Załącznik nr 1

 Bukwałd, 19.11.2019 r.

W związku z realizacją zadania będącego częścią projektu:

„Symbiosis – ochrona ex-situ gatunków zagrożonych i edukacja ekologiczna w działalności polskich ośrodków rehabilitacji zwierząt – wzmocnienie potencjału sieci ośrodków na Warmii i Mazurach”

## Fundacja Albatros Bukwałd 45a, 11-001 Dywity, KRS 0000263522, NIP 7393574717, REGON 280150768, info@falbatros.pl, 664 173 828

## publikuje

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**na „Usługa cateringowa”**

Znak sprawy: 7/ZO/2019

Przedmiotem zamówienia jest dostarczenie cateringu na IV Międzynarodową konferencję SYMBIOSIS na temat działalności ośrodków rehabilitacji zwierząt w Polsce, która odbędzie się na Wydziale Humanistycznym Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie w dniach 6-8 grudnia 2019 roku.

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć:

1. Serwis kawowy (na wszystkie dni konferencji): kawa, mleko roślinne, cukier biały i brązowy, min. 5 gatunków herbat.

1.1. Zimne napoje (na wszystkie dni konferencji): woda, soki.

2. Catering w formie stołu szwedzkiego - menu 100% dieta wegańska:

Średnia gramatura dania głównego na osobę - 440 g plus ewentualnie sos, zupy – 350 g, fingerfood 60 g/ sztuka, kawałek ciasta 120 g.

**I Pierwszy dzień konferencji:**

**Data:** 6 grudnia 2019 r.

**Miejsce: korytarz przed salą 30 w budynku Wydziału Humanistycznego UWM w Olsztynie, ul. Kurta Obitza 1**

**Godziny:** przerwa kawowa: 11:00-11:30, przerwa obiadowa w godz. 15:00 - 16:00

**Menu:**

- Kotleciki z kaszy jaglanej z pestkami dyni 2x70g / 1/3

- Ryż z czarnuszką 200g x 1/3 ilości uczestników

- Pieczone ziemniaki 200g x 1/3 ilości uczestników

- Kotlety owsiano - porowe z pieprzem ziołowym 2x 70g x 1/3 ilości uczestników

- Sos pieczarkowy 80g 2/3 ilości uczestników

-Zupa gulaszowa 350 g x 1/3 ilości uczestników

dodatkowo sałatki:

- mix sałat z warzywami 100g

- z selera z rodzynkami i jabłkiem100g

- surówka z kapusty kiszonej 100g

**II Drugi dzień konferencji:**

**Data:** 7 grudnia 2019 r.

**Miejsce: korytarz przed Aulą Dietrichów w budynku Wydziału Humanistycznego UWM
w Olsztynie, ul Kurta Obitza 1**

**Godziny:** przerwa kawowa: 10:00-10:30 przerwa obiadowa w godz. 15:00 – 15:45

**Menu:**

- Kotleciki z marchewki z nutą czosnku 2x70g x 1/3 ilości uczestników

- Kasza pęczak 200g x 1/6 ilości uczestników

- Fasolka po bretońsku 350g x 1/3 ilości uczestników

- Pierogi z soczewicą 300g x 1/3 ilości uczestników

- Ryż z pestkami dyni 200g x 1/6 ilości uczestników

-sos pomidorowy 80 g x 2/3 ilości uczestników

dodatkowo sałatki:

- z buraczków 100g

- z pora z majonezem100g

-surówka z marchewki 100g

**III Spotkanie integracyjne/bankiet:**

**Data:** 7 grudnia 2019 r.

**Miejsce: korytarz przed Aulą Dietrichów w budynku Wydziału Humanistycznego UWM
w Olsztynie, ul Kurta Obitza 1**

**Godziny:** 18.00 – 20.00

**Menu:**

- Falafelki

- Mini tortille

- Zupa i grzanki

- Mini kanapeczki z pasztetem wegańskim

- Sałatka gyros z seitanem

- Warzywa z hummusem

- Saszetki z ciasta filo ze szpinakiem

**IV Trzeci dzień konferencji:**

**Data:** 8 grudnia 2019 r.

**Miejsce: korytarz przed Aulą Dietrichów w budynku Wydziału Humanistycznego UWM
w Olsztynie, ul Kurta Obitza 1**

**Godziny:** serwis kawowy: 10:15-10:45, przerwa obiadowa w godz. 14:30 – 15:15

**Menu:**

- Panierowana faszerowana pieczarka 3x 50g x 1/3 ilości uczestników

- Puree ziemniaczane 200g x 1/3 x ilości uczestników

- Curry z tofu i warzywami i świeżą kolendrą 200g x 1/3 ilości uczestników

- Ryż basmati 200g x 1/3 ilości uczestników

-Sos śmietanowo-tymiankowy

-Zupa krem z buraka z imbirem 350 g x 1/3 ilości uczestników

dodatkowo sałatki:

- mix sałat z warzywami 100g

- sałatka z ogórka kiszonego 100g

- colesław 100g

**V Ciasta:**

Ciasto na wszystkie dni konferencji do serwisów kawowych:

- Tofurnik klasyczny z rodzynkami i polewą czekoladową 120 g/sztuka

- Jagielnik z jagodami 120 g/sztuka

- Panna Cotta czekoladowa z karmelem daktylowym 120 g/sztuka

- Ciasto marchewkowe z kremem 120 g/sztuka

- Drożdżówka z owocami 120 g/sztuka

- Szarlotka z cynamonem 120 g/sztuka

3. Przewidywana liczba uczestników 200 osób.

4. Wykonawca może zaproponować alternatywne menu o równoważnej różnorodności, 100% wegańskie.

5. Na 3 dni przed planowanym wydarzeniem Zamawiający poda ostateczną przewidywaną liczbę uczestników.

6. Zamawiającemu przysługuje prawo do zmniejszenia liczby posiłków. W przypadku zmniejszenia liczby posiłków wynagrodzenie Wykonawcy również zostanie zmniejszone o niewykorzystaną liczbę posiłków.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany menu posiłków, harmonogramu godzinowego w porozumieniu z Wykonawcą.

8. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za rzeczywiście wykorzystaną liczbę posiłków, Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia finansowe wobec Zamawiającego.

9. Zamawiający dopuszcza serwowanie posiłków w naczyniach jednorazowych wykonanych z materiałów biodegradowalnych (otręby, drewno, papier, trzcina cukrowa, liście palmowe)