**Zał. 2 do Zapytania ofertowego**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Zapewnienie cateringu oraz usług gastronomicznych 16 i 17 maja br. podczas szkolenia organizowanego przez Centrum Koordynacji Projektów Środowiskowych w Narwiańskim Parku Narodowym**

Uwaga!

* W menu każdego z punktów należy uwzględnić 2 osoby – wegan.
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do przesunięcia wskazanych godzin posiłków o +/- 1 h oraz o 1,5 h w przypadku obiadu 17.05.2022 r.

**16 MAJA 2022 R., PONIEDZIAŁEK**

1. **Zapewnienie przerwy kawowej podczas szkolenia**

* **Termin:** 16 maja br., 9:30-15:30.
* **Liczba osób:** maksymalnie 57.
* **Miejsce**: Ośrodek Edukacji Przyrodniczej „Młynarzówka” w Kurowie.
* **Warunki lokalowe**: Sala została udostępniona CKPŚ na cel szkolenia, bez dostępu do kuchni lub pomieszczeń pomocniczych (jest możliwość pobrania wody). Na wyposażeniu sali są stoły do postawienia serwisu (naczyń).
* **Menu:** gorąca woda;kawa rozpuszczalna lub z ekspresu; herbata w torebkach ze sznurkiem: czarna, *earl grey*, zielona i owocowa – dodatki: cytryna, mleko, śmietanka, cukier (w opakowaniach jednorazowych); ciasteczka typu maślane, delicje, wafelki, min. 4 rodzaje; kanapki koktajlowe m.in. 4 rodzaje np. wędlina, ser żółty, twarożek, warzywa, ryba – pasta/ łosoś); woda z cytryną i miętą; 2 rodzaje soków 100% (pomarańczowy i wieloowocowy).
* **Usługi dodatkowe:**
* Zapewnienie i transport sprzętów, naczyń, talerzy, sztućców, obrusów i cateringu na miejsce oraz ich odbiór z ośrodka tego samego dnia do godz. 17:00.
* Obsługa m.in. 1 osoby – do podania cateringu, bieżącej obsługi technicznej i kucharskiej, wymiany naczyń, sprzątania.
* Zapewnienie stolików koktajlowych z pokrowcami / skirtingami na stoły. Liczba stolików powinna być dostosowana do liczby osób.
* Zapewnienie obrusów na stoły szwedzkie.
* Serwowanie dań na ciepło w podgrzewaczach gastronomicznych,
* Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji usługi,
* Zapewnienie zastawy porcelanowej dla gości: talerze, talerzyki, miseczki, sztućce, szklanki – porcelana, szkło i metal (nie jednorazowe), serwetki papierowe grube.

1. **Zapewnienie obiadu**

* **Termin:** 16 maja br., g. 13:00.
* **Liczba osób:** maksymalnie 57.
* **Miejsce**: Ośrodek Edukacji Przyrodniczej „Młynarzówka” w Kurowie.
* **Warunki lokalowe**: Stoły na szwedzki stół dostępne w sali, obrusy i stoliki koktajlowe powinny być dostarczone przez Wykonawcę.
* **Menu ciepłe:** 1 zupa; 3 dania główne do wyboru: mięsne (np. drób, wołowina lub wieprzowina), ryba i wegańskie; dodatki skrobiowe np. ziemniaki, kasza ryż, kluski śląskie itp.; 3 surówki do wyboru.
* **Deser:** 3 rodzaje owoców.
* **Napoje:** kompot z owoców, woda z miętą i cytryną.
* **Usługi dodatkowe:**
* Zapewnienie zastawy porcelanowej dla gości: talerze, talerzyki, miseczki, sztućce, szklanki – porcelana, szkło i metal (nie jednorazowe), serwetki papierowe grube, sprzątanie i obsługa serwisu.
* Obsługa m.in. 1 osoby – do podania cateringu, bieżącej obsługi technicznej i kucharskiej, wymiany naczyń, sprzątania.

