

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na spotkanie inauguracyjne projekt Szkoła Bliżej Nauki organizowany na terenie Centrum Nauki Kopernik w dniu **16.10.2017r** w godzinach 09:00 – 17:00, polegające na zapewnieniu:

1. Całodziennego Serwisu kawowego wraz z poczęstunkiem, w dniu 16.10.2017 r. w godzinach 09:00 – 17:00 dla 250 osób, lokalizacja Kawiarnia pierwsze piętro Centrum Konferencyjne, zawierającego minimum:

Przerwa kawowa ustawiona w trzech lokalizacjach (lokalizacje zostaną wskazane Wykonawcy po podpisaniu umowy)

- a) kawa parzona w wernikach – bez ograniczeń (ustawione 3 stanowiska w miejscach wskazanych przez Zamawiającego),
- 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 (ustawione 3 stanowiska w miejscach wskazanych przez Zamawiającego),
- c) woda niegazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 250 butelek,
- d) woda gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 150 butelek,
- e) cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, po minimum. 5 g. każda – bez ograniczeń,
- f) mleko 3,2 % UHT – bez ograniczeń,
- g) mleko bez laktozy – 100 porcji, jedna porcja 50ml
- h) cytryna – bez ograniczeń, podawana na talerzyku, pokrojona w plasterki,
- i) galanteria cukiernicza - minimum 4 rodzaje (np. Ciasteczka kruche z orzechami, Słomki ptysiowe, mini pączki ptysiowe z nadzieniem śmietanowym, mini jagodzianki, mini babeczki kruche owocowe) – bez ograniczeń
- j) soki owocowe 100%, minimum 2 rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy po 200 porcji z każdego rodzaju – porcja nie mniej niż 200 ml na osobę, częściowo rozlane do szklanek o pojemności nie większej niż 300 ml; serwowane w szklanych dzbankach o pojemności nie większej niż 1l

2. Lokalizacja Kawiarnia na pierwszym piętrze Centrum Konferencyjnego: LUNCH w dniu 16.10.2017r. od godziny 12:00 do 13:00 w formie szwedzkiego bufetu, wraz z obsługą, dla 250 osób, składającego się z:

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

- **pierwsze danie** – zupa żurek z jajkiem i kiełbasą 125 porcji, zupa węgierska 125 porcji, porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę;
- **drugie danie:**
 - devolay z kurczaka – 130 porcji, kotlety mielone – 130 porcji, porcja co najmniej 150 g. na osobę,
 - wybór pierogów: ruskie i z kapustą i z grzybami bez okrasa po 150 porcji z każdego rodzaju, w ilości co najmniej po 150 g. na osobę,
 - surówka z białej kapusty – 200 porcji oraz buraczki na ciepło – 200 porcji – porcja minimum 70 g. każdego rodzaju na osobę.
 - **Dodatki:** puree z ziemniaków, kasza gryczana po 150 porcji z każdego rodzaju, porcja minimum po 150 g na osobę,
 - **Deser:** ciasto drożdżowe – 200 porcji, sernik tradycyjny – 200 porcji, każda sztuka minimum 40 g.,

3. Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:

- a) przygotowanie, dostarczenie i podanie poczęstunków w/w terminie i lokalizacji,
- b) zapewnienia minimum 10 stołów bufetowych oraz stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w ilości co najmniej 30 szt., pokryte 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 w zakresie personelu i warunków produkcji,
- 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.

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

- 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 parawanów zasłaniających zaplecze cateringowe,
 - n) zapewnienia usunięcia i wywóz odpadów na swój koszt,
 - o) obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego,
 - p) każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną,
 - q) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.
4. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu „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”.

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