

Zadanie nr 1

Zadanie nr 1 obejmuje wynajem sali konferencyjnej oraz usługę cateringową na potrzeby spotkania Zespołu Lokalnej Współpracy organizowanego na terenie gminy Zamość w powiecie zamojskim, w ramach projektu pn. „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000” POIS.02.04.00-00-0193/16-01.

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wynajem sali konferencyjnej oraz usługa cateringowa w dniu 15 marca 2018 r. na terenie gminy Zamość w powiecie zamojskim. Zamówienie obejmuje:

1) Wynajem sali konferencyjnej

Czas wynajęcia sali wynosi 3 godziny - od godz. 10⁰⁰ do 13⁰⁰. Sala musi spełniać następujące wymagania:

- minimalna powierzchnia pomieszczenia – 50 m²,
- miejsca siedzące przy stołach dla minimum 30 osób,
- miejsce do prezentacji multimedialnych,
- dostęp do gniazdka elektrycznego,
- dostęp do światła naturalnego z możliwością zaciemnienia,
- możliwość oświetlenia sztucznego,
- zapewnienie wymiany powietrza,
- odpowiednia temperatura,
- dostęp do toalet.

2) Usługa cateringowa

Usługa cateringowa obejmuje dostawę produktów spożywczych i przygotowanie poczęstunku, obsługę w trakcie przerwy (ok. 30 min.) oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu spotkania. Produkty, które należy dostarczyć w ramach cateringu:

- kawa rozpuszczalna w słoiczkach – opakowanie 200 g;
- herbata ekspresowa w saszetkach, minimum 3 rodzaje (czarna – 30 szt., zielona – 10 szt. owocowa – 10 szt.);
- cukier w saszetkach jednorazowych 4 g – 60 szt.;
- woda gorąca (wrzątek) – bez ograniczeń ilościowych;
- śmietanka do kawy w płynie – 30 szt. po 10 g (10 ml);
- cytryna w plastrach – 1 szt.;
- woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml – 60 szt.;
- soki owocowe (3 rodzaje) bez dodatku cukru, innych środków słodzących i konserwujących, serwowane w szklanych dzbankach – po 3000 ml każdego rodzaju;



- ciastka kruche serwowane na paterach lub talerzykach, co najmniej trzy rodzaje – 80 g na osobę.

Usługa musi spełniać następujące wymagania:

- zastawa stołowa w ilości odpowiadającej liczbie uczestników spotkania (co najmniej 30 osób), z jednolitym wzornictwem, wyklucza się stosowanie naczyń plastikowych lub papierowych;
- ceramiczne lub porcelanowe filiżanki do herbaty i kawy ze spodkiem, w jasnym kolorze, z łyżeczkami ze stali nierdzewnej;
- szklanki przezroczyste do soków;
- serwetki gastronomiczne papierowe białe, w pojemnikach;
- dostarczenie produktów na miejsce spotkania, przed jego rozpoczęciem;
- przykrycie stołów obrusami dostarczonymi przez Wykonawcę oraz rozłożenie serwisu na stołach;
- udostępnienie co najmniej jednego kosza na odpady;
- świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie;
- przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych;
- posprzątanie po zakończeniu spotkania w zakresie dotyczącym cateringu;
- odebranie i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów powstałych w trakcie świadczenia usługi.

Zadanie nr 2

Zadanie nr 2 obejmuje wynajem sali konferencyjnej oraz usługę cateringową na potrzeby spotkania Zespołu Lokalnej Współpracy organizowanego na terenie gminy Łabunie w powiecie zamojskim, w ramach projektu pn. „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000” POIS.02.04.00-00-0193/16-01.

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wynajem sali konferencyjnej oraz usługa cateringowa w dniu 16 marca 2018 r. na terenie gminy Łabunie w powiecie zamojskim. Zamówienie obejmuje:

1) Wynajem sali konferencyjnej

Czas wynajęcia sali wynosi 3 godziny - od godz. 10⁰⁰ do 13⁰⁰. Sala musi spełniać następujące wymagania:

- minimalna powierzchnia pomieszczenia – 50 m²,



- miejsca siedzące przy stołach dla minimum 30 osób,
- miejsce do prezentacji multimedialnych,
- dostęp do gniazdka elektrycznego,
- dostęp do światła naturalnego z możliwością zaciemnienia,
- możliwość oświetlenia sztucznego,
- zapewnienie wymiany powietrza,
- odpowiednia temperatura,
- dostęp do toalet.

2) Usługa cateringowa

Usługa cateringowa obejmuje dostawę produktów spożywczych i przygotowanie poczęstunku, obsługę w trakcie przerwy (ok. 30 min.) oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu spotkania. Produkty, które należy dostarczyć w ramach cateringu:

- kawa rozpuszczalna w słoiczkach – opakowanie 200 g;
- herbata ekspresowa w saszetkach, minimum 3 rodzaje (czarna – 30 szt., zielona – 10 szt. owocowa – 10 szt.);
- cukier w saszetkach jednorazowych 4 g – 60 szt.;
- woda gorąca (wrzątek) – bez ograniczeń ilościowych;
- śmietanka do kawy w płynie – 30 szt. po 10 g (10 ml);
- cytryna w plastrach – 1 szt.;
- woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml – 60 szt.;
- soki owocowe (3 rodzaje) bez dodatku cukru, innych środków słodzących i konserwujących, serwowane w szklanych dzbankach – po 3000 ml każdego rodzaju;
- ciastka kruche serwowane na paterach lub talerzykach, co najmniej trzy rodzaje – 80 g na osobę.

Usługa musi spełniać następujące wymagania:

- zastawa stołowa w ilości odpowiadającej liczbie uczestników spotkania (co najmniej 30 osób), z jednolitym wzornictwem, wyklucza się stosowanie naczyń plastikowych lub papierowych;
- ceramiczne lub porcelanowe filiżanki do herbaty i kawy ze spodkiem, w jasnym kolorze, z łyżeczkami ze stali nierdzewnej;
- szklanki przezroczyste do soków;
- serwetki gastronomiczne papierowe białe, w pojemnikach;
- dostarczenie produktów na miejsce spotkania, przed jego rozpoczęciem;
- przykrycie stołów obrusami dostarczonymi przez Wykonawcę oraz rozłożenie serwisu na stołach;
- udostępnienie co najmniej jednego kosza na odpady;



- świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie;
- przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych;
- posprzątanie po zakończeniu spotkania w zakresie dotyczącym cateringu;
- odebranie i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów powstałych w trakcie świadczenia usługi.

Regionalny Dyrektor Ochrony Środowiska
w Lublinie
Beata Sielewicz



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności

