



Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

Część I - organizacja warsztatów dla dzieci i młodzieży wraz z dostarczeniem materiałów

1. Zorganizowanie i przeprowadzenie 5 godzinnych warsztatów dla 4000 dzieci i młodzieży, podzielonych na 3 grupy wiekowe (w wieku przedszkolnym, uczniowie szkół podstawowych, uczniowie szkół ponadpodstawowych).
2. Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do:
 - a) przeprowadzenia procesu promocji i rekrutacji uczestników warsztatów,
 - b) opracowania po 10 scenariuszy zajęć wraz z kartami pracy i prezentacjami które będą realizowane w nowo powstałych pracowniach i na stanowiskach edukacyjnych, oddzielnie dla każdej z 3 grup wiekowych uczestników warsztatów i kompatybilnych ze sobą; scenariusze będą dostarczone Zamawiającemu w wersji elektronicznej i będą podlegać akceptacji Zamawiającego przed przystąpieniem do realizacji zajęć na ich podstawie.
 - c) zapewnienia min. 4 osób prowadzących warsztaty, posiadających doświadczenie w opracowywaniu i samodzielnym prowadzeniu zajęć dydaktycznych z dziećmi i młodzieżą.
 - d) zrealizowania zajęć w ramach warsztatów według opracowanych scenariuszy – przewidywany czas realizacji zajęć wynosi: ok. 200 grup po średnio 15-20 uczestników x 5 godzin zajęć = 1000 godzin. Przez godzinę zajęć rozumie się 60 minut.
3. Zajęcia mają mieć charakter warsztatowo-badawczy (wykłady, warsztaty terenowe), mają być dopasowane do wieku, poziomu intelektualno – rozwojowego uczestników oraz do pory roku i zaplecza dydaktycznego. Nauczyciele wraz z grupami uczniów będą mogli skorzystać z warsztatów. Zakres tematyczny prowadzonych warsztatów ma obejmować w szczególności zagadnienia:
 - a) formy ochrony przyrody na terenie województwa, kraju i w UE,
 - b) gatunki rodzime i obce inwazyjne,
 - c) różnorodność biologiczna zwierząt, roślin, grzybów w Polsce i UE,
 - d) przyczyny spadku różnorodności biologicznej w Polsce, na świecie,
 - e) przeciwdziałanie spadkowi bioróżnorodności, sposoby ochrony gatunków
 - f) wpływ człowieka na stan środowiska (niska emisja, odpady).
4. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania programu warsztatów, który będzie podlegał akceptacji przez Zamawiającego.

Program warsztatów ma być oparty na bezpośrednim kontakcie uczniów z przyrodą m.in. wyjścia terenowe na ścieżki dydaktyczne. Taka forma kształcenia stymuluje do świadomej obserwacji i przyjęcia postawy badacza przez uczestników zajęć. Program edukacyjny ma być odpowiedzią na potrzebę kompleksowej informacji o stanie bioróżnorodności województwa kujawsko-pomorskiego. Warsztaty mają być opracowane w taki sposób, aby przedstawić temat bioróżnorodności biologicznej w szerokim ujęciu, od podstawowych zagadnień, poprzez wskazanie cennych gatunków i siedlisk województwa, przedstawienia roli i wagi dla prawidłowego funkcjonowania bogactwa gatunkowego, ukazania niekorzystnego wpływu rozprzestrzeniania się. Szczególną uwagę należy zwrócić na drozda śpiewaka oraz trzmiela drzewnego. Uzupełnieniem zajęć terenowych mają być karty pracy przygotowane odpowiednio do poziomu intelektualno – rozwojowego uczestnika oraz istniejących warunków pogodowych, prezentacje multimedialne, a także gry edukacyjne. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia kart pracy, środków dydaktycznych.
5. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania po 10 scenariuszy zajęć (wraz z kartami pracy i prezentacjami), – dla każdej z 3 grup wiekowych. o następującej tematyce:
 1. Porównanie środowiska lądowego i wodnego
 2. Owady i ich rola



3. Ptaki w mieście
4. Formy ochrony przyrody w regionie.
5. Geocaching i orientacja w terenie.
6. Ekosystemy lądowych.
7. Nietoperze Polski.
8. Sowy Polski.
9. Zwierzęta zamieszkujące dziuple.
10. Tętniące życiem martwe drzewo.

Do każdego tematu należy przygotować scenariusze wraz z kartami pracy i prezentacjami, dla 3 grup wiekowych dla klas I-III, IV-VI, klasy VII- ponadpodstawowe (scenariusz, karty pracy, prezentacje multimedialne na minimum 20 slajdów, materiały informacyjne dla prowadzącego, opisy doświadczeń, wykaz środków dydaktycznych używanych do zajęć).

