

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Cel wykonania przedmiotu zamówienia

Zadanie ma na celu zapewnienie obsługi gastronomicznej podczas IV spotkania Komitetu Sterującego w ramach projektu LIFE13 NAT/PL/000032 „W zgodzie z naturą – LIFE+ dla Lasów Janowskich”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Instrumentu Finansowego LIFE+ oraz Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

### II. Przedmiot i zakres zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest obsługa spotkania Komitetu Sterującego, obejmująca usługę gastronomiczną, w ramach projektu LIFE13 NAT/PL/000032 „W zgodzie z naturą – LIFE+ dla Lasów Janowskich”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Instrumentu Finansowego LIFE+ oraz Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

Spotkanie Komitetu Sterującego odbędzie się w terminie pomiędzy 24 września a 19 października 2018 roku. Ostateczna data spotkania zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 7 dni przed jego planowanym terminem.

Usługa cateringowa na IV spotkaniu Komitetu Sterującego dla max. 20 osób obejmuje:

- a) serwis kawowy:
  - kawa (do kawy mleko, cukier) – bez ograniczeń,
  - herbata (do herbaty cytryna, cukier) – bez ograniczeń,
  - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach po 0,5 l/osobę,
  - ciastka kruche (4 rodzaje) – min. 5 szt./osobę;
- b) suchy prowiant (dla każdego uczestnika):
  - woda niegazowana butelkowana 0,5 l,
  - banan,
  - jabłko;
- c) poczęstunek w terenie:
  - kiełbasa z grilla – min. 200 g/osobę,
  - karkówka z grilla – min. 200 g/osobę,
  - warzywa z grilla – min. 150 g/osobę,
  - ziemniaki opiekane – min. 150 g/osobę,
  - soki (pomarańczowy, jabłkowy) – min. 0,3 l/osobę,
  - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach po 0,5 l/osobę,
  - ogórek kiszony – min. 100 g/osobę,



- sosy: ketchup i musztarda – bez ograniczeń,
- pieczywo (jasne i ciemne) – bez ograniczeń.

Serwis kawowy będzie serwowany w siedzibie Nadleśnictwa Janów Lubelski, ul. Bohaterów Porytowego Wzgórza 35, 23-300 Janów Lubelski.

Serwis kawowy ma być dostępny dla wszystkich uczestników spotkania od godz. 9:30 do 11:00 i być uzupełniany w miarę potrzeb.

Suchy prowiant ma być dostarczony do siedziby Nadleśnictwa Janów Lubelski, ul. Bohaterów Porytowego Wzgórza 35, 23-300 Janów Lubelski do godz. 10:30. Owoce muszą być umyte i zapakowane wraz z wodą w papierową torebkę.

Poczęstunek w terenie będzie serwowany obok wiaty turystycznej przy kamieniołomie w miejscowości Łysaków.

Poczęstunek w terenie (grill) ma być przygotowywany na miejscu i dostępny dla wszystkich uczestników spotkania od godz. 14:00 do 15:30.

Zamawiający dopuszcza niewielkie przesunięcia godzinowe.

Wykonawca będzie zobligowany do:

- uzgodnienia rodzaju serwowanych produktów z Zamawiającym,
- dowozu cateringu o ustalonej godzinie na wskazane miejsca,
- zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, dzbanków, filiżanek, spodeczków, szklanek, cukiernic, mleczników, talerzyków, łyżeczek itp.) oraz co najmniej jednego kosza na śmieci; ilość filiżanek, szklanek, talerzyków i łyżeczek powinna być dwa razy większa od planowanej liczby uczestników; należy zapewnić zastawę ceramiczną lub porcelanową, sztuczce platerowe, serwetki papierowe; wyklucza się stosowanie naczyń plastikowych/papierowych – dotyczy serwisu kawowego,
- przygotowania stołów – przykrycia ich obrusami (obrusy zapewnia Wykonawca), rozłożenia zastawy oraz poczęstunku na stołach – dotyczy serwisu kawowego i poczęstunku w terenie,
- zapewnienia jednorazowych sztuców (nóż, widelec), talerzyków, kubków na napoje oraz co najmniej jednego kosza na śmieci; ilość sztuców, talerzyków, kubków powinna być dwa razy większa od planowanej liczby uczestników; należy zapewnić także serwetki papierowe – dotyczy poczęstunku w terenie,
- świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie,



- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych,
- posprzątania po zakończeniu spotkania (w zakresie dotyczącym cateringu),
- odebrania i zagospodarowania we własnym zakresie odpadów spożywczych (pokonsumpcyjnych) powstałych w trakcie świadczenia usługi.

UWAGA:

Liczbę uczestników spotkania wstępnie oszacowano na max. 20 osób. Dokładną liczbę uczestników Zamawiający prześle Wykonawcy co najmniej 3 dni przed spotkaniem.

Łączna wartość wynagrodzenia za usługę cateringową zależeć będzie od ilości osób faktycznie biorących udział w spotkaniu i liczona będzie jako iloczyn ceny jednostkowej za usługę cateringową dla jednej osoby i faktycznej ilości uczestników, ustalonej na podstawie listy obecności sporządzonej na spotkaniu. Zmniejszenie ilości osób w stosunku do szacowanej liczby uczestników nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy, w tym w szczególności o zapłatę za ilość osób stanowiących różnicę pomiędzy przewidywaną ilością osób, a ilością osób faktycznie biorących udział w spotkaniu.

