

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej podczas spotkania w dniu 13 lutego 2019r. dotyczącego inwentaryzacji przyrodniczych w obszarze Natura 2000 Ostoja Augustowska PLH200005 w ramach realizowanego projektu pn. „*Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz Stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych*”
2. Termin i miejsce świadczenia usługi : **13.02.2019r w godz. 10.00-14.00., Nadleśnictwo Augustów, Turystyczna 19, 16-300 Augustów**
3. Usługa powinna być wykonana przez Wykonawcę według poniższych wymagań:
  - 1) przygotowanie, dowóz i podanie posiłków oraz przygotowanie bufetu kawowego (serwisu kawowego) dla maksymalnie 20 uczestników spotkania, z zastrzeżeniem ust. 5 pkt 2 niniejszego opisu;
  - 2) bufet kawowy powinien być dostępny przez cały czas trwania spotkania (w godzinach 9.45 – 14.00)
  - 3) obiad w formie szwedzkiego stołu (ok. godziny 12.00)
  - 4) zakres usługi cateringowej obejmuje:
    - a) serwowany bufet kawowy, na który składają się: kawa, herbata, woda mineralna butelkowana niegazowana i gazowana o pojemności 0,5 l., sok, ciastka drobne, ciasto, owoce, śmietanka/mleko (także bez laktozy), cukier, cytryna;
    - b) obiad w formie szwedzkiego stołu, na który składają się: zestaw obiadowy: zupa + drugie danie z surówką (dwa dania do wyboru, w tym jedno jarskie), 3 rodzaje sałatek, pieczywo, napoje (sok, woda butelkowana niegazowana i gazowana o pojemności 0,5 l.);
  - 5) zapewnienie obsługi kelnerskiej;
4. Pozostałe wymagania:
  - 1) świadczenie usługi cateringowej powinno odbywać się 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;
  - 2) w trakcie świadczenia usługi Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku;
  - 3) 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;
  - 4) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.).
5. Liczba uczestników spotkania:
  - 1) przewidywana szacunkowa ilość osób podczas spotkania wynosi: 15 - 20 osób;

- 2) zaplanowana liczba uczestników może ulec zmianie. Ostateczne i obowiązujące Wykonawcę postanowienia, uwzględniające zmiany liczby uczestników zostaną przekazane Wykonawcy nie później niż na 2 dni robocze przed terminem spotkania.
6. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury VAT po spotkaniu, płatność zostanie zrealizowana w terminie do 30 dni od daty wystawienia faktury.
7. Oferta powinna obejmować całość kosztów realizacji zamówienia wraz z obsługą i kosztami transportu.