

Załącznik nr 1 do ogłoszenia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie kompleksowych usług cateringowych w ramach spotkań/wydarzeń organizowanych przez Centrum Nauki Kopernik w ramach projektu Szkoła Bliżej Nauki, odbywających się w siedzibie Zamawiającego przy ul. Wybrzeże Kościuszkowskie 20 w Warszawie oraz na terenie województwa Mazowieckiego w wyszczególnionych miejscowościach wskazanych poniżej w tabeli, w terminie od dnia podpisania Umowy do 31.06.2019r. lub do wcześniejszego wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia.

Liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 12, a maksymalnie 250 osób.

Orientacyjne terminy i liczba spotkań/wydarzeń zostały uwzględnione w poniższej tabeli. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminów oraz ilości osób i rodzaju spotkań w okresie trwania umowy.

Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego o zapotrzebowaniu na daną usługę cateringową spotkania/wydarzenia, nie później niż na **5 dni** kalendarzowych przed planowanym spotkaniem/wydarzeniem. Zamawiający zastrzega, iż w sytuacjach nagłych może zgłosić zapotrzebowanie na 1 dzień kalendarzowy przed planowanym spotkaniem/wydarzeniem (max. 3 takie przypadki w okresie trwania umowy).

Zamawiający ma prawo zmienić liczbę osób biorących udział w poszczególnych spotkaniach/wydarzeniach lub liczbę zamawianych porcji zgłoszonych w zapotrzebowaniu na daną usługę cateringową spotkania/wydarzenia o +/- 20 % nie później niż **48 godzin** bezpośrednio przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań/wydarzeń. W przypadku zachowania terminu, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie wyłącznie za usługę uwzględniającą zmianę. Informacja zostanie przekazana Wykonawcy w trybie roboczym.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, w siedzibie Zamawiającego oraz poza siedzibą (woj. mazowieckie, na terenie m. st. Warszawa, gminy Grodzisk Mazowiecki, Kobyłka, Lesznowola, Otwock, Stare Babice, Żyrardów) zgodnie ze zgłaszaniem każdorazowo zapotrzebo-

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

waniem Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.

ZGODNIE Z OPISEM PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA	PRZEWDYWANA LOKALIZACJA	TYP CATERINGU	PRZEWDYWANA ILOŚĆ OSÓB	PRZEWDYWANY TERMIN
I - LUNCHBOX	CNK	lunchbox	50	02.2018
	CNK	lunchbox	52	03.2018
	CNK	lunchbox	62	03.2018
	CNK	lunchbox	55	03.2018
	CNK	lunchbox	61	03.2018
	CNK	lunchbox	49	03.2018
	CNK	lunchbox	66	03.2018
	CNK	lunchbox	63	03.2018
	CNK	lunchbox	52	04.2018
	CNK	lunchbox	53	04.2018
	CNK	lunchbox	53	04.2018
	CNK	lunchbox	68	04.2018
	CNK	lunchbox	70	04.2018
	CNK	lunchbox	52	04.2018
	CNK	lunchbox	64	04.2018
	CNK	lunchbox	68	04.2018
	CNK	lunchbox	54	04.2018
	CNK	lunchbox	64	04.2018
	CNK	lunchbox	85	05.2018
	CNK	lunchbox	74	05.2018
	CNK	lunchbox	53	05.2018
	CNK	lunchbox	2200	09.2018 10.2018 11.2018 12.2018 01.2019 02.2019 03.2018 04.2019
Razem			3468	

