

### Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem rozpoznania jest świadczenie usług cateringowych podczas 8 spotkań w sprawie realizacji działań ochrony czynnej w obszarach Natura 2000 Pojezierze Sejneńskie oraz Ostoja Augustowska, planowanych do wykonania w czerwcu 2018 r.
2. Przedmiot rozpoznania został podzielony na 8 zadań. Wykonawca może złożyć ofertę na jedno, dwa, trzy, cztery, pięć, sześć, siedem lub osiem zadań.

3. Terminy i miejsca świadczenia usług:

Nr zadania	Termin realizacji usługi	Miejsce świadczenia usługi
1	5 czerwca 2018 r.	siedziba Nadleśnictwa Pomorze, Pomorze 8, 16-506 Giby
2	7 czerwca 2018 r.	Świetlica Wiejska w Pogorzelcu, (Pogorzelec, 16-506 Giby)
3	12 czerwca 2018 r.	Remiza strażacka w Żegarach, (Żegary 40, 16-500 Żegary)
4	14 czerwca 2018 r.	Gminne Centrum Czytelnictwa i Kultury w Krasnopolu (ul. 1 Maja 1, 16-503 Krasnopol),
5	19 czerwca 2018 r.	Remiza strażacka w Żegarach, (Żegary 40, 16-500 Żegary)
6	21 czerwca 2018 r.	Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Lipsku, ul. Rynek 23, 16-315 Lipsk
7	26 czerwca 2018 r.	świetlica wiejska w Budzie Ruskiej (Buda Rusa, 16-503 Krasnopol)
8	27 czerwca 2018 r.	siedziba Urzędu Gminy Giby (Giby 74A, 16-506 Giby)

4. 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 spotkań w poszczególnych miejscach, obejmujące:

Nr zadania	Termin realizacji usługi	Zakres usługi obejmuje
1	5 czerwca 2018 r.	<ul style="list-style-type: none"><li>• bufet kawowy dostępny przez cały czas trwania spotkania (w godzinach 9.45 – 13.30),</li><li>• obiad w formie szwedzkiego stołu (ok. godziny 12.30)</li><li>• obsługa kelnerska</li></ul>
2	7 czerwca 2018 r.	
3	12 czerwca 2018 r.	
4	14 czerwca 2018 r.	
5	19 czerwca 2018 r.	
6	21 czerwca 2018 r.	
7	26 czerwca 2018 r.	
8	27 czerwca 2018 r.	I część spotkania - w godzinach 9.45 – 13.30: <ul style="list-style-type: none"><li>• bufet kawowy dostępny przez cały czas trwania spotkania (w godzinach 9.45 – 13.30),</li><li>• obiad w formie szwedzkiego stołu (ok. godziny 12.30),</li><li>• obsługa kelnerska.</li></ul> II część spotkania – w godzinach 13.30 – 15.30: <ul style="list-style-type: none"><li>• bufet kawowy dostępny przez cały czas trwania spotkania (w godzinach 13.30 – 15.30),</li><li>• serwis kanapkowy (w godzinach 13.30 – 15.30).</li><li>• obsługa kelnerska.</li></ul>

2) Zakres usługi cateringowej obejmuje:

- a) 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), 2 rodzaje sałatek, pieczywo, napoje (sok, woda butelkowana niegazowana o pojemności 0,5 l.);
- c) w dniu 27 czerwca 2018 r. serwis kanapkowy w formie szwedzkiego stołu, na który składa się: kanapki na jasnym i ciemnym pieczywie, z mięsem, rybą (tuńczyk, łosoś) i świeżymi

warzywami oraz jarskie również ze świeżymi warzywami; po 5 szt./1 os. (kanapka powinna mieć wielkość co najmniej połówki kromki chleba);

- d) **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 jednego 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 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. Ilość osób podczas poszczególnych spotkań oraz godziny realizacji usługi

- 1) Szacunkowa ilość osób podczas spotkań (minimalna i maksymalna) została przedstawiona w poniższej tabeli:

Nr zadania	Termin realizacji usługi	Godziny realizacji usługi	Szacunkowa ilość uczestników spotkania (minimalna i maksymalna)
1	5 czerwca 2018 r.	9.45 – 13.30	17 – 21
2	7 czerwca 2018 r.	9.45 – 13.30	10 – 15
3	12 czerwca 2018 r.	9.45 – 13.30	14 – 18
4	14 czerwca 2018 r.	9.45 – 13.30	20 – 24
5	19 czerwca 2018 r.	9.45 – 13.30	17 – 21
6	21 czerwca 2018 r.	9.45 – 13.30	11 – 15
7	26 czerwca 2018 r.	9.45 – 13.30	45 – 65
8	27 czerwca 2018 r.	9.45 – 13.30	16 – 20
		13.30 – 15.30	9 – 13

- 2) Szacunkowa ilość uczestników może ulec zmianie. Ostateczną ilość osób Zamawiający podaje Wykonawcy w odrębnym zleceniu nie później niż na 2 dni robocze przed terminem realizacji każdej z usług cateringowych.
- 3) Wszystkie spotkania rozpoczynać się będą o godzinie 10.00.
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.