Załącznik nr 1

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest **wykonanie usługi cateringowej wraz z wynajmem sali ze sprzętem multimedialnym podczas spotkania w dniu 09.11.2023 r. na potrzeby realizacji projektu pn. „*Opracowanie projektu planu ochrony dla obszaru Natura 2000 Puszcza Białowieska PLC200004 z wyłączeniem powierzchni Białowieskiego Parku Narodowego*”.**
2. Termin świadczenia usługi: **09 listopada 2023 r**. w godz. **9.30 - 16.00**.
3. Miejsce świadczenia usługi: lokal Wykonawcy w obrębie miasta **Hajnówka lub Białowieża (lub +/- 5 km od tych miejscowości)**.
4. Usługa powinna być wykonana według poniższych wymagań:
5. Udostępnienie sali konferencyjnej w godzinach **9.30 – 16.00** wraz z wyposażeniem: stoły i krzesła w liczbie dostosowanej do ilości uczestników spotkania, rzutnik wraz z ekranem, tablice typu flipchart, mikrofon, bezpłatny dostęp do Internetu;
6. Przygotowanie i podanie posiłków oraz przygotowanie bufetu kawowego (serwisu kawowego: kawa rozpuszczalna i/lub naturalna parzona, herbata - minimum trzy rodzaje, woda mineralna butelkowana niegazowana i gazowana o pojemności 0,3 l, soki, ciastka kruche, ciasto – trzy rodzaje, owoce, mleko/śmietanka, cukier, cytryna) dla uczestników spotkania, obejmujące bufet kawowy dostępny przez cały czas trwania spotkania (w godzinach 9.30 – 16.00);
7. Przygotowanie bufetu obiadowego na terenie lokalu, miejsca przy stoliku/stolikach na jednej sali, obsługę kelnerską, przygotowanie zamówionych posiłków (zestaw obiadowy: zupa + drugie danie z surówką w tym dwa dania do wyboru - jedno jarskie, 3 rodzaje sałatek, pieczywo, napoje);
8. Wykonawca przedstawi do wyboru Zamawiającego dwie propozycje menu. Wybrane menu zostanie zatwierdzone przez Zamawiającego nie później niż na 3 dni robocze przed terminem spotkania.
9. 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.
10. 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.).
11. Ilość osób podczas spotkania:
12. Wielkość sali konferencyjnej: sala powinna pomieścić co najmniej **60 os.**
13. Ilość osób podczas spotkania, korzystających z cateringu: **50-60 os.**
14. Zaplanowana liczba uczestników korzystających z cateringu **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**.
15. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury VAT po spotkaniu, **płatność zostanie zrealizowana w terminie do 30 dni od daty wystawienia faktury**.
16. Oferta powinna obejmować całość kosztów realizacji zamówienia wraz z obsługą.