

### Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej podczas spotkania w sprawie realizacji działań ochrony czynnej w obszarze Natura 2000 Pojezierze Sejneńskie, planowanych do wykonania w 2017r.
2. Termin świadczenia usługi: **3 lipca 2017r.**
3. Miejsce świadczenia usługi: **siedziba Nadleśnictwa Pomorze (Pomorze 8, 16-506 Giby).**
4. Usługa powinna być wykonana według poniższych wymagań:
  - 1) przygotowanie, dowóz i podanie posiłków oraz przygotowanie bufetu kawowego (serwisu kawowego) dla uczestników spotkania w siedzibie Nadleśnictwa Pomorze, obejmujące:
    - a) bufet kawowy podczas części kameralnej spotkania (w godzinach 9.45 – 11.00),
    - b) obiad w formie szwedzkiego stołu wraz z bufetem kawowym i obsługa kelnerska na zakończenie spotkania (po zakończeniu części terenowej spotkania – ok. godziny 14.00);
  - 2) Zakres usługi cateringowej obejmuje:
    - a) dwa razy serwowany 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 - zupa + drugie danie z surówką (dwa dania do wyboru, w tym jedno jarskie), 3 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 menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia.
  - 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 ponadto naczynia, sztućce, obrusy, papierowe serwetki. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zastosowania przez wykonawcę naczyń i sztućców 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 (pokonsumpcyjne) 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.).
5. **Przewidywana szacunkowa ilość osób wynosi około 15-20 osób.** 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. Spotkanie rozpocznie się o godzinie 10.00.
6. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury VAT/rachunku po spotkaniu, płatność zostanie zrealizowana w terminie 30 dni od daty wystawienia faktury/rachunku.
7. Oferta powinna obejmować całość kosztów realizacji zamówienia wraz z obsługą i kosztami transportu.