

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **wykonanie usługi cateringowej** w ramach zadania o nazwie „Organizacja spotkań w 2020 r. na potrzeby realizacji projektu pn. „Ochrona siedlisk i gatunków terenów nieleśnych zależnych od wód” POIS.02.04.00-00-0108/16”, realizowanego w ramach działania 2.4 oś priorytetowa II Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020.
2. Termin świadczenia usługi: **27.03.2020 r. w godz. 8:30 -15:30.**
3. Miejsce świadczenia usługi: **Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Białymstoku, ul. Dojlidy Fabryczne 23, 15-554 Białystok.**
4. Usługa powinna być wykonana według poniższych wymagań:
 - 1) Przygotowanie i dowóz bufetu kawowego (serwisu kawowego) dla uczestników spotkania.
 - 2) Bufet kawowy dostępny ma być przez cały czas trwania spotkania (w godzinach 8:30-15:30).
 - 3) Zakres usługi cateringowej obejmuje:
 - a) serwowany bufet kawowy, na który składają się: kanapki dekoracyjne bankietowe, kawa, herbata, woda mineralna butelkowana niegazowana i gazowana o pojemności 0,5 l., soki, ciastka kruche, ciasto, owoce, mleko/śmietanka, cukier, cytryna.
 - b) dokładny opis bufetu kawowego (przykładowa receptura) oraz gramatura poszczególnych składowych bufetu kawowego przedstawia poniższa tabela:

L.p.	Skład bufetu kawowego	Opis bufetu kawowego (przykładowa receptura) oraz gramatura poszczególnych składowych bufetu kawowego
1.	kanapki dekoracyjne bankietowe "tartinki"	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, warzywa świeże bądź konserwowe, itp., pieczywo jasne lub ciemne waga 1 kanapki – co najmniej 60 g 1 porcja – 4 kanapki
2.	desery i ciasta	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: szarlotka, sernik, makowiec, sękacz, karpotka / napoleonka 1 porcja – 1 sztuka o wadze co najmniej 70 g
3.	ciastka kruche	ciasta kruche, różne do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu 1 porcja – co najmniej 50 g
4.	zestaw soków	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka 1 porcja – co najmniej 200 ml
5.	świeże owoce	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: banany, winogrona, mandarynki, jabłka, gruszki, melon 1 porcja – co najmniej 100 g
6.	kawa rozpuszczalna	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w formie „luzem” z zapewnieniem przez Wykonawcę termosów/warników z gorącą wodą

		1 porcja – co najmniej 200 ml
7.	naturalna kawa parzona	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w formie „luzem” z zapewnieniem przez Wykonawcę termosów/warników z gorącą wodą 1 porcja – co najmniej 200 ml
8.	herbata	w formie torebek herbaty ekspresowej (minimum trzy rodzaje do wyboru) z zapewnieniem przez Wykonawcę termosów/warników z gorącą wodą 1 porcja – co najmniej 200 ml
9.	mleko do kawy/śmietanka	podawana w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta 1 porcja – 10 g, Zamawiający dopuszcza także mleko w kartonach nie większych niż 0,5 l
10.	woda mineralna gazowana	woda w butelce plastikowej o poj. 500 ml 1 porcja – 500 ml
11.	woda mineralna niegazowana	woda w butelce plastikowej o poj. 500 ml 1 porcja – 500 ml
12.	cytryna w plastrach	1 porcja – 1 plaster
13.	cukier biały, trzcinowy	1 porcja – 1 saszetka min. 5 g

- 4) Świadczenie usługi cateringowej, 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.
 - 5) Wykonawca zapewni ponadto naczynia, sztucce, obrusy, papierowe serwetki. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zastosowania przez Wykonawcę naczyń i sztucców jednorazowego użytku.
 - 6) 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.
 - 7) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.).
5. Ilość osób podczas spotkania
- 1) Przewidywana szacunkowa ilość osób podczas spotkania wynosi: 30 – 35 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. Oferta powinna obejmować całość kosztów realizacji zamówienia wraz z obsługą i kosztami transportu.
7. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury VAT po spotkaniu, płatność zostanie zrealizowana w terminie do 30 dni od daty wystawienia faktury.