

Załącznik nr 1 do oszacowania – opis przedmiotu zamówienia

Poz.	Opis
Zapewnienie wyżywienia dla uczestników projektu	
Wymagania dla wszystkich części, dla wszystkich szkoleń wskazanych w dalszej części dokumentu OPZ	
	Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt i ryzyko do miejsc prowadzenia szkoleń wyżywienia 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 i ewentualnie weekendy, jeżeli zaistnieje taka potrzeba i deklaracja ze strony uczestników szkoleń). Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminach i miejscach odbywania się szkoleń z odpowiednim wyprzedzeniem.
	Szkolenia odbywać się będą na terenie województwa zachodniopomorskiego
	Dokładne miejsca 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.
	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 w ramach realizacji zamówienia zapewnić uczestnikom szkoleń wyżywienie w postaci obiadu dwudaniowego + napoju + przerwy kawowej na każdy dzień szkolenia
	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 b) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń na uczestnika c) cukier – bez ograniczeń na uczestnika d) ciastka kruche bankietowe lub słone przekąski minimum 3 rodzaje (minimum 100 g/os.)

	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 sztućce (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).
	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
	Wykonawca zobowiązany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników
	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
	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu wyżywienia oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności
	Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia naczyń, itp. oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach 30 minut po zakończeniu szkolenia danego dnia
	Maksymalnie w trakcie trwania całego okresu realizacji szkoleń wskazanych poniżej w OPZ Zamawiający przewiduje możliwość przygotowania 2007 szt. wyżywienia, gdzie za 1szt. wyżywienia rozumie się obiad dwudaniowy + napój + przerwę kawową i przeznaczona jest dla 1 uczestnika szkolenia na 1 dzień szkolenia
	Z uwagi na charakter szkoleń i długi okres realizacji istnieje możliwość zmiany terminów dostarczania wyżywienia i zmiany liczebności uczestników szkoleń, co prowadzi do zmiany liczebności dostarczanych sztuk wyżywienia. O wszelkich zmianach Zamawiający będzie informował Wykonawcę na bieżąco.
Część I Szkolenie stacjonarne w woj. zachodniopomorskim technik elektroradiologii dla 99osób - 495szt. wyżywienia, tj.: obiadu (obiad dwudaniowy+napój)+przerwa kawowa	
	W szkoleniu stacjonarnym w woj. zachodniopomorskim technik elektroradiologii będzie brało udział 99 osób
	Szkolenie to odbywać się będzie na terenie województwa zachodniopomorskiego
	Dokładne miejsce szkolenia 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.
	Szkolenie stacjonarne w woj. zachodniopomorskim technik elektroradiologii przeprowadzane będzie w okresie od II kwartału 2017r. do II kwartału 2018r.
	W II kwartale 2017r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 72 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W III kwartale 2017r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 134 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W IV kwartale 2017r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 63 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia

	W I kwartale 2018r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 78 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W II kwartale 2018r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 148 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić łącznie 495 szt. wyżywienia
	1szt. wyżywienia obejmuje: obiad dwudaniowy + napój + przerwę kawową i przeznaczona jest dla 1 uczestnika szkolenia na 1 dzień szkolenia
	Dokładny harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia przedstawiony zostanie wyłonionemu Wykonawcy po podpisaniu umowy
	Dokładny harmonogram realizacji jest ściśle uzależniony od terminów prowadzonego szkolenia i może ulec zmianie w związku z bieżącą realizacją projektu, itp.
Część II Szkolenie Specjalista automatyki i robotyki: specjalność technik automatyk PLC Siemens S7-1200 dla 36osób – 216szt. wyżywienia, tj.: obiadu (obiad dwudaniowy+napój)+przerwa kawowa	
	W szkoleniu Specjalista automatyki i robotyki: specjalność technik automatyk PLC Siemens S7-1200 będzie brało udział 36 osób, a samo szkolenie trwać będzie 6 dni dla każdej ze zrekrutowanych grup
	W jednej grupie szkoleniowej będzie 9 osób
	Szkolenie to odbywać się będzie na terenie województwa zachodniopomorskiego
	Dokładne miejsce szkolenia 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.
	Szkolenie Specjalista automatyki i robotyki: specjalność technik automatyk PLC Siemens S7-1200 przeprowadzane będzie w okresie od III kwartału 2017r. do 31.01.2019r.
	W III kwartale 2017r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 54 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W I kwartale 2018r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 54 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W III kwartale 2018r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 54 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W okresie 01.01.2019-31.01.2019 Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 54szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić łącznie 216 szt. wyżywienia
	1szt. wyżywienia obejmuje: obiad dwudaniowy + napój + przerwę kawową i przeznaczona jest dla 1 uczestnika szkolenia na 1 dzień szkolenia
	Dokładny harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia przedstawiony zostanie wyłonionemu Wykonawcy po podpisaniu umowy
	Dokładny harmonogram realizacji jest ściśle uzależniony od terminów prowadzonego szkolenia i może ulec zmianie w związku z bieżącą realizacją projektu, itp.
Część III Szkolenie Operator CNC dla 36osób – 216szt. wyżywienia, tj.: obiadu (obiad dwudaniowy+napój)+przerwa kawowa	
	W szkoleniu Operator CNC będzie brało udział 36 osób, a samo szkolenie trwać będzie 6 dni dla każdej ze zrekrutowanych grup