1. **Zapewnienie kolacji na ciepło (w formie ogniska/ grilla)**

* **Termin:** 16 maja br., g. 18:00-19:30.
* **Liczba osób:** maksymalnie 57.
* **Miejsce**: Kurowo 10, gm. Kobylin Borzymy pole biwakowe z wiatą i ogniskiem obok siedziby Narwiańskiego Parku Narodowego. Park nie posiada grilla, należy go dostarczyć.
* **Warunki lokalowe**: Wiata zadaszona z stołami i miejscami do siedzenia.
* **Menu**: kiełbasa, karkówka peklowana ziołami, kaszanka z cebulą, pierś z kurczaka marynowana w ziołach/ przyprawach, ziemniaki opiekane z ziołami, warzywa z grilla: papryka, kabaczek etc., surówka, herbata, pieczywo mieszane, keczup, musztarda.
* **Napoje:** woda z miętą i cytryną, 2 rodzaje soków 100%, herbata, cukier, cytryna (napoje 0,75 l na osobę).
* **Usługi dodatkowe:**
* Zapewnienie zastawy porcelanowej dla gości: talerze, talerzyki, miseczki, sztućce, szklanki – porcelana, szkło i metal (nie jednorazowe), serwetki papierowe grube, sprzątanie i obsługa serwisu.
* Obsługa m.in. 1 osoby – do podania cateringu, bieżącej obsługi technicznej i kucharskiej, wymiany naczyń, sprzątania.

**17 MAJA 2022 R., WTOREK**

1. **Zapewnienie obiadu**

* **Termin:** 17 maja br., g. 13:30.
* **Liczba osób:** maksymalnie 57.
* **Miejsce**: Restauracja[[1]](#footnote-1) ze stołami i miejscami siedzącymi, zapewniona przez Wykonawcę, w maksymalnej odległości do 30 km od OEP Młynarzówka wg tras samochodowych Google Maps. Transport zapewnia Zamawiający.
* **Warunki lokalowe**: miejsca siedzące dla gości przy stołach.
* **Menu ciepłe:** 1 zupa; 3 dania główne do wyboru: mięsne (wołowina lub wieprzowina), ryba i wegańskie; dodatki skrobiowe np. ziemniaki, kasza ryż, kluski śląskie itp.; 3 surówki do wyboru.
* **Deser:** ciasto domowe (np. sernik).
* **Napoje:** kompot z owoców, woda z miętą i cytryną.
* **Usługi dodatkowe:**
* Zapewnienie zastawy porcelanowej dla gości: talerze, talerzyki, miseczki, sztućce, szklanki – porcelana, szkło i metal (nie jednorazowe), serwetki papierowe grube, sprzątanie i obsługa serwisu.

**Inne informacje dla Wykonawcy:**

* Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób o maksymalnie 12 osób. Rozliczenie nastąpi na podstawie liczby osób potwierdzonej na 3 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia, tj. 13 maja.
* Wykonawca jest zobowiązany zapewnić profesjonalny sprzęt gastronomiczny dla tego typu usługi, w tym zastawę ceramiczną, naczynia ceramiczne do kawy i herbaty, naczynia szklane do napojów, talerzyki i talerze ceramiczne oraz metalowe sztućce – wszystko w ilości wystarczającej dla zgłoszonej liczby osób korzystających z posiłku. Wykonawca zapewnia także podgrzewacze do wody i dań ciepłych, grubsze serwetki, obrusy, przyprawy (sól i pieprz).
* Wykonawca jest odpowiedzialny za dostarczenie w pełni sprawnego i bezawaryjnego sprzętu do realizacji usługi.
* Wykonawca zapewni przygotowanie napojów i posiłków w odpowiedniej temperaturze, zgodnie z rodzajem posiłku/ napoju, nakrycie stołów, serwetki, wykałaczki oraz aranżację pomieszczeń, zapewniając sprawne, bezkolizyjne poruszanie się gości i obsługi.
* Wykonawca zapewni również obsługę kelnerską podczas posiłków, sprzątnięcie sali/ miejsca, wywóz śmieci oraz dostawę i odbiór naczyń. Osoby obsługujące catering (serwowanie, wymiana naczyń, sprzątanie etc.) muszą być ubrane w schludne stroje oraz posiadać uprawnienia do pracy z żywnością.
* Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość i świeżość serwowanych posiłków i napojów oraz ich terminowe wydanie.
* Płatność: po wykonaniu usługi, w ciągu 14 dni od wpływu poprawnie wystawionej faktury/rachunku do siedziby Zamawiającego.

1. Tzn. lokal gastronomiczny z obsługą kelnerską przy stolikach, nie może być to lokal typu bar z odbiorem przy ladzie. [↑](#footnote-ref-1)