

## **Załącznik numer 1 do SWZ**

### **Opis Przedmiotu zamówienia**

#### **Dotyczy zadania nr 1, 2 i 3**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Międzynarodowego Instytutu Biologii Molekularnej i Komórkowej w Warszawie, polegających w szczególności na: przygotowaniu, dostarczeniu, wydawaniu posiłków przez obsługę kelnerską, usługi bieżącego uzupełniania poczęstunków oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków.

Zamawiający wymaga, żeby wszystkie części składowe zamówienia posiłki, napoje, zastawa, wyposażenie oraz obsługa zostały wyliczone adekwatnie do przedstawionej liczby uczestników w każdej z części zamówienia.

Zamawiający wymaga również dla każdej z części różnorodności w menu. Każdego dnia podczas przerw kawowych serwowany inny rodzaj ciastek kawowych. Każdego dnia podczas lunchu i każdego wydarzenia serwowane innych posiłków, deserów i dodatków, jak również podczas każdej z kolacji inny dobór menu. Wyklucza się możliwość przygotowania dań z mięsa mrożonego, zastosowania gotowych dań mrożonych (np. pierogi, naleśniki), stosowania niepełnowartościowych zamienników i półproduktów. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia. Wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać przepisów prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, t.j. Dz.U. z 2017 r poz. 149 z późn. zm.; Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Dz.U. UE. L. z 2004 r. Nr 139 z późn. zm.)

Zamawiający wymaga by dania ciepłe serwowane były w podgrzewaczach oraz w przypadku zup w kociołkach. Natomiast dania zimne, sałaty, desery i owoce na paterach i/lub salaterkach i/lub misach.

Zamawiający wymaga by stanowiska „Przerw Kawowych” były sukcesywnie uzupełniane i sprzątane w wyznaczonych przez zamawiającego przerwach wynikających z agend poszczególnych wydarzeń.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty godziny serwowania +/- 1h, ze względu na możliwe przesunięcia czasowe podczas wydarzenia. Wykonawca ostateczną agendę otrzyma najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem.

Zamawiający wymaga by usługę świadczyła profesjonalna obsługa kelnerska, uzupełniająca brakujące rzeczy, dbająca o porządek i czystość. Obsługa kelnerska powinna być ubrana w jednolite uniformy, tj. strój o charakterze oficjalnym.

Ww. wymagania są wiążące dla każdej z niżej wskazanych 3 części przedmiotu zamówienia.

Szczegółowy opis wymagań do każdej z trzech części znajduje się poniżej:

**Zadanie 1. Catering na wydarzenie „PL-RNA Biology Meeting” dla 235 uczestników w terminie: 28-30.09.2023**

Przedmiotem zamówienia jest obsługa cateringowa wydarzenia PL-RNA Biology Meeting dla 235 uczestników w dniach 28-30 września 2023 r. Wydarzenie odbywać się będzie na wynajętych powierzchniach w Centrum Konferencyjnym IBIB PAN przy ul. Ks. Trojdena 4 w Warszawie.

Harmonogram wydarzenia:

**1. 28.09.23 Dzień I od godz. 8.00-22.00**

**1.1. 8.00-18.30 całodzienna przerwa kawowa, w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską, dla 235 uczestników, ustawiona przed Aulą oraz w Sali Moreckiego.**

• Menu:

- napoje gorące:

\* kawa 100% Arabica (z ekspresów ciśnieniowych 6 sztuki),

\* herbata, pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje, co najmniej herbata czarna, zielona, biała, owocowa, mięta pieprzowa, rumianek) ,

\* dodatki (cukier, cytryna, mleko).

- napoje zimne:

\* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

\* sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe).

- ciastka koktajlowe co najmniej 4 rodzaje np. rurki z nadzieniem, biszkopty z galaretką w czekoladzie, ciastka z ziarnami, ciastka kruche, wafelki kakaowe/ śmietankowe, ciastka owsiane.

- owoce świeże (filetowane lub w całości).

• Wyposażenie:

- naciągacze na stoły w kolorze białym lub czarnym,

- stoliki koktajlowe (wszystkie o tej samej wysokości) z naciągaczami (jednolitymi, białymi lub czarnymi, zakrywającymi cały stół wraz z nogami). W liczbie wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków w liczbie nie przekraczającej 15 sztuk, ze względu na ograniczoną przestrzeń,

(weryfikacja adekwatnej liczby stolików będzie możliwa po wyborze oferty najkorzystniejszej, szacunkowa liczba wskazana przez Zamawiającego umożliwia złożenie oferty).

