



I. Informacje o projekcie

Projekt "Digital Kids - Zaprogramuj misję na Marsa! NUTS3 - pilski" zakłada realizację kaskadowych szkoleń z zakresu kompetencji cyfrowych dotyczących programowania na 3 poziomach (podstawowy, średniozaawansowany, zaawansowany) kompetencji kluczowych zgodnie ze "Standardem wymagań kompetencji cyfrowych osób objętych szkoleniem w ramach projektu" dla nauczycieli publicznej edukacji wczesnoszkolnej oraz uczniów klas 1-3 publicznych szkół podstawowych, a także pracowników publicznych placówek doskonalenia nauczycieli, bibliotek publicznych, publicznych domów kultury. Wszystkie szkolenia będą odbywały się w formie stacjonarnej grupowo lub indywidualnie na bazie aplikacji wraz z kartami do nauki programowania. W celu podniesienia jakości oraz skuteczności oferowanego w ramach proj. wsparcia, zakupiony zostanie sprzęt teleinformatyczny wraz z oprogramowaniem i przekazany na rzecz 24 szkół biorących udział w projekcie znajdujących się na terenie 10 gmin z NUTS 3 pilskiego.

Strona | 1

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Kody CPV:

- Kod: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

2. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie cateringu.

W ramach zapytania ofertowego Wykonawca zapewni:

- a) Zadanie I - catering dla nauczycieli przy stacjonarnych szkoleniach
- b) Zadanie II - catering dla osób dorosłych przy stacjonarnych szkoleniach

III. Zapewnienie cateringu

1. Zadanie I - catering dla nauczycieli przy stacjonarnych szkoleniach

- 1) Wykonawca zapewni catering dla każdego uczestnika szkolenia na 1 każdy dzień szkoleń składający się z: kawy, herbaty, wody, ciastek (125 nauczycieli x 8 spotkań x 1 dzień).
- 2) Usługi cateringowe świadczone będą w miejscu, w którym będą odbywać się szkolenia. Dokładny termin i miejsce dostarczenia cateringu Zamawiający poda Wykonawcy w terminie, jaki Wykonawca zadeklaruje w Formularzu ofertowym, jako czas zgłoszenia zapotrzebowania na catering.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt i ryzyko catering we wskazane miejsce przez Zamawiającego, z zachowaniem jakości i warunków usługi, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.
- 4) Usługi świadczone mogą być zarówno w dni robocze, jak i weekendy, w godzinach od 8.00 do 20.00.



- 5) W ramach jednego szkolenia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przerwę kawową stałą (średnio 4h trwania szkolenia, w tym możliwość skorzystania z cateringu pół godziny przed rozpoczęciem i pół godziny po zakończeniu szkolenia):
 - a) herbata (czarna oraz owocowa) – bez ograniczeń na uczestnika
 - b) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń na uczestnika
 - c) woda gazowana/niegazowana – bez ograniczeń na uczestnika
 - d) cukier – bez ograniczeń na uczestnika
 - e) ciastka kruche bankietowe lub słone przekąski minimum 3 rodzaje (minimum 100 g/os.).
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stołów i posprzątania po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu).
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu cateringu oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
- 8) Dostarczany catering musi również uwzględniać specjalne potrzeby żywieniowe ludzi, np. dieta bezglutenowa – o takich przypadkach Zamawiający będzie informował Wykonawcę, najpóźniej 12 godzin przed dostarczeniem cateringu.
- 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 przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu cateringu oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia naczyń, itp. oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach najpóźniej 15 minut po zakończeniu szkolenia danego dnia.
- 13) 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.
- 14) 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. O wszelkich zmianach Zamawiający będzie informował Wykonawcę na bieżąco, jednak nie później niż w terminie, jaki Wykonawca zadeklaruje w Formularzu ofertowym, jako czas zgłoszenia zapotrzebowania na catering.
- 15) 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.