6. Materiały muszą być dostosowane (komplementarne) względem scenariuszy zajęć, które zostaną opracowane w ramach Części I zamówienia.
7. Autorskie i indywidualne projekty graficzne dla wyposażenia i materiałów, zgodne z tematyką projektu, komplementarne względem scenariuszy zajęć i spójne dla wszystkich elementów, będą podlegały akceptacji przez Zamawiającego przed zleceniem realizacji wyposażenia i materiałów.
8. Wszystkie wymienione w tabeli materiały mają być oznaczone dostosowanym do wielkości materiałów oraz zaprojektowanym przez Wykonawcę: logo Klubu Ekologicznego „Atmosfera”. Materiały od pkt. 1 do 15 poniżej mają być wykonane według autorskiego projektu graficznego Wykonawcy. Projekty graficzne wraz z logotypem będą podlegać akceptacji przez Zamawiającego.

Lp.	Kategoria	Ilość	Opis
1	Tablice ekspozycyjne zewnętrzne	12 szt.	Wykonane z aluminium anodowanego na kolor srebrny-mat, tablica - plecy z tworzywa sztucznego typu PCV o gramaturze 4mm osadzonej za pomocą uszczelki. Stojak - nogi z rury aluminiowej dodatkowo wzmocnionej w dolnej części wewnętrzną rurą stalową ocynkowaną. Tablica przystosowana do ekspozycji w warunkach zewnętrznych, posadowiona na ciężkich podstawach o wadze minimum 20 kg każda. Powierzchnia ekspozycyjna jednostronna dostosowana do wydruku wielkoformatowego w formacie A1. Opracowanie merytoryczne i graficzne oraz druk.
2	Rollup klasyczny- wymiar 2 x 1 m,	2 szt.	Materiał - aluminium i tworzywo sztuczne, listwa zatraskowa z możliwością podklejenia, maszt teleskopowy, montaż grafiki w kasecie- wyciągana z przodu kasety, grafika jednostronna druk na banerze, nóżki regulowane okrągłe, torba transportowa
3	Rollup podświetlany- wymiar 2 x 1 m	2 szt.	Jednostronny kaseton podświetlany. Oświetlenie w formie backlight – lampy LED zamocowane na specjalnej kurtynie, która po złożeniu mieści się do jednej torby wraz z wydrukiem i aluminiową ramą o szerokości 6 cm, wydruk tekstylny obszyty gumką, torba transportowa
4	Ścianka promocyjna 3 x 2,3 dwustronna	1 szt.	Ścianka promocyjna, wymiar 300 x 230 cm. Konstrukcja ściany z rur aluminiowych łączonych ze sobą na specjalne zatraski. Montaż w sposób intuicyjny bez użycia narzędzi. Ścianka dwustronna, wydruk sublimacyjny na materiale do 1440 dpi. Całość zapakowane w torbę transportową. Dodatkowo oświetlenie w postaci lamp LED – 2 lampy.
5	Ulotki	4000 szt.	Opracowanie merytoryczne i graficzne oraz druk - ulotka informacyjna A4 składana, stanowiąca wkładkę do teczki lub broszurka informacyjna A5 8 stron



6	Identyfikatory ze smyczą	4000 szt.	Opracowanie merytoryczne i graficzne oraz druk - oprawka i identyfikator o wymiarach A6, druk dwustronny, papier kreda 300 g, format 4 + 4, folia dwustronna, otwór do smyczy smycz z nadrukiem sublimacyjnym, dwustronna, szerokość 10 mm, zakończona karabińczykiem.
7	Plakat A3	1000 szt.	Plakat formatu A3, papier kreda 170 g, druk 4 + 0, plakaty informacyjne o tematyce warsztatów
8	Bloczki A4	4000 szt.	Notatnik w formie bloczku, format A4, papier offset 90g, druk 4+ 0, w bloczku 25 kartek, klejone w bloki po krótszym boku.
9	Broszurka A5	4000 szt.	Broszurka po złożeniu format A5, 8 stron, oprawa zeszytowa, papier kreda 200 g.
10	Teczka z gumką	4000 szt.	Teczka z gumką ze skrzydełkami, po złożeniu format minimum A4 +, materiał kreda 300 g, druk 4 + 0, dodatkowo gumka
11	Materiały dydaktyczne - druk	4000 szt.	Wydruk materiałów dydaktycznych
12	Linijki drewniane	2000 szt.	Materiały dydaktyczne dla uczestników warsztatów: Linijki drewniane 20 cm z nadrukiem w 1 kolorze
13	Ołówek	2000 szt.	Materiały dydaktyczne dla uczestników warsztatów: Trójkątny ołówek z drewna w naturalnym kolorze. Pokryty bezbarwnym lakierem. Ołówek z gumką, nadruk dwustronny w 1 kolorze
14	Długopisy eko z nadrukiem	4000 szt.	Materiały dydaktyczne dla uczestników warsztatów: Długopis ekologiczny, wytworzony z dbałością o środowisko naturalne. Korpus bambusowy podlegający biodegradacji. Zatyczka, końcówka i przycisk wykonane ze słomy pszenicznej oraz ABS, nadruk dwustronny w 1 kolorze
15	Zakładki kartonowe do książek	4000 szt.	Materiały dydaktyczne dla uczestników warsztatów: Projekt i wykonanie zakładki kartonowych do książek. Wykonane z surowców wtórnych, dołączone kolorowe karteczki samoprzylepne., wymiar minimum 60 x 200 mm, nadruk w 1 kolorze