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, filiżanki do napojów ciepłych, talerzyki deserowe,

- sztućce: łyżeczki i widelczyki deserowe. Dopuszczalne jednorazowe (drewniane) lub metalowe/ze stali nierdzewnej, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- serwetki papierowe.

**1.2. 12.00-13.45 Lunch** serwowany w formie stołów szwedzkich dla 235 uczestników wraz z obsługą kelnerską, ustawiony w Sali Wystawowej.

- Menu:

- napoje gorące:

- \* kawa 100% Arabica (z ekspresów ciśnieniowych 4 sztuki),

- \* herbata, pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje, co najmniej herbata czarna, zielona, biała, owocowa, mięta pieprzowa, rumianek),

- \* dodatki (cukier, cytryna, mleko).

- napoje zimne:

- \* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

- \* sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe).

- dania ciepłe (co najmniej 4 rodzaje (co najmniej 1 opcja mięsna, 2 opcje wegetariańskie, 1 opcja rybna),

- dodatki do dań skrobiowe co najmniej 2 rodzaje (ziemniaki, kasze, kopytka, makarony itp.),

- dodatki do dań warzywne co najmniej 2 rodzaje (sałaty, warzywa grillowane, warzywa na parze itp.),

- desery co najmniej 4 rodzaje (ciasta, mini desery, deserki w kubeczkach/kokilkach itp.)

- Wyposażenie:

- naciągacze na stoły, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym,

- stoliki koktajlowe (wszystkie o tej samej wysokości) z naciągaczami, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym. W liczbie wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków w liczbie nie przekraczającej 30 sztuk, ze względu na ograniczoną przestrzeń (weryfikacja adekwatnej liczby stolików będzie możliwa po wyborze oferty najkorzystniejszej, szacunkowa liczba wskazana przez Zamawiającego umożliwia złożenie oferty).

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, filiżanki do napojów ciepłych, talerze obiadowe,

- sztućce metalowe/ze stali nierdzewnej: widelce, noże, łyżeczki lub widelczyki deserowe, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- serwetki papierowe,

- przy daniach opisy potraw w języku angielskim i polskim,

**1.3. 18.00-20.00 Kolacja** serwowana w formie stołów szwedzkich dla 235 uczestników wraz z obsługą kelnerską, ustawiona w Sali wystawowej.

Menu:

- napoje gorące:

\* kawa 100% Arabica (z ekspresów ciśnieniowych 4 sztuki),

\* herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje, co najmniej herbata czarna, zielona, biała, owocowa, mięta pieprzowa, rumianek),

\* dodatki (cukier, cytryna, mleko).

- napoje zimne:

\* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

\* sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, słojach z kranikiem lub innych podajnikach niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe).

-dania ciepłe:

\* zupa/zupa krem 2 rodzaje, co najmniej jedna w wersji wegetariańskiej)

\* co najmniej 4 ciepłe rodzaje serwowane w formie finger food/tapas poręczne przekąski koktajlowe, „na tzw. jeden kęs” (np.: tartinki, pizzę, babeczki, małe tortille, roladki, koreczki itp.) (co najmniej 2 opcje mięsne, 2 opcje wegetariańskie)

-dania zimne co najmniej 8 rodzajów serwowane w formie finger food/tapas, poręczne przekąski koktajlowe, „na tzw. jeden kęs” (np.: tartinki, babeczki, małe tortille, roladki, koreczki itp.) (co najmniej 4 opcje mięsne, 4 opcje wegetariańskie)

- deska serów, co najmniej 4 rodzaje (np. brie, camembert, rokopól, mazdamer, ementaler)

- sałatki co najmniej 2 propozycje (co najmniej 1 opcja mięsna, 1 opcja wegetariańska) np: makaronowa z kurczakiem, grecka, itp.)

- dodatki, dipy, sosy itp.

- desery co najmniej 4 propozycje (np.: mini ptysie, babeczki, drożdżówki itp., na tzw. ”jeden kęs”)

• Wyposażenie:

- naciągacze na stoły, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym,

- stoliki koktajlowe z naciągaczami, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym. W liczbie wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków w liczbie nie przekraczającej 30 sztuk, ze względu na ograniczoną przestrzeń (weryfikacja adekwatnej liczby stolików będzie możliwa po wyborze oferty najkorzystniejszej, szacunkowa liczba wskazana przez Zamawiającego umożliwia złożenie oferty).