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

II - SERWIS KAWOWY CIĄGŁY	CNK	serwis kawowy - typ I w siedzibie CNK	38	09.2018
	CNK	serwis kawowy - typ I w siedzibie CNK	64	05.2018
		serwis kawowy - typ I w siedzibie CNK	64	05.2018
		serwis kawowy - typ I w siedzibie CNK	48	05.2018
		serwis kawowy - typ I w siedzibie CNK	16	06.2018
	CNK	serwis kawowy - typ I w siedzibie CNK	164	06.2019
Razem			394	
III SERWIS KAWOWY + LUNCH	CNK	serwis kawowy - typ I w siedzibie CNK	164	09.2018
	CNK	serwis kawowy - typ I w siedzibie CNK	250	06.2019
Razem			414	
IV - SERWIS KAWOWY	Warszawa - szkoła	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	03.2018
	Warszawa - szkoła	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	03.2018
	Warszawa - szkoła	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	03.2018
	szkoły woj. mazowieckie	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	192	12.2018 01.2019
	szkoły woj. mazowieckie	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	192	01.2019 02.2019 03.2019
Razem			423	
V - SERWIS KAWOWY + LUNCH (LUNCHBOX)	Żyrardów	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	16	03.2018
	Grodzisk Maz.	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	18	03.2018
	Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	16	03.2018

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

Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	18	03.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	18	03.2018
Otwock	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	16	03.2018
Kobyłka	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	18	03.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	18	03.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	31	03.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	16	04.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	16	04.2018
Koczargi	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	12	01.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	39	02.2019
Żyrardów	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	12	02.2018
Grodzisk	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	14	02.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	28	02.2018
KOBYŁKA	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	15	02.2018
OTWOCK	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	12	02.2018
Żyrardów	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	12	02.2018
Kobyłka	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	15	02.2018
Grodzisk	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	14	03.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	27	03.2018

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

Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	14	03.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	12	03.2018
Otwock	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	26	03.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	12	03.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	04.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	04.2018
Koczargi	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	02.2018
Koczargi	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	02.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	02.2018
OTWOCK	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	02.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	03.2018
Otwock	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	03.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	04.2018
Warszawa	serwis kawowy - typ II WYJAZDOWY	13	04.2018
Razem		595	

I. SIEDZIBA CNK CATERING LUNCHBOKSY - Dostawy zestawów lunchowych za każdym razem, w lunchboksach.

- **pierwsze danie do wyboru przez Zamawiającego:**

– wegetariańska zupa warzywna 1 porcja, porcja nie mniejsza niż 250 ml 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

- lub wegetariańska zupa krem pomidorowy z makaronem 1 porcja, porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę.
- **drugie danie do wyboru przez Zamawiającego:**
- **danie mięsne:**
 - polędwiczki wieprzowe w sosie cytrynowym – 1 porcja, porcja co najmniej 150 g. na osobę;
 - lub panierowany filec z kurczaka – 1 porcja, porcja co najmniej 150 g. na osobę;
 - lub kotlet mielony – 1 porcja, porcja co najmniej 150 g. na osobę;
- **danie wegetariańskie:**
 - wybór pierogów gotowanych: ruskie, z kapustą i z grzybami bez okrasy 1 porcja z każdego rodzaju, w ilości co najmniej po 250 g. na osobę,
 - lub makaron z sosem: czarnymi oliwkami, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą, pesto bazyliowe i tartym parmezanem - 1 porcja w ilości co najmniej po 250 g. na osobę,
- **surówka - mix surówek min. 2 rodzaje, porcja minimum 70 g. na osobę:**
 - surówka z białej kapusty,
 - lub surówka z marchewki ,
 - lub buraczki na ciepło.
- **dodatki:**
 - puree z ziemniaków, 1 porcja, porcja minimum po 200 g na osobę,
 - lub ryż – 1 porcja, porcja minimum po 200 g na osobę,
 - lub kasza gryczana – 1 porcja, porcja minimum po 200 g na osobę,
- **napoje:**
 - woda lekko gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka;
 - woda nie gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka

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

Zamawiający przed każdym spotkaniem określi ilość i rodzaj dania jakie Wykonawca winien dostarczyć.

Uwaga!

Wykonawca powinien zapewnić odpowiednie pojemniki jednorazowe (lunchboxy) oraz jednorazowe drewniane sztuczce w odpowiedniej ilości. Pracownik CNK wskaże lokalizację.

Wykonawca zapewni opisy potraw w języku polskim.

II. W SIEDZIBIE CNK CATERING TYP I

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych wraz z dostawą w ramach projektu Szkoła Bliżej Nauki podczas Spotkań dla Nauczycieli, organizowanych na terenie Centrum Nauki Kopernik (**Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godziny dostawy oraz terminów, przewidywane terminy dostaw opisane są w powyższej tabeli**).

