Załącznik nr 1

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa podczas spotkania w dniu 30 listopada 2022 r. dotyczącego inwentaryzacji przyrodniczych w obszarze Natura 2000 Ostoja Knyszyńska PLH200006 w ramach realizowanego projektu pn. „Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz Stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych POIS.02.04.00-00-0191/16”
2. Termin świadczenia usługi: 30 listopada 2022 r. w godz. 10.00 - 14.00.
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:
5. Przygotowanie i dowóz bufetu kawowego (serwisu kawowego) dla uczestników spotkania.
6. Bufet kawowy dostępny ma być przez cały czas trwania spotkania (w godzinach 10:00- 14:00).
7. Zakres usługi cateringowej obejmuje:
8. 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.
9. 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 g1 porcja – 4 kanapki |
| 2. | desery i ciasta | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: szarlotka, sernik, makowiec, sękacz, karpatka / napoleonka 1 porcja – 1 sztuka o wadze co najmniej 70 g1 porcja – 2 sztuki ciasta |
| 3. | ciastka kruche | ciasta kruche, różne do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu1 porcja – co najmniej 50 g  |
| 4. | zestaw soków | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka1 porcja – co najmniej 200 ml  |
| 5. | świeże owoce | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: banany, winogrona, mandarynki, jabłka, gruszki, melon1 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 wodą1 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 wodą1 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 wodą1 porcja – co najmniej 200 ml |
| 9. | mleko do kawy/śmietanka | podawana w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta1 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 ml1 porcja – 500 ml |
| 11. | woda mineralna niegazowana | woda w butelce plastikowej o poj. 500 ml1 porcja – 500 ml |
| 12. | cytryna w plastrach | 1 porcja – 1 plaster |
| 13. | cukier biały, trzcinowy  | 1 porcja – 1 saszetka min. 5 g |

1. Świadczenie usługi 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. Wykonawca zapewni ponadto naczynia, sztućce, obrusy, papierowe serwetki. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zastosowania przez wykonawcę naczyń i sztućców jednorazowego 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 (pokonsumpcyjne) 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 2017 r. poz. 149 z późn. zm.).
5. Ilość osób podczas spotkania:
6. Przewidywana ilość osób podczas spotkania wynosi: 30 osób
7. 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.
8. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury VAT po spotkaniu, płatność zostanie zrealizowana w terminie do 30 dni od daty wystawienia faktury.
9. Oferta powinna obejmować całość kosztów realizacji zamówienia wraz z obsługą
i kosztami transportu.