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, filiżanki do napojów ciepłych, talerze obiadowe, bulionówki do zupy

- sztucce metalowe/ze stali nierdzewnej: widelce, noże, łyżki, łyżeczki lub widelczyki deserowe, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- przy daniach opisy potraw w języku angielskim i polskim,

**2. 29.09.23 Dzień II od godz. 8.00-22.00**

**2.1. 8.00-18.30 całodzienna przerwa kawowa, w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską, dla 235 uczestników ustawiona przed Aulą oraz w Sali Moreckiego**

- Menu:

- napoje gorące:

- \* kawa 100% Arabica (z ekspresów ciśnieniowych 6 sztuki),

- \* herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje, co najmniej herbata czarna, zielona, biała, owocowa, mięta pieprzowa, rumianek),

- \* dodatki (cukier, cytryna, mleko).

- napoje zimne:

- \* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

- \* sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe).

- ciastka koktajlowe (co najmniej 4 rodzaje), np. rurki z nadzieniem, biszkopty z galaretką w czekoladzie, ciastka z ziarnami, ciastka kruche, wafelki kakaowe/ śmietankowe, ciastka owsiane.

- owoce świeże (filetowane lub w całości).

- Wyposażenie:

- naciągacze na stoły w kolorze białym lub czarnym,

- stoliki koktajlowe (wszystkie o tej samej wysokości) z naciągaczami (jednolitymi, białymi lub czarnymi, zakrywającymi cały stolik wraz z nogami). W liczbie wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków w liczbie nie przekraczającej 15 sztuk, ze względu na ograniczoną przestrzeń

(weryfikacja adekwatnej liczby stolików będzie możliwa po wyborze oferty najkorzystniejszej, szacunkowa liczba wskazana przez Zamawiającego umożliwia złożenie oferty).

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, filiżanki do napojów ciepłych, talerzyki deserowe,

- sztućce: łyżeczki i widelczyki deserowe. Dopuszczalne jednorazowe (drewniane) lub metalowe/ze stali nierdzewnej, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- serwetki papierowe.

**2.2. 12.00-13.45 Lunch serwowany w formie stołów szwedzkich dla 235 uczestników wraz z obsługą kelnerską, ustawiony w Sali Wystawowej**

- Menu:

- napoje gorące:

- \* kawa 100% Arabica (z ekspresów ciśnieniowych 4 sztuki),

- \* herbata, pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje, co najmniej herbata czarna, zielona, biała, owocowa, mięta pieprzowa, rumianek),

\* dodatki (cukier, cytryna, mleko).

- napoje zimne:

\* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

\* sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, słojach z kranikiem lub innych podajnikach niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe).

- dania ciepłe co najmniej 4 rodzaje (co najmniej 1 opcja mięsna, 2 opcje wegetariańskie, 1 opcja rybna),

- dodatki do dań skrobiowe co najmniej 2 rodzaje (ziemniaki, kasze, kopytka, makarony itp.),

- dodatki do dań warzywne co najmniej 2 rodzaje (sałaty, warzywa grillowane, warzywa na parze itp.)

- desery co najmniej 4 rodzaje (ciasta, mini desery, deserki w kubeczkach/kokilkach itp.)

• Wyposażenie:

- naciągacze na stoły, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym,

- stoliki koktajlowe z naciągaczami (wszystkie o tej samej wysokości), zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym. W liczbie wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków w liczbie nie przekraczającej 30 sztuk, ze względu na ograniczoną przestrzeń (weryfikacja adekwatnej liczby stolików będzie możliwa po wyborze oferty najkorzystniejszej, szacunkowa liczba wskazana przez Zamawiającego umożliwia złożenie oferty).

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, filiżanki do napojów ciepłych, talerze obiadowe,

- sztućce metalowe/ze stali nierdzewnej: widelce, noże, łyżeczki lub widelczyki deserowe, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- serwetki papierowe,

- przy daniach opisy potraw w języku angielskim i polskim,

**2.3. 18.00-20.00** Kolacja serwowana w formie stołów szwedzkich dla 235 uczestników wraz z obsługą kelnerską, ustawiona w Sali wystawowej

Menu:

- napoje gorące:

\* kawa 100% Arabica (z ekspresów ciśnieniowych 4 sztuki),

\* herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje, co najmniej herbata czarna, zielona, biała, owocowa, mięta pieprzowa, rumianek),

\* dodatki (cukier, cytryna, mleko).