1. Serwis kawowy ciągły w godzinach 9:00 – 13:00, w którego 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 – 1 butelka,
- d. woda lekko gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka,
- 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.

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. 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.

III. W SIEDZIBIE CNK CATERING TYP I polegające na zapewnieniu serwisu kawowego oraz lunchu w godzinach 9:00 – 18:00, w których w skład wchodzi:

Serwis kawowy ciągły w godzinach 9:00-18:00:

- 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 – 1 butelka,
- d. woda lekko gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka,
- 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 serwowany w formie szwedzkiego bufetu wraz z obsługą, składający się z:

- **pierwsze danie do wyboru przez Zamawiającego:**
 - wegetariańska zupa ogórkowa 1 porcja, porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę;
 - lub wegetariańska zupa warzywna 1 porcja, porcja nie mniejsza niż 250 ml 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

- **drugie danie do wyboru przez Zamawiającego:**
- **danie mięsne:**
 - panierowany filet z kurczaka, porcja minimum 150 g na osobę;
 - lub panierowany kotlet schabowy - 1 porcja, porcja nie mniejsza niż 150 g na osobę;
- **danie wegetariańskie:**
 - lub penne z czarnymi oliwkami, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą, pesto bazyliowe, świeże liście bazylii w ilości co najmniej 250 g. na osobę;
 - lub leczo warzywne – 1 porcja co najmniej 250 g. na osobę;
- **dodatki:** ziemniaki zapiekane z ziołami lub ryż jaśminowy lub kasza gryczana lub kopytka, mix warzyw grillowanych: papryka, marchewka mini karotka, cukinia, porcja minimum po 200 g z każdego rodzaju na osobę,
- **surówka** - mix surówek min. 2 rodzaje, porcja minimum 70 g. na osobę:
 - surówka z białej kapusty,
 - lub surówka z marchewki ,
- **lub buraczki na ciepło****Deser:** jabłecznik z cynamonem lub pieczony sernik lub ciasto marchewkowe, porcja minimum 50 g. na osobę.
- **napoje:**
 - woda lekko gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka;
 - woda nie gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka

Zamawiający przed każdym spotkaniem określi ilość i rodzaj dania jakie Wykonawca winien dostarczyć.

Uwaga!

Wykonawca powinien zapewnić stoły bufetowe oraz stoliki koktajlowe, okryte czarnym stre-czem oraz porcelanową zastawę w odpowiedniej ilości. Wykonawca zapewni dekoracje kwia-towe. Wykonawca zapewni również obsługę (kelnera) w ilości co najmniej 1 osoba na 30

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

uczestników spotkania. Pracownik CNK wskaże lokalizację. Wykonawca zapewni opisy serwowanych potraw.

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

IV. CATERING NA TERENIE WOJEWÓDZTWA MAZOWIECKIEGO CATERING TYP II - serwis kawowy

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych wraz z dostawą w ramach projektu Szkoła Bliżej Nauki podczas spotkań organizowanych na terenie województwa Mazowieckiego. Miejscowości oraz terminy w jakich będą świadczone usługi cateringowe spotkań zostały wskazane w powyższej tabeli. **(Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godziny dostawy oraz terminów, zastrzega również możliwość zmiany lokalizacji dostawy).**

Serwis kawowy ciągle trwający 6 h, w którego skład wchodzi:

- a. kawa zaparzana w warnikach – 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 – 1 butelka,
- d. woda lekko gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka,
- 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.

V. CATERING NA TERENIE WOJEWÓDZTWA MAZOWIECKIEGO CATERING TYP II serwis kawowy oraz lunch (lunchboksy)

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

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych wraz z dostawą w ramach projektu Szkoła Bliżej Nauki podczas spotkań organizowanych na terenie województwa Mazowieckiego. Miejscowości oraz terminy w jakich będą świadczone usługi cateringowe spotkań zostały wskazane w poniższej tabeli. **(Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godziny dostawy oraz terminów, zastrzega również możliwość zmiany lokalizacji dostawy).**

Serwis kawowy ciągły trwający 6 h, w którego skład wchodzi:

- a. kawa zaparzana w wernikach – 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 wernikach – bez ograniczeń,
- c. woda niegazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka,
- d. woda lekko gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka,
- 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

Dostawy zestawów lunchowych za każdym razem, w lunchboksach składające się z:

- **pierwsze danie do wyboru przez Zamawiającego:**
 - wegetariańska zupa_krem z pomidorów serwowany z grzankami 1 porcja, porcja nie mniejsza niż 250 ml 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

- lub wegetariańska zupa warzywna 1 porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę
- lub wegetariańska zupa ogórkowa – 1 porcja, porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę;
- **drugie danie:**
- **danie mięsne:**
 - panierowany filec z kurczaka, porcja minimum 200 g na osobę,
 - lub panierowany kotlet schabowy – 1 porcja minimum 200 g na osobę,
 - lub polędwiczki wieprzowe w sosie cytrynowym - 1 porcja minimum 200 g na osobę,
- **danie wegetariańskie:**
 - spaghetti z sosem: czarnymi oliwkami, suszonymi pomidorami, pesto bazyliowe i tartym parmezanem - 1 porcja nie mniejsza niż 350 g na osobę;
 - lub gołąbki wegetariańskie – 1 porcja co najmniej 350 g. na osobę;
 - lub naleśniki ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami – 1 porcja co najmniej 350 g na osobę;
- **Surówka** - Mix surówek min 2 rodzaje, porcja minimum 70 g. na osobę:
 - surówka z białej kapusty,
 - lub surówka z marchewki,
 - lub buraczki na ciepło;
- **Dodatki** – 1 porcja minimum po 200 g na osobę:
 - ziemniaki zapiekane z ziołami,
 - lub ryż jaśminowy,
 - lub kasza gryczana;
- **Napoje:**
 - woda lekko gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka;
 - woda nie gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka

Zamawiający przed każdym spotkaniem określi ilość i rodzaj dania jakie Wykonawca winien dostarczyć.

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

Uwaga!

Wykonawca powinien zapewnić stoły bufetowe oraz stoliki koktajlowe, okryte czarnym sterczem oraz porcelanową zastawę w odpowiedniej ilości. Wykonawca zapewni dekoracje kwiatowe. Wykonawca zapewni również obsługę (kelnera) w ilości co najmniej 1 osoba na 30 uczestników spotkania. Pracownik CNK wskaże lokalizację. Wykonawca zapewni opisy serwowanych potraw.

1. Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, dania będą przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia.
UWAGA: 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 gołąbki, klopsy, zrazy itp.)
2. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r nr 136, poz. 914 z póź zm.) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

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



5. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
7. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych nie jednorazowego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań.
UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztucców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową o czym poinformuje Wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnego spotkania.
8. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
9. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemaarach. Dania zimne, desery oraz ciasta i ciastka powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych lub szklanych miskach, sztucce powinny być stalowe - nierdzewne, do zimnych napojów i wody powinny być zapewnione szklanki, ponadto winny być zapewnione papierowe, trójwarstwowe serwetki bez wzorów w jasnej kolorystyce, oraz obrusy wykonane z tkaniny elastycznej (typu stretch).
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim na życzenie Zamawiającego (dotyczy wyłącznie jednego spotkania).
11. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy będzie również zamawiać posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. Lunchboksach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania.

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



12. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 45 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
13. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 75 °C - zupy oraz 63 °C drugie dania.
14. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) 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.
15. Wykonawca zapewnia parawany zasłaniające zaplecze cateringowe.
16. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od zakończenia spotkania.
17. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
18. Wykonawca zapewnia usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
19. Wykonawca zapewnia stoły bufetowe pokryte białym lub czarnym materiałem typu stretch oraz stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
20. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
21. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału typu stretch pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości na żądanie Zamawiającego.

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

22. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
23. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 30 gości spotkania, ale nie mniej niż 1 osoba na każdym spotkaniu przy liczbie uczestników mniejszej lub równej 30) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny, oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
24. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
25. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniac będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
26. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
27. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
28. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
29. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
30. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu i noclegów osób wykonujących zamówienie.
31. 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