

Opis przedmiotu rozpoznania

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas spotkań realizowanych w ramach projektu „Ochrona siedlisk i gatunków terenów nieleśnych zależnych od wód”. Przedmiot rozpoznania został podzielony na 3 zadania:

1.1. **Zadanie 1:** Świadczenie usługi cateringowej w dniu 9.03.2018r. w Urzędzie Gminy Nowy Dwór podczas spotkania w sprawie realizacji działań ochrony czynnej w obszarach Natura 2000

a) miejsce świadczenia usługi: Urząd Gminy Nowy Dwór, 16-205 Nowy Dwór, ul. Plac Rynkowy 21,

b) szacunkowa ilość uczestników: minimalnie 16, maksymalnie 23 osoby. Ostateczną ilość osób Zamawiający poda Wykonawcy w odrębnym zleceniu nie później niż 3 dni robocze przed terminem realizacji zamówienia.

1.2. **Zadanie 2:** Świadczenie usługi cateringowej w dniu 13.03.2018r. w Urzędzie Gminy Sidra podczas spotkania w sprawie realizacji działań ochrony czynnej w obszarach Natura 2000

a) miejsce świadczenia usługi: Urząd Gminy Sidra, 16-124 Sidra, ul. Rynek 5,

b) szacunkowa ilość uczestników: minimalnie 12, maksymalnie 19 osób. Ostateczną ilość osób Zamawiający poda Wykonawcy w odrębnym zleceniu nie później niż 3 dni robocze przed terminem realizacji zamówienia.

1.3. **Zadanie 3:** Świadczenie usługi cateringowej w dniu 14.03.2018r. w Urzędzie Gminy Filipów podczas spotkania w sprawie realizacji działań ochrony czynnej w obszarach Natura 2000

a) miejsce świadczenia usługi: Urząd Gminy Filipów, ul. Garbarska 2, 16-424 Filipów,

b) szacunkowa ilość uczestników: minimalnie 23 osoby, maksymalnie 30 osób. Ostateczną ilość osób Zamawiający poda Wykonawcy w odrębnym zleceniu nie później niż 3 dni robocze przed terminem realizacji zamówienia.

2. Wykonawca może złożyć ofertę na jedno, dwa lub trzy zadania.

3. **Usługa w zakresie każdego z zadań powinna być wykonana według poniższych wymagań:**

1) przygotowanie, dowóz i podanie posiłków oraz przygotowanie bufetu kawowego (serwisu kawowego) dla uczestników spotkania w sprawie realizacji działań ochrony czynnej w obszarze Natura 2000, obejmujące:

a) **bufet kawowy** dostępny przez cały czas trwania spotkania (w godzinach 9:30 – 13:30 – w przypadku zadania 1 i zadania 2 oraz w godzinach 10:00 – 14:00 – w przypadku zadania 3),

b) **obiad** w formie szwedzkiego stołu (ok godz. 12:30 w przypadku zadania 1 i zadania 2 oraz ok godz. 14:00 w przypadku zadania 3),

c) obsługę kelnerską.



- 2) Zakres usługi cateringowej obejmuje:
- a) bufet kawowy, na który składają się: kawa, herbata, woda mineralna butelkowana niegazowana o pojemności 0,5 l., sok, ciastka drobne, śmietanka, cukier;
 - b) obiad w formie szwedzkiego stołu, na który składają się: zestaw obiadowy - w – w przypadku zadania 1: zupa + drugie danie wegetariańskie z surówką (dwa dania do wyboru), 2 rodzaje sałatek, pieczywo, napoje (sok, woda butelkowana niegazowana o pojemności 0,5 l.);
- w przypadku zadania 2 i zadania 3: zupa + drugie danie mięsne z surówką (dwa dania do wyboru), 2 rodzaje sałatek, pieczywo, napoje (sok, woda butelkowana niegazowana o pojemności 0,5 l.);
 - c) zamawiający wymaga, aby wykonawca załączył do oferty jadłospis, który podlega zatwierdzeniu przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego uwag do jadłospisu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego jadłospisu w ciągu 1 dnia, aż do ostatecznej akceptacji przez Zamawiającego.
- 3) Świadczenie usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o odpowiednim standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami HACCP. Wszystkie produkty powinny być świeże z aktualnym terminem przydatności do spożycia.
- 4) Wykonawca zapewni naczynia, sztucze, obrusy, papierowe serwetki. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zastosowania przez wykonawcę naczyń i sztucców jednorazowego użytku.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do estetycznego podawania posiłków, utrzymania porządku w trakcie i sprzątnięcia po zakończeniu realizacji usługi, odebrania i zagospodarowania we własnym zakresie odpadów spożywczych (pokonsumpcyjnych) powstałych w trakcie świadczenia usługi.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.).
4. **Spotkanie rozpocznie się ok. godziny 10.00 w przypadku zadania 1 i zadania 2 i ok. godziny 10:30 w przypadku zadania 3.**
5. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury VAT po realizacji zamówienia. Płatność zostanie zrealizowana w terminie do 30 dni od daty wystawienia faktury.
6. Oferta powinna obejmować całość kosztów realizacji zamówienia wraz z obsługą i kosztami transportu.