- napoje zimne:

\* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

\*sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, stojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe)..

-dania ciepłe:

\* zupa/zupa krem co najmniej 2 rodzaje, w tym co najmniej 1 wersja wegetariańska)

\* co najmniej 4 ciepłe rodzaje serwowane w formie finger food/tapas poręczne przekąski koktajlowe, „na tzw. jeden kęs” (np.: tartinki, pizzę, babeczki, małe tortille, roladki, koreczki itp., co najmniej 2 opcje mięsne, 2 opcje wegetariańskie)

dania zimne co najmniej 8 rodzajów serwowane w formie finger food/tapas, poręczne przekąski koktajlowe, „na tzw. jeden kęs” (np.: tartinki, babeczki, małe tortille, roladki, koreczki itp.) (co najmniej 4 opcje mięsne, 4 opcje wegetariańskie.

- deska serów, co najmniej 4 rodzaje (np. brie, camembert, rokpol, mazdamer, ementaler)

- sałatki co najmniej 2 propozycje (co najmniej 1 opcja mięsna, 1 opcja wegetariańska) np.: makaronowa z kurczakiem, nicejska, grecka, itp.)

- dodatki, dipy, sosy itp.

- desery co najmniej 4 propozycje (np.: mini ptysie, babeczki, drożdżówki itp., na tzw. ”jeden kęs”)

• Wyposażenie:

- naciągacze na stoły, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym,

- stoliki koktajlowe (wszystkie o tej samej wysokości) z naciągaczami, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym. W liczbie wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków w liczbie nie przekraczającej 30 sztuk, ze względu na ograniczoną przestrzeń

(weryfikacja adekwatnej liczby stolików będzie możliwa po wyborze oferty najkorzystniejszej, szacunkowa liczba wskazana przez Zamawiającego umożliwia złożenie oferty).

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, filiżanki do napojów ciepłych, talerze obiadowe, bulionówki do zupy,

- sztucce metalowe/ze stali nierdzewnej: widelce, noże, łyżki, łyżeczki lub widelczyki deserowe, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- serwetki papierowe,

- przy daniach opisy potraw w języku angielskim i polskim,

### **3. 30.09.23 Dzień III od godz. 8.00-13.00**

**3.1. 8.00-13.00 stała przerwa kawowa**, w formie bufetu samoobsługowego w raz z obsługą kelnerską dla 235 uczestników ustawiona przed Aulą oraz w Sali Moreckiego.

• Menu:

- napoje gorące:

\* kawa 100 % Arabica (z ekspresów ciśnieniowych 6 sztuki),

\* herbata, pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje, co najmniej herbata czarna, zielona, biała, owocowa, mięta pieprzowa, rumianek) ,

\* dodatki (cukier, cytryna, mleko).

- napoje zimne:

\* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub stojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

\*sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, stojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe).).

- ciastka koktajlowe (co najmniej 4 rodzaje), np. rurki z nadzieniem, biszkopty z galaretką w czekoladzie, ciastka z ziarnami, ciastka kruche, wafelki kakaowe/ śmietankowe, ciastka owsiane.

- owoce świeże (filetowane lub w całości).

• Wyposażenie:

- naciągacze na stoły w kolorze białym lub czarnym,

- stoliki koktajlowe (wszystkie o tej samej wysokości) z naciągaczami (jednolitymi, białymi lub czarnymi, zakrywającymi cały stół wraz z nogami). W liczbie wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków w liczbie nie przekraczającej 15 sztuk , ze względu na ograniczoną przestrzeń,

(weryfikacja adekwatnej liczby stolików będzie możliwa po wyborze oferty najkorzystniejszej, szacunkowa liczba wskazana przez Zamawiającego umożliwia złożenie oferty).

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, filiżanki do napojów ciepłych, talerzyki deserowe,

- sztućce: łyżeczki i widelczyki deserowe. Dopuszczalne jednorazowe (drewniane) lub metalowe/ze stali nierdzewnej, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- serwetki papierowe.

