

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych wraz z dostawą w ramach projektu Szkoła Bliżej Nauki podczas Spotkania dla Nauczycieli, organizowanego na terenie Centrum Nauki Kopernik w miesiącach październik, listopad, grudzień, szacowanych jest 6 spotkań, polegające na zapewnieniu:

1. **Trzy spotkania: dwa w miesiącu październik 23.10.2017 – 48 osób; 30.10.2017– 48 osób, jedno spotkanie w miesiącu listopad 13.11.2017 – 64 osoby polegające na zapewnieniu serwisu kawowego, w którego w skład wchodzi:**
 - a. kawa z ekspresu na kawę ziarnistą, razem z kawą ziarnistą, 100 % typu arabica, wypalana tradycyjnie – bez ograniczeń,
 - b. wybór herbat – minimum 4 rodzaje do wyboru (w tym mięta, herbata zielona i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia, w warnikach – bez ograniczeń,
 - c. woda niegazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 50 butelek,
 - d. woda lekko gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 50 butelek,
 - e. cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, po minimum. 5 g. każda – bez ograniczeń,
 - f. mleko rozlane do dzbanuszków 3,2 % UHT – bez ograniczeń,
 - g. cytryna – bez ograniczeń, podawana na talerzyku, pokrojona w plasterki,
 - h. wybór minimum 5 rodzajów świeżych, mytych porcjowanych owoców, w tym minimum: jabłka, gruszki, banany po 150 g z każdego rodzaju na osobę oraz porcjowane winogrona i porcjowane ananasy po 100 g na osobę.
 - i. galanteria cukiernicza - minimum 4 rodzaje (np. Ciastka owsiane , Ciasteczka kruche z orzechami, mini pączki ptysiowe z nadzieniem śmietanowym, mini jagodzianki) – po 70 g. z każdego rodzaju na osobę.

Projekt „Szkoła bliżej nauki - stworzenie w 7 gminach Warszawskiego Obszaru Funkcjonalnego warunków dla nauczania opartego na metodzie eksperymentu poprzez zwiększenie umiejętności i kompetencji nauczycielek i nauczycieli w zakresie pracy metodą eksperymentu, wyposażenie szkół w zestawy edukacyjne i narzędzia do nauczania przedmiotów przyrodniczych oraz rozwój kompetencji uczniów i uczennic w zakresie przedmiotów przyrodniczych m.in. poprzez realizację projektów edukacyjno-badawczych.”

współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2014-2020



2. Jedno spotkanie w miesiącu listopad oraz dwa spotkania w miesiącu grudzień 27.11.2017 – 64 osoby; 4.12.2017 – 64 osoby; 11.12.2017 – 32 osoby, polegające na zapewnieniu przerwy kawowej oraz lunchu w których w skład wchodzi:

- a. kawa z ekspresu na kawę ziarnistą, razem z kawą ziarnistą, 100 % typu arabica, wypalana tradycyjnie – bez ograniczeń,
- b. wybór herbat – minimum 4 rodzaje do wyboru (w tym mięta, herbata zielona i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia, w warnikach – bez ograniczeń,
- c. woda niegazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 65 butelek,
- d. woda lekko gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 65 butelek,
- e. cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, po minimum. 5 g. każda – bez ograniczeń,
- f. mleko rozlane do dzbanuszków 3,2 % UHT – bez ograniczeń,
- g. cytryna – bez ograniczeń, podawana na talerzyku, pokrojona w plasterki,
- h. wybór minimum 5 rodzajów świeżych, mytych porcjowanych owoców, w tym minimum: jabłka, gruszki, banany po 150 g z każdego rodzaju na osobę oraz porcjowane winogrona i porcjowane ananasy po 100 g na osobę.
- i. galanteria cukiernicza - minimum 4 rodzaje (np. Ciastka owsiane , Ciasteczka kruche z orzechami, mini pączki ptysiowe z nadzieniem śmietanowym, mini jagodzianki) – po 50 g. z każdego rodzaju na osobę.