	W jednej grupie szkoleniowej będzie 9 osób
	Szkolenie to odbywać się będzie na terenie województwa zachodniopomorskiego
	Dokładne miejsce szkolenia 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.
	Szkolenie Operator CNC przeprowadzane będzie w okresie od III kwartału 2017r. do 31.01.2019r.
	W III kwartale 2017r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 54 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W I kwartale 2018r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 54 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W III kwartale 2018r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 54 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W okresie 01.01.2019-31.01.2019r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 54 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić łącznie 216 szt. wyżywienia
	1szt. wyżywienia obejmuje: obiad dwudaniowy + napój + przerwę kawową i przeznaczona jest dla 1 uczestnika szkolenia na 1 dzień szkolenia
	Dokładny harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia przedstawiony zostanie wyłonionemu Wykonawcy po podpisaniu umowy
	Dokładny harmonogram realizacji jest ściśle uzależniony od terminów prowadzonego szkolenia i może ulec zmianie w związku z bieżącą realizacją projektu, itp.
Część IV Szkolenie Specjalista automatyki i robotyki: specjalność projektowanie i symulacja układów pneumatycznych i elektropneumatycznych dla 36osób – 216szt. wyżywienia, tj.: obiadu (obiad dwudaniowy+napój)+przerwa kawowa	
	W szkolenie Specjalista automatyki i robotyki: specjalność projektowanie i symulacja układów pneumatycznych i elektropneumatycznych będzie brało udział 36 osób, a samo szkolenie trwać będzie 6 dni dla każdej ze zrekrutowanych grup
	W jednej grupie szkoleniowej będzie 9 osób
	Szkolenie to odbywać się będzie na terenie województwa zachodniopomorskiego
	Dokładne miejsce szkolenia 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.
	Szkolenie Specjalista automatyki i robotyki: specjalność projektowanie i symulacja układów pneumatycznych i elektropneumatycznych przeprowadzane będzie w okresie od III kwartału 2017r. 31.01.2019r.
	W III kwartale 2017r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 54 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W I kwartale 2018r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 54 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W III kwartale 2018r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 54 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W okresie 01.01.2019r.-31.01.2019r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 54szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia

	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić łącznie 216 szt. wyżywienia
	1szt. wyżywienia obejmuje: obiad dwudaniowy + napój + przerwę kawową i przeznaczona jest dla 1 uczestnika szkolenia na 1 dzień szkolenia
	Dokładny harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia przedstawiony zostanie wyłoniemu Wykonawcy po podpisaniu umowy
	Dokładny harmonogram realizacji jest ściśle uzależniony od terminów prowadzonego szkolenia i może ulec zmianie w związku z bieżącą realizacją projektu, itp.
Część V Szkolenie Administrator Systemów i Baz Danych Microsoft dla 27osób – 621szt. wyżywienia, tj.: obiadu (obiad dwudaniowy+napój)+przerwa kawowa	
	W szkoleniu Administrator Systemów i Baz Danych Microsoft będzie brało udział 27 osób, a samo szkolenie trwać będzie 23 dni dla każdej ze zrekrutowanych grup
	W jednej grupie szkoleniowej będzie 9 osób
	Szkolenie to odbywać się będzie na terenie województwa zachodniopomorskiego
	Dokładne miejsce szkolenia 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.
	Szkoleniu Administrator Systemów i Baz Danych Microsoft przeprowadzane będzie w okresie od III kwartału 2017r. do 31.01.2019r.
	W III kwartale 2017r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 207 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W II kwartale 2018r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 207 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W okresie od 01.01.2019r.-31.01.2019r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 207 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić łącznie 621 szt. wyżywienia
	1szt. wyżywienia obejmuje: obiad dwudaniowy + napój + przerwę kawową i przeznaczona jest dla 1 uczestnika szkolenia na 1 dzień szkolenia
	Dokładny harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia przedstawiony zostanie wyłoniemu Wykonawcy po podpisaniu umowy
	Dokładny harmonogram realizacji jest ściśle uzależniony od terminów prowadzonego szkolenia i może ulec zmianie w związku z bieżącą realizacją projektu, itp.
Część VI Szkolenie Administrator sieci teleinformatycznych CISCO Voice Primer dla 27 osób – 243szt. wyżywienia, tj.: obiadu (obiad dwudaniowy+napój)+przerwa kawowa	
	W szkoleniu Administrator sieci teleinformatycznych CISCO Voice Primer będzie brało udział 27osób, a samo szkolenie trwać będzie 9 dni dla każdej ze zrekrutowanych grup
	W jednej grupie szkoleniowej będzie 9 osób
	Szkolenie to odbywać się będzie na terenie województwa zachodniopomorskiego
	Dokładne miejsce szkolenia 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.
	Szkolenie Administrator sieci teleinformatycznych CISCO Voice Primer przeprowadzane będzie w okresie od III kwartału 2017r. do 31.01.2019r.
	W III kwartale 2017r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 81 szt. wyżywienia dla

	uczestników szkolenia
	W II kwartale 2018r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 81 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	W okresie od 01.01.2019r. do 31.01.2019r. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić 81 szt. wyżywienia dla uczestników szkolenia
	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić łącznie 243 szt. wyżywienia
	1szt. wyżywienia obejmuje: obiad dwudaniowy + napój + przerwę kawową i przeznaczona jest dla 1 uczestnika szkolenia na 1 dzień szkolenia
	Dokładny harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia przedstawiony zostanie wyłoniionemu Wykonawcy po podpisaniu umowy
	Dokładny harmonogram realizacji jest ściśle uzależniony od terminów prowadzonego szkolenia i może ulec zmianie w związku z bieżącą realizacją projektu, itp.