#### **4. Powierzchnia i zaplecze:**

• Do dyspozycji Cateringu jest:

- 16 stołów o wymiarach (g x sz. x w) 69, 5 cm x 139,5cm x 73,5 cm,

- 14 stołów o wymiarach (g x sz. x w) 70 cm x 139,8 cm x 72,5 cm,

- 5 stołów o wymiarach (g x sz. x w) 70 cm x 90 cm x 72,5 cm,

• Na Sali Wystawowej znajduje się przestrzeń do wykorzystania jako zaplecze. Konieczne jest wstawienie ścianki lub parawanu odgradzającego zaplecze od wydarzenia. Minimalne wymiary ścianki/parawanu (w x dł.) 2 m x 5,93 m. Maksymalne wymiary ścianki/parawanu (w x dł.) 4m x 7m.

• Sala wystawowa ma powierzchnię użytkową 300 m<sup>2</sup>. Na powierzchni znajdować się będą: zaplecze, stanowiska z posiłkami na lunchu i kolacji, stoliki koktajlowe, oraz wzdłuż ścian ustawione 36 posterów na tablicach magnetycznych o wymiarach (sz. x w) 100 cm x 200 cm. Ustawienia stołów mogą pozostać przez wszystkie dni wydarzenia.



- Korytarz przed Aulą będzie przestrzenią dla 9 sponsorów oraz miejscem ustawienia stałych przerw kawowych. Przestrzeń dla Cateringu pod Aulą to ok.9 m pod ścianami. Drugim miejscem ustawienia stałych „mniejszych” przerw kawowych będzie sala Moreckiego powierzchnią do ustawiania cateringu jest przestrzeń o maksymalnej długości 3m i maksymalnej szerokości 73 cm.
- Firma będzie miała dostęp do toalety i ujęcia wody.
- Dostawy oraz transport wyposażenia będą bezpośrednio do Sali Wystawowej.
- Powierzchnię na której ma się odbyć wydarzenie można obejrzeć na stronie Centrum Konferencyjnego IBIB PAN pod adresem: <https://www.ibib.com.pl/sale-konferencyjne>

## **Zadanie 2. Catering na wydarzenie spotkanie VIB dla 30 uczestników w terminie 17-18.10.2023 r.**

Przedmiotem zamówienia jest obsługa cateringowa spotkania VIB dla 30 uczestników w dniach 17-18 października 2023 r. Wydarzenie odbywać się będzie na wynajętych powierzchniach w Centrum Konferencyjnym IBIB PAN przy ul. Ks. Trojdena 4 w Warszawie.

Harmonogram wydarzenia:

### **1. 17.10.23 Dzień I od godz. 8.30-17.30**

**1.1. 8.30-17.30 całodzienna przerwa kawowa**, w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską dla 30 uczestników, ustawiona w lub przed Salą Moreckiego.

- Menu

- napoje gorące:

\* kawa 100% Arabica (z ekspresu ciśnieniowego 1 sztuka),

\* herbata, pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje co najmniej herbata czarna, zielona, biała, owocowa, mięta pieprzowa, rumianek), nie ma możliwości wstawienia warkana z gorącą wodą, woda do herbaty nalewana z ekspresu.

\* dodatki (cukier, cytryna, mleko).

- napoje zimne:

\* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

\* sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe).).

- ciastka koktajlowe (4 rodzaje), np. rurki z nadzieniem, biszkopty z galaretką w czekoladzie, ciastka z ziarnami, ciastka kruche, wafelki kakaowe/ śmietankowe, ciastka owsiane.

- owoce świeże (filetowane lub w całości).

- Wyposażenie:

- naciągacze na stoły w kolorze białym lub czarnym,

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby) szklanki do napojów zimnych, filiżanki do napojów ciepłych, talerzyki deserowe,
- sztućce: łyżeczki i widelczyki deserowe metalowe/ze stali nierdzewnej, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,
- serwetki papierowe.

**1.2. 13.00-14.30 Lunch** serwowany w formie stołów szwedzkich dla 30 uczestników wraz z obsługą kelnerską, ustawiony w Sali Seminaryjnej

- Menu:

- napoje zimne:

- \* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub stojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

- \*sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, stojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe.).

- dania ciepłe co najmniej 4 rodzaje (co najmniej 1 opcja mięsna, 2 opcje wegetariańskie, 1 opcja rybna),

- dodatki do dań skrobiowe co najmniej 2 rodzaje (ziemniaki, kasze, kopytka, makarony itp.),

- dodatki do dań warzywne co najmniej 2 rodzaje (sałaty, warzywa grillowane, warzywa na parze itp.)

