

Załącznik nr 1 do ogłoszenia o zamówieniu

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie kompleksowych usług cateringowych w ramach spotkań organizowanych przez Centrum Nauki Kopernik w ramach projektu Szkoła Bliżej Nauki, odbywających się w siedzibie zamawiającego przy ul. Wybrzeże Kościuszkowskie 20 w Warszawie, w terminie od dnia 03.01.2018 r do 11.01.2018 r.

Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się w siedzibie Zamawiającego: ul. Wybrzeże Kościuszkowskie 20.

Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.

I. **SIEDZIBA CNK CATERING LUNCHBOKSY catering typ I – data spotkania:**

03.01, 04.01, 05.01, 09.01, 10.01, 11.01.2018 r. Maksymalna liczba lunch boksów na wszystkie spotkania łącznie wynosi 348. Ostateczną ilość osób uczestniczących w danym spotkaniu Zamawiający wskaże Wykonawcy w trybie roboczym przed usługą.

Dostawy zestawów lunchowych w lunch boksach zawierających minimum:

- **pierwsze danie** – zupa warzywna 1 porcja, porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę;

 - **drugie danie:**
 - polędwiczki wieprzowe w sosie cytrynowym – 1 porcja, porcja co najmniej 150 g. 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** - wybór pierogów gotowanych: ruskie, z kapustą i z grzybami bez okrasy 1 porcja z każdego rodzaju, w ilości co najmniej po 350 g na osobę;
- surówka z białej kapusty, 1 porcja – porcja minimum 70 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

- **napoje:**
 - woda lekkogazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka/osobę
 - woda niegazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka/osobę

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

Uwaga!

Wykonawca powinien zapewnić odpowiednie pojemniki jednorazowe (lunchboxy) oraz jednorazowe drewniane sztuczce w odpowiedniej ilości. Pracownik Zamawiającego wskaże lokalizację. Wykonawca zapewni opisy potraw w języku polskim.

II. W SIEDZIBIE CNK CATERING TYP I – data spotkania: 9.01.2018 r.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych wraz z dostawą w ramach projektu Szkoła Bliżej Nauki podczas Spotkania dla Nauczycieli, organizowanej na terenie Centrum Nauki Kopernik, **(Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godziny dostawy)** polegające na zapewnieniu:

1. **Serwis kawowy dla 16 osób w godzinach 9:00 – 13:00 (dostawa najpóźniej o 8.30) w której 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 warkach – bez ograniczeń,
 - c. woda niegazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka 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

- d. woda lekko gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka na osobę,
- 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.

III. W SIEDZIBIE CNK CATERING TYP I – data spotkania:

9.01, 10.01.2018 r.; polegające na zapewnieniu serwisu kawowego oraz lunchu w godzinach 11:00 – 20:00 (dostawa najpóźniej o 10.30), w których w skład wchodzi:

Serwis kawowy dla 16 osób (w każdym podanym terminie):

- 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 na osobę
- d. woda lekko gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka na osobę
- 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,

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. 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 dla 16 osób (w każdym podanym terminie) serwowany w formie szwedzkiego bufetu, wraz z obsługą, składający się z:

- **pierwsze danie** – krem z pomidorów serwowany z grzankami 1 porcja, porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę;
- **drużę danie:**
 - panierowany filec z kurczaka, porcja minimum 200g na osobę
 - 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,
 - penne z czarnymi oliwkami, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą, pesto bazyliowe, świeże liście bazylii w ilości co najmniej 200 g. na osobę;
 - Mix surówek min 2 rodzaje, porcja minimum 70 g. na osobę
 - **Deser:** jabłecznik z cynamonem, porcja minimum 50 g. na osobę.
 - woda lekkogazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka na osobę;
 - woda niegazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 1 butelka 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

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

Uwaga!

Wykonawca powinien zapewnić minimum stoły bufetowe oraz stoliki koktajlowe, okryte czarnym streczem 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 2017 poz. 149 t.j.) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem próbek 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

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

(siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

5. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne 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 niejednorazowego 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.

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



11. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy będzie również zamawiać posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. Lunch boksach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania.
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 zapewni 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

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

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.

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.) zapewniać 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.

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



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