Część II – dostawa wyposażenia

Lp.	Kategoria	Ilość	Opis
1	Lupa	25 szt.	Lupa - 10-krotna, przeznaczona do obserwacji jednym okiem. Korpus metalowy, optyka szklana. Parametry techniczne: • Średnica soczewki: 18 mm • Powiększenie: 10x • Materiał układu optycznego: szkło • Materiał korpusu: metal + tworzywo sztuczne • Wymiary 2x2x3cm (złożona) • Waga: 22g



2	Lornetka	25 szt.	Lornetka z podwyższoną dostrzegalnością szczegółów na większych dystansach. Parametry techniczne: • Powiększenie: 12x • Średnica obiektywu: 25 mm • Minimalny dystans obserwacji: 3 metry • Zakres regulacji dioptrii: +/- 3 D • Zakres regulacji rozstawu źrenic: 35-80 mm • Pole widzenia: 80 m / 1000 m / 4,6° • Optyka: BK-7, z powłokami optycznymi • Waga: 350 g
3	Mikroskop elektroniczny z kamerą	5 szt.	Mikroskop elektroniczny z kamerą z matrycą CMOS o dużej rozdzielczości – min. 5 megapikseli, pozwalający na podgląd na żywo, zapis statycznych obrazów (w formacie JPG, BMP, PNG i TIF) oraz plików video (format AVI) nadających się do tworzenia dokumentacji na dysku komputera, publikacji w sieci, jak i do wydruku. Zakres powiększeń rzędu 20x-300x pozwalający na obserwację zarówno dużych obiektów (np. owadów, fragmentów roślin, znaczków, monet) jak i bardzo małych (drobnych szczegółów większych elementów czy np. preparatów mikroskopowych na szkiełkach przedmiotowych). Mikroskop kompatybilny ze wszystkimi wersjami Windows i systemem Mac OSX 10.6-10.8. Parametry techniczne: • Sensor: typu CMOS o rozdzielczości min. 5MP • Statyw: stabilny statyw z regulowaną wysokością uchwytu oraz z pokrętką regulacji ostrości makro • Układ optyczny: układ soczewek przesuwających się względem sensora, filtr podczerwieni, wysokiej jakości szkło optyczne. • Zakres regulacji ostrości: 10mm-150mm • Oświetlenie: 8 jasnych, białych diod LED • Zakres dostępnych powiększeń: 20x-300x • Spust migawki: funkcja w programie sterującym • Format zapisu obrazów statycznych: JPG, BMP, PNG, TIF • Format zapisu video: AVI • Obsługa systemów operacyjnych: Windows XP/Vista/7/8 oraz Mac OSX 10.6.-10.8 • Masa urządzenia ze statywem: około 630 gramów
4	Zestaw komputerowy	5 szt.	Specyfikacja komputera: Komputer stacjonarny Dane techniczne: Rodzaj All in One Wyświetlacz Przekątna ekranu min. 23.5 cali Rozdzielczość min. 4480 x 2520 Pamięć min. 16 GB Dysk twardy min. SSD 256 GB System operacyjny, audio Klawiatura, mysz, kamera HD, mikrofon



Przedmiotem zamówienia w CZĘŚCI III zapytania ofertowego jest przygotowanie i dostarczanie posiłków oraz artykułów spożywczych dla 4000 uczestników warsztatów w trakcie realizacji projektu od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2023r. , w tym zakup i dowóz art. spożywczych, przygotowanie posiłków i wydanie posiłków łącznie dla 4 000 osób, przy zachowaniu następujących wymagań:

1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników wg zapotrzebowania Zamawiającego.
2. Wyżywienie będzie realizowane w dniach i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.
3. Wyżywienie będzie realizowane wg zapotrzebowania Zamawiającego, o dwóch porach jako:
 - a) drugie śniadanie
 - b) obiad (zupa + drugie danie)a ponadto na bieżąco – zapewni wodę, herbatę, napoje i owoce.
9. Wykonawca zapewni wyżywienie w zakresie (gramaturze) zwykle stosowanej w swojej bieżącej działalności usługowej w miejscu realizacji usługi, dopasowane dla każdej z 3 grup wiekowych.
4. Wykonawca w ramach usługi zapewni odpowiednią obsługę oraz uprzątnie miejsce wydawania posiłków wraz z wywozem odpadów, pojemników po posiłkach.
5. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) zapewnienia we własnym zakresie warunków organizacyjnych, technicznych i prawnych niezbędnych do wykonania przedmiotu umowy;
 - b) uzyskania wszelkich danych, materiałów lub dokumentów niezbędnych do należytego wykonania przedmiotu umowy;
 - c) zapewnienia kompetentnego personelu w celu należytej i terminowej realizacji umowy oraz współpracy z osobami upoważnionymi wskazanymi przez Zamawiającego;
 - d) umożliwienia Zamawiającemu bieżącej kontroli realizacji przedmiotu umowy;
 - e) udzielania Zamawiającemu na jego wniosek wszelkich wyjaśnień dotyczących postępu realizacji prac objętych przedmiotem umowy;
 - f) bezwzględnego przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy;
 - g) przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego, w przepisach o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz w przepisach sanitarno-epidemiologicznych i innych stosownych przepisach szczególnych;
 - h) dostarczać posiłki sporządzone według jadłospisów zaakceptowanych przez Zamawiającego,
 - i) zorganizowania we własnym zakresie i na własny koszt zaopatrzenia w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie produktu w procesie finalnym;
 - j) uzyskania zgody Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na zastosowanie innych technologii produkcji posiłków niż wymagane lub zalecane stosownymi przepisami;
 - k) wykorzystywania wyłącznie środków transportowych do przewozu przedmiotu niniejszej umowy spełniających wymagania określone we właściwych przepisach.
6. Wykonawca zobowiązany jest dysponować wiedzą, doświadczeniem i kwalifikacjami niezbędnymi do należytego wykonywania przedmiotu zamówienia, jak również zapewnić, że nie istnieją żadne przeszkody prawne i faktyczne uniemożliwiające lub utrudniające mu należyte wykonanie przedmiotu zamówienia.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonanie przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za straty i szkody w związku z wykonywanymi przez niego czynnościami w związku z realizacją niniejszej umowy.
8. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (np. Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP), w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowanych posiłków, ich zgodności z ustalonymi normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
9. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbkę każdej składowej części potrawy, które będą przechowywane u Wykonawcy na zasadach określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek w kalkulować w wynagrodzenie.

10. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w trakcie wykonywania przedmiotu zamówienia zalecenia i opinie Zamawiającego oraz dokonywać zmian wynikających z tych zaleceń i opinii.
11. Zamawiający i Wykonawca zobowiązani są współdziałać w celu należytego wykonania przedmiotu zamówienia.
12. Usługi realizowane w ramach przedmiotu zamówienia świadczone będą jedynie na podstawie zaakceptowanych przez Zamawiającego jadłospisów przygotowanych przez Wykonawcę. Wymagane jest przy ich opracowywaniu uwzględnianie uwag Zamawiającego oraz uzyskanie jego akceptacji.
13. Wykonawca przy opracowywaniu jadłospisów będzie przestrzegał zasad wskazanych w par. 4 Załącznika nr 3c ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY.
14. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
 - A. jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w jadłospisie dekadowym, (dotyczy posiłków obiadowych);
 - B. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym i co najmniej 1 raz rybnym;
 - C. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych;
 - D. w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo-fruktozowy (także do wody i herbaty);
 - E. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
 - F. odpowiedni dobór produktów pod względem barw, smaków, zapachów i konsystencji, szczególnie w obrębie jednego posiłku, potrawy powinny być podane w sposób estetyczny.
15. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
16. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
17. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników warsztatów zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
18. Wykonawca zobowiązuje się:
 - A. przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).

B. przechowywać zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545), próbek pokarmowych ze wszystkich partii przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

C. dostarczać posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, płynów 80oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC.

19. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie w zakresie obowiązujących przepisów prawa, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczestników warsztatów przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

20. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

21. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

22. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, Zapytania Ofertowego oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

23. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

24. Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.

25. Cena brutto jednodniowego wyżywienia dla wszystkich uczestników warsztatów winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku i opakowań.