- desery co najmniej 4 rodzaje (ciasta, mini desery, deserki w kubeczkach/kokilkach itp.)

- Wyposażenie:

- naciągacze na stoły, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym,

- stoliki koktajlowe (wszystkie o tej samej wysokości) z naciągaczami, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym W liczbie wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków w liczbie nie przekraczającej 7 sztuk,

(weryfikacja adekwatnej liczby stolików będzie możliwa po wyborze oferty najkorzystniejszej, szacunkowa liczba wskazana przez Zamawiającego umożliwia złożenie oferty).

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, talerze obiadowe,

- sztućce metalowe/ze stali nierdzewnej: widelce, noże, łyżeczki lub widelczyki deserowe, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- serwetki papierowe,

- przy daniach opisy potraw w języku angielskim i polskim,

## **2. 18.10.23 Dzień II od godz. 8.30-13.30**

**2.1. 8.00-13.30 stała przerwa kawowa w formie bufetu samoobsługowego** dla 30 uczestników wraz z obsługą kelnerską, ustawiona w lub przed Salą Moreckiego.

Menu:

- napoje gorące:

\* kawa 100% Arabica (z ekspresu ciśnieniowego 1 sztuki),

\* herbata, pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje, co najmniej herbata czarna, zielona, biała, owocowa, mięta pieprzowa, rumianek) „nie ma możliwości wstawienia warnika z gorącą wodą, woda do herbaty nalewana z ekspresu.

\* dodatki (cukier, cytryna, mleko).

- napoje zimne:

\* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

\*sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, słojach z kranikiem lub innych podajnikach niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe).).

- ciastka koktajlowe (co najmniej 4 rodzaje), np. rurki z nadzieniem, biszkopty z galaretką w czekoladzie, ciastka z ziarnami, ciastka kruche, wafelki kakaowe/ śmietankowe, ciastka owsiane

- owoce świeże (filetowane lub w całości).

• Wyposażenie:

- naciągacze na stoły w kolorze białym lub czarnym,

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, filiżanki do napojów ciepłych, talerzyki deserowe,

- sztućce: łyżeczki i widelczyki deserowe metalowe/ze stali nierdzewnej, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- serwetki papierowe.

**2.2. 13.00-14.30 Lunch** serwowany w formie stołów szwedzkich dla 30 uczestników wraz z obsługą kelnerską, ustawiony w Sali Seminaryjnej.

• Menu:

- napoje zimne:

\* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

\*sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe).

- dania ciepłe co najmniej 4 rodzaje (co najmniej 1 opcja mięsna, 2 opcje wegetariańskie, 1 opcja rybna),

- dodatki do dań skrobiowe co najmniej 2 rodzaje (ziemniaki, kasze, kopytka, makarony itp.),

- dodatki do dań warzywne co najmniej 2 rodzaje (sałaty, warzywa grillowane, warzywa na parze itp.)

- desery co najmniej 4 rodzaje (ciasta, mini desery, deserki w kubeczkach/kokilkach itp.)

• Wyposażenie:

- naciągacze na stoły w kolorze białym lub czarnym,

- stoliki koktajlowe (wszystkie o tej samej wysokości) z naciągaczami (jednolitymi, białymi lub czarnymi, zakrywającymi cały stół wraz z nogami). W liczbie wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków w liczbie nie przekraczającej 7 sztuk, ze względu na ograniczoną przestrzeń,

(weryfikacja adekwatnej liczby stolików będzie możliwa po wyborze oferty najkorzystniejszej, szacunkowa liczba wskazana przez Zamawiającego umożliwia złożenie oferty).

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, talerze obiadowe,

- sztuczki metalowe/ze stali nierdzewnej: widelce, noże, łyżeczki lub widelczyki deserowe, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- serwetki papierowe,

- przy daniach opisy potraw w języku angielskim i polskim,

### **3. Powierzchnia i zaplecze:**

- W Sali Moreckiego powierzchnią do ustawiania przerw kawowych dla cateringu jest przestrzeń o maksymalnej długości 3m i maksymalnej szerokości 73 cm. Ewentualnie w przypadku konieczności ustawienia przerwy kawowej przed salą do dyspozycji powierzchnia o maksymalnej długości 5,8 m i maksymalnej szerokości 73 cm.
- W Sali seminaryjnej o powierzchni całkowitej około 35 m<sup>2</sup> do dyspozycji cateringu są: 4x stoły o powierzchni 80 cm x 200 cm z ukośnie ściętym zaokrąglonym jednym końcem
- Firma będzie miała dostęp do toalety i ujęcia wody.
- Do dyspozycji będzie niewielka przestrzeń na zaplecze
- Dostawy oraz transport wyposażenia będą przez drzwi boczne Centrum Konferencyjnego IBIB PAN
- Powierzchnię na której ma się odbyć wydarzenie można obejrzeć na stronie Centrum Konferencyjnego IBIB PAN pod adresem: <https://www.ibib.com.pl/sale-konferencyjne>

### **Zadanie 3. Catering na wydarzenie spotkanie EU-Life dla 30 uczestników w terminie 22-23.11.2023**

Przedmiotem zamówienia jest obsługa cateringowa spotkania EU-Life dla 30 uczestników w dniach 22-23 listopada 2023 r. Wydarzenie odbywać się będzie na wynajętych powierzchniach w Centrum Konferencyjnym IBIB PAN przy ul. Ks. Trojdena 4 w Warszawie.

Harmonogram wydarzenia:

#### **1. 22.11.23 Dzień I od godz. 13.00-19.00**

**1.1. Stała przerwa kawowa** w formie bufetu samoobsługowego dla 30 uczestników wraz z obsługą kelnerską ustawiona w lub przed Salą Moreckiego oraz wody do Sali Biblioteki.

- Menu:

- napoje gorące:

\* kawa 100% Arabica (z ekspresu ciśnieniowego 2 sztuki),

\* herbata, pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje, co najmniej herbata czarna, zielona, biała, owocowa, mięta pieprzowa, rumianek), nie ma możliwości wstawienia warnika z gorącą wodą, woda do herbaty nalewna z ekspresu.

\* dodatki (cukier, cytryna, mleko).

- napoje zimne:

\* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe). Konieczność wstawienia w stół dla każdego uczestnika spotkania butelki z wodą gazowaną i niegazowaną oraz szklanki. Zarówno w Sali Moreckiego (ok.30 osób) jak i Sali Biblioteki ok. 15 osób) podczas podziału obrad na grupy, a także sukcesywne ich uzupełnianie podczas przerw

\*sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, stojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe).).

- ciastka koktajlowe (co najmniej 4 rodzaje), np. rurki z nadzieniem, biszkopty z galaretką w czekoladzie, ciastka z ziarnami, ciastka kruche, wafelki kakaowe/ śmietankowe, ciastka owsiane.

- owoce świeże (filetowane lub w całości).

• Wyposażenie:

- naciągacze na stoły w kolorze białym lub czarnym,

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, filiżanki do napojów ciepłych, talerzyki deserowe,

- sztućce: łyżeczki i widelczyki deserowe metalowe/ze stali nierdzewnej, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- serwetki papierowe.

**1.2. Lunch** serwowany w formie stołów szwedzkich dla 30 uczestników wraz z obsługą kelnerską ustawiony w Sali Seminaryjnej.

• Menu:

- napoje zimne:

\* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub stojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

\*sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, stojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe).).

- dania ciepłe co najmniej 4 rodzaje (co najmniej 1 opcja mięsna, 2 opcje wegetariańskie, 1 opcja rybna),

- dodatki do dań skrobiowe co najmniej 2 rodzaje (ziemniaki, kasze, kopytka, makarony itp.),

- dodatki do dań warzywne co najmniej 2 rodzaje (sałaty, warzywa grillowane, warzywa na parze itp.)

- desery co najmniej 4 rodzaje (ciasta, mini desery, deserki w kubeczkach/kokilkach itp.)

• Wyposażenie:

- naciągacze na stoły, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym,

- stoliki koktajlowe (wszystkie o tej samej wysokości) z naciągaczami, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym W liczbie wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków w liczbie nie przekraczającej 7 sztuk,

(weryfikacja adekwatnej liczby stolików będzie możliwa po wyborze oferty najkorzystniejszej, szacunkowa liczba wskazana przez Zamawiającego umożliwia złożenie oferty).

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, talerze obiadowe,

- sztucze metalowe/ze stali nierdzewnej: widelce, noże, łyżeczki lub widelczyki deserowe, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- serwetki papierowe,

- przy daniach opisy potraw w języku angielskim i polskim,

## **2. 23.11.23 Dzień I od godz. 8.30-16.30**

**2.1. Całodzienna przerwa kawowa w formie bufetu samoobsługowego** dla 30 uczestników, wraz z obsługą kelnerską ustawiona w Sali Moreckiego.

