie cateringu dla uczestników projektu	
1.	1szt. wyżywienia obejmuje: obiad dwudaniowy + napój i przeznaczona jest dla 1 uczestnika szkolenia na 1 dzień szkolenia (w sumie 2640 szt. wyżywienia dla 176 osób przez 15 dni szkoleniowych). W każdej grupie szkoleniowej będzie śr. 16 osób.
2.	Zadanie będzie realizowane od podpisania umowy do dnia ustalonego w harmonogramie szkoleń, ale nie później niż do dnia 31.12.2019 roku. Dokładny harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia przedstawiony zostanie wyłonionemu Wykonawcy po podpisaniu umowy oraz będzie aktualizowany na bieżąco, w trakcie realizacji projektu. Harmonogram dostarczania cateringu będzie zależał od harmonogramu szkoleń, który zostanie ustalony z wykonawcą, który będzie realizował szkolenia. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu realizacji zadania w przypadku zmiany terminu realizacji projektu.
3.	Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt i ryzyko do miejsc prowadzenia szkoleń (Województwo Zachodniopomorskie), 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.
4.	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
5.	Szkolenia odbywać się będą na terenie Województwa Zachodniopomorskiego.
6.	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, druga grupa szkoleniowa np. Koszalin, trzecia, np. w Świnoujściu, a czwarta np. w Stargardzie lub innych miejscowościach.
7.	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 o pojemności minimum 200 ml/os.

8.	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 sztucze (łyżka, widelec, nóż). Do napoju 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).
9.	Wykonawca zobowiązany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników.
10.	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.
11.	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu cateringu oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
12.	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.
13.	Wykonawca musi uwzględnić w dostarczonym cateringu specjalne potrzeby żywnościowe Uczestników Projektu (np. dieta bezglutenowa).
14.	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. sztucze, jednorazowe kubki, serwetki itp.), punktualność dostarczonego cateringu, czy posiłek był ciepły.
15.	Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia naczyń, itp. oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach 30 minut po zakończeniu szkolenia danego dnia.
16.	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.
17.	Zamawiającemu przysługuje możliwość odwołania cateringu (np. w przypadku niezzebrania 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.
18.	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.



19.	<p>Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia łącznie 2640 szt. wyżywienia dla 176 osób na następujące kursy i szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) związane z diagnozowaniem stanu lokalnej oświaty w JST, wskaźnikami oświatowymi i edukacyjnymi oraz ich wykorzystanie przez JST, b) związane z zarządzaniem strategicznym, tworzeniem lokalnych planów/strategii oświatowych, c) związane z procesem wspomagania szkół i jego wykorzystaniem do podnoszenia jakości pracy szkół, d) związane z rozwojem kompetencji kluczowych uczniów i ich kształceniem przez szkoły, e) finansowaniem oświaty.
20.	<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 – 2640 jest liczbą maksymalną i może ulec zmniejszeniu – w takiej sytuacji zapłata za catering nastąpi tylko za faktyczną ilość wydanych sztuk posiłków. O wszelkich zmianach Zamawiający będzie informował Wykonawcę na bieżąco, nie później niż 12 godzin przed zaplanowanym cateringiem.</p>
21.	<p>Podstawą do wypłacenia wynagrodzenia Wykonawcy będzie podpisany przez Zamawiającego bez uwag i zastrzeżeń protokół odbioru prac. Zamawiający może odbierać prace po wykonaniu całego przedmiotu zamówienia (potwierdzone protokołem końcowym odbioru pracy) lub po wykonaniu części prac (np. po dostarczeniu cateringu na jedno szkolenie lub w okresach miesięcznych), potwierdzone cząstkowym protokołem odbioru prac.</p>
22.	<p>Wykonawca zobowiązany jest realizować zamówienie zgodnie z wnioskiem o dofinansowanie, w ramach którego ogłoszone zostało niniejsze postępowanie oraz dokumentacją konkursową do niego.</p>