2. Zadanie II - catering dla osób dorosłych przy stacjonarnych szkoleniach

- 1) Wykonawca zapewni wyżywienie dla każdego uczestnika warsztatów na każdy dzień warsztatów obejmujące: obiad dwudaniowy + napój + deser (120 szt. – wyżywienie dla 30 uczestników x 4 dni).
- 2) Usługi cateringowe świadczone będą w miejscu, w którym będą odbywać się warsztaty. Dokładny termin i miejsce dostarczenia cateringu Zamawiający poda Wykonawcy w terminie, jaki Wykonawca zadeklaruje w Formularzu ofertowym, jako czas zgłoszenia zapotrzebowania na catering.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt i ryzyko catering we wskazane miejsce przez Zamawiającego, z zachowaniem jakości i warunków usługi, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.
- 4) W sytuacji, gdy Wykonawca w Formularzu ofertowym zadeklaruje, że zapewni uczestnikom dwa rodzaje obiadów do wyboru – Wykonawca zobowiązany będzie do ustalenia z uczestnikami, przed odbywającym się warsztatem, jaki obiad wybiera każdy uczestnik i dostarczenia obiadów zgodnych z preferencjami uczestników.
- 5) Usługi świadczone mogą być zarówno w dni robocze, jak i weekendy, w godzinach od 8.00 do 20.00.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiad dwudaniowy + napój + deser 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. oraz dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie - jedna porcja minimum 150 g/os. oraz dodatek warzyw – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja minimum 120 g/os.
 - c) napój/sok owocowy/kompot o pojemności minimum 200 ml/os.
 - d) deser
- 7) Dostarczany catering musi również uwzględniać specjalne potrzeby żywieniowe ludzi, np. dieta bezglutenowa – o takich przypadkach Zamawiający będzie informował Wykonawcę, najpóźniej 12 godzin przed dostarczeniem cateringu.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do tego, aby 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).

- 11) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu cateringu oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia naczyń, itp. oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach najpóźniej 15 minut po zakończeniu szkolenia danego dnia.
- 13) 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.
- 16) Z uwagi na charakter szkoleń i długi okres realizacji istnieje możliwość zmiany terminów dostarczania cateringu i zmiany liczebności uczestników warsztatów, co prowadzi do zmiany liczebności dostarczanych sztuk cateringu. O wszelkich zmianach Zamawiający będzie informował Wykonawcę na bieżąco, jednak nie później niż w terminie, jaki Wykonawca zadeklaruje w Formularzu ofertowym, jako czas zgłoszenia zapotrzebowania na catering.
- 14) 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.

V. Termin wykonania zamówienia

1. Planowany harmonogram realizacji:
 - a) Zadanie I: od dnia podpisania umowy do lutego 2021r.
 - b) Zadanie II: od dnia podpisania umowy do lutego 2021r.
2. Szczegółowy harmonogram będzie przekazany Wykonawcy na bieżąco, po zrekrutowaniu grup na szkolenia. W przypadku zmian w harmonogramie - Zamawiający poinformuje Wykonawcę o wszelkich zmianach nie później niż w terminie, jaki Wykonawca zadeklaruje w Formularzu ofertowym, jako czas zgłoszenia zapotrzebowania na catering.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wydłużenia terminu realizacji zamówienia w przypadku wydłużenia terminu realizacji projektu, na rzecz którego świadczone będą usługi.
4. Podstawą do wypłacenia wynagrodzenia będzie zatwierdzony przez Zamawiającego bez uwag i zastrzeżeń końcowy protokół odbioru prac. Końcowy odbiór nastąpi po zrealizowaniu zadań wymaganych w niniejszym zamówieniu, po zapewnieniu cateringu dla nauczycieli przy



stacjonarnych szkoleniach (zadanie I) oraz po zapewnieniu cateringu dla osób dorosłych przy stacjonarnych szkoleniach (zadanie II).

5. Zamawiający może również dokonywać odbiorów częściowych – po zrealizowaniu zadania I lub po zrealizowaniu zadania II, potwierdzone podpisaniem protokołu częściowego odbioru bez uwag i zastrzeżeń.
6. Płatność za wykonaną pracę może następować bądź po częściowym odbiorze, po zrealizowaniu zadania I lub zadania II, bądź po końcowym odbiorze, na zakończenie realizacji zamówienia. Podstawą do wykonania płatności jest podpisany przez Zamawiającego, bez uwag i zastrzeżeń, protokół odbioru prac.
7. Odbiór częściowy i odbiór końcowy obejmuje przedmiot zamówienia wykonany bez jakichkolwiek wad lub usterek. W przypadku wystąpienia wad, usterek lub uwag w trakcie odbioru, Zamawiający jest uprawniony do odmowy odbioru przedmiotu zamówienia.