- Menu:

- napoje gorące:

\* kawa (z ekspresów ciśnieniowych 2 sztuki),

\* herbata, pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje co najmniej herbata czarna, zielona, biała, owocowa, mięta pieprzowa, rumianek) , nie ma możliwości wstawienia warnika z gorącą wodą, woda do herbaty dystrybuowana z ekspresu.

\* dodatki (cukier, cytryna, mleko).

- napoje zimne:

\* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe). Konieczność wstawienia w stół dla każdego uczestnika spotkania butelki z wodą gazowaną i niegazowaną oraz szklanki. Zarówno w Sali Moreckiego (ok.15 osób) jak i Sali Biblioteki 9 ok. 15 osób) podczas podziału na grupy obrad.

\*sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, słojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe).).

- ciastka koktajlowe (co najmniej 4 rodzaje), np. rurki z nadzieniem, biszkopty z galaretką w czekoladzie, ciastka z ziarnami, ciastka kruche, wafelki kakaowe/ śmietankowe, ciastka owsiane.

- owoce (filetowane lub w całości).

- Wyposażenie:

- naciągacze na stoły w kolorze białym lub czarnym,

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, filiżanki do napojów ciepłych, talerzyki deserowe,
- sztućce: łyżeczki i widelczyki deserowe metalowe/ze stali nierdzewnej, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,
- serwetki papierowe.

**2.2. Lunch** serwowany w formie stołów szwedzkich dla 30 uczestników wraz z obsługą kelnerską ustawiony w Sali Seminaryjnej.

- Menu:

- napoje zimne:

- \* woda niegazowana, woda gazowana (serwowane w szklanych butelkach lub w karafkach lub stojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki jednorazowe),

- \*sok 2 rodzaje jabłkowy i pomarańczowy (serwowane w karafkach, stojach z kranikiem lub innych podajnikach, niedopuszczalne są plastikowe butelki lub opakowania jednorazowe.).

- dania ciepłe co najmniej 4 rodzaje (co najmniej 1 opcja mięsna, 2 opcje wegetariańskie, 1 opcja rybna),

- dodatki do dań skrobiowe co najmniej 2 rodzaje (ziemniaki, kasze, kopytka, makarony itp.),

- dodatki do dań warzywne co najmniej 2 rodzaje (sałaty, warzywa grillowane, warzywa na parze itp.)

- desery co najmniej 4 rodzaje (ciasta, mini desery, deserki w kubeczkach/kokilkach itp.)

- Wyposażenie:

- naciągacze na stoły, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym,

- stoliki koktajlowe (wszystkie o tej samej wysokości) z naciągaczami, zakrywające całe stoliki wraz z nogami, jednolite w kolorze białym lub czarnym W liczbie wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków w liczbie nie przekraczającej 7 sztuk,

(weryfikacja adekwatnej liczby stolików będzie możliwa po wyborze oferty najkorzystniejszej, szacunkowa liczba wskazana przez Zamawiającego umożliwia złożenie oferty).

- zastawa szklana (w tym samym rodzaju dla każdej osoby): szklanki do napojów zimnych, talerze obiadowe,

- sztućce metalowe/ze stali nierdzewnej: widelce, noże, łyżeczki lub widelczyki deserowe, w tym samym rodzaju dla każdej osoby,

- serwetki papierowe,

- przy daniach opisy potraw w języku angielskim i polskim,

### **3. Powierzchnia i zaplecze:**

- W Sali Moreckiego powierzchnią do ustawiania przerw kawowych dla cateringu jest przestrzeń o maksymalnej długości 3m i maksymalnej szerokości 73 cm.
- W Sali seminaryjnej o powierzchni całkowitej około 35 m2 do dyspozycji cateringu są: 4x stoły o powierzchni 80 cm x 200 cm z ukośnie ściętym zaokrąglonym jednym końcem
- Firma będzie miała dostęp do toalety i ujęcia wody.

- Do dyspozycji będzie niewielka przestrzeń na zaplecze
- Dostawy oraz transport wyposażenia będą przez drzwi boczne Centrum Konferencyjnego IBIB PAN
- Powierzchnię na której ma się odbyć wydarzenie można obejrzeć na stronie Centrum Konferencyjnego IBIB PAN pod adresem: <https://www.ibib.com.pl/sale-konferencyjne>