LUNCH od godziny 13:00 do 14:00 serwowany w formie szwedzkiego bufetu, wraz z obsługą, dla 64 za każdym razem oraz dla 32 osób w ostatnim terminie, składającego się z:

- **pierwsze danie –** krem z pomidorów serwowany z grzankami 64 porcji, porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę;
- **drugie danie:**
 - polędwiczki wieprzowe w sosie cytrynowym, porcja minimum 200g na osobę
 - wybór pierogów: ruskie i z kapustą i z grzybami bez okrasy 5 porcji z każdego rodzaju, w ilości co najmniej po 350 g. na osobę

Projekt „Szkoła bliżej nauki - stworzenie w 7 gminach Warszawskiego Obszaru Funkcjonalnego warunków dla nauczania opartego na metodzie eksperymentu poprzez zwiększenie umiejętności i kompetencji nauczycielek i nauczycieli w zakresie pracy metodą eksperymentu, wyposażenie szkół w zestawy edukacyjne i narzędzia do nauczania przedmiotów przyrodniczych oraz rozwój kompetencji uczniów i uczennic w zakresie przedmiotów przyrodniczych m.in. poprzez realizację projektów edukacyjno-badawczych.”

współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2014-2020

- **Dodatki:** ziemniaki zapiekane z ziołami, ryż jaśminowy, mix warzyw grillowanych papryka, marchewka mini karotka, cukinia, porcja minimum po 150 g z każdego rodzaju na osobę,
 - Mix surówek min 2 rodzaje, porcja minimum 70 g. na osobę
- Deser:** jabłecznik z cynamonem, porcja minimum 50 g. na osobę.

Uwaga!

Wykonawca powinien zapewnić minimum 6 stołów bufetowych oraz stoliki koktajlowe w ilości co najmniej 15 szt., okryte czarnym streczem oraz porcelanową zastawę w odpowiedniej ilości. Wykonawca zapewni dekoracje kwiatowe. Wykonawca zapewni również obsługę (kelnera) w ilości co najmniej 3 osoby. Pracownik CNK wskaże podaną lokalizację. Wykonawca zapewni opisy serwowanych potraw. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminów. O zmianach Wykonawca zostanie poinformowany z odpowiednim wyprzedzeniem minimum 5 dni.

Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:

- a) przygotowanie, dostarczenie i podanie poczęstunków w/w terminie i lokalizacji,
- b) zapewnienia minimum 6 stołów bufetowych oraz stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w ilości co najmniej 15 szt., okryte czarnym materiałem typu „stretch”,
- c) zapewnienia dekoracji kwiatowych,
- d) zapewnienia opisu potraw w języku polskim,
- e) podane w/w gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej,
- f) dostarczenia ciepłych posiłków na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnienia utrzymania właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 75 °C - zupy oraz 63 °C drugie dania,
- g) zapewnienia zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej), sztućców oraz serwetek. Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań,
- h) podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne zakresie personelu i warunków produkcji,

Projekt „Szkoła bliżej nauki - stworzenie w 7 gminach Warszawskiego Obszaru Funkcjonalnego warunków dla nauczania opartego na metodzie eksperymentu poprzez zwiększenie umiejętności i kompetencji nauczycielek i nauczycieli w zakresie pracy metodą eksperymentu, wyposażenie szkół w zestawy edukacyjne i narzędzia do nauczania przedmiotów przyrodniczych oraz rozwój kompetencji uczniów i uczennic w zakresie przedmiotów przyrodniczych m.in. poprzez realizację projektów edukacyjno-badawczych.”

współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2014-2020

- i) wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone, ze słoika i itp.)
- j) zapewnienia obsługi technicznej (kelnerskiej) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia, jednak nie mniej niż 1 osoba obsługi na 30 uczestników spotkania.
- k) brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu,
- l) zapewnienia transportu, dostarczenia usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 45 min. przed spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- m) zapewnienia usunięcia i wywóz odpadów na swój koszt,
- n) obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego,
- o) każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną,
- p) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

Projekt „Szkoła bliżej nauki - stworzenie w 7 gminach Warszawskiego Obszaru Funkcjonalnego warunków dla nauczania opartego na metodzie eksperymentu poprzez zwiększenie umiejętności i kompetencji nauczycielek i nauczycieli w zakresie pracy metodą eksperymentu, wyposażenie szkół w zestawy edukacyjne i narzędzia do nauczania przedmiotów przyrodniczych oraz rozwój kompetencji uczniów i uczennic w zakresie przedmiotów przyrodniczych m.in. poprzez realizację projektów edukacyjno-badawczych.”

współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2014-2020