

## 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 dla uczniów podczas wizyt organizowanych na terenie Centrum Nauki Kopernik w miesiącach listopad, grudzień 2017r. Szacowanych jest 11 spotkań, polegających na zapewnieniu:

1. **Przygotowaniu i dostarczeniu zestawów lunchowych, w lunch boksach jednorazowych na godzinę 14:00 (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godziny dostawy oraz zmiany ilości osób), zawierających minimum:**

- **pierwsze danie** – zupa warzywna 1 porcja, porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę;
- **drugie danie :**
  - panierowany filec z kurczaka 1 porcja, porcja minimum 200g na osobę;
  - surówka z białej kapusty, 1 porcja – porcja minimum 70 g. na osobę.
  - dodatki: puree z ziemniaków, 1 porcja, porcja minimum po 200 g na osobę,**lub** penne z czarnymi oliwkami, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą, pesto bazyliowe, świeże liście bazylii 1 porcja, porcja co najmniej po 350 g. na osobę,

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

#### **Uwaga!**

**Wykonawca powinien zapewnić odpowiednie pojemniki (lunch boksy jednorazowe) oraz jednorazowe drewniane sztućce w odpowiedniej ilości. Pracownik CNK wskaże lokalizację. Wykonawca zapewni opisy potraw w języku polskim.**

**Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminów oraz zmiany ilości osób.**

**O zmianach Wykonawca zostanie poinformowany z odpowiednim wyprzedzeniem minimum 5 dni przed każdym spotkaniem z zastrzeżeniem, iż termin i ilość osób w punkcie 1 i 2 poniżej nie ulegnie zmianie.**

**Przewidywane terminy świadczenia usługi i ilości osób:**

1. 2017-11-14 – 42 osoby

*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. **2017-11-15 – 47 osób**
3. **2017-11-23 – 44 osoby;**
4. **2017-11-24 – 59 osób;**
5. **2017-11-28 – 49 osób;**
6. **2017-12-12 – 54 osób;**
7. **2017-12-13 – 39 osób;**
8. **2017-12-15 – 27 osób;**
9. **2017-12-19 – 57 osób;**
10. **2017-12-21 – 47 osób;**
11. **2017-12-22 – 60 osób;**

**Zamawiający przewiduje zamówienie na maksymalnie 525 zestawów lunchowych Zamawiający zastrzega, że ilość zamawianych zestawów może ulec zmniejszeniu, lecz nie mniej niż 470 .**

**Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:**

- a) przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków w/w terminie i lokalizacji,
- b) podane w/w gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej,
- c) dostarczenia ciepłych posiłków 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,
- d) zapewnienia sztućców jednorazowych drewnianych oraz serwetek. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań,
- e) podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne zakresie personelu i warunków produkcji,
- f) 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.)
- g) obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego,

**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**

- h) każda z osób wchodzących w skład obsługi musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną,
- i) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.