

Opis przedmiotu zamówienia

**Organizacja warsztatu lokalnego i świadczenie usługi cateringowej
na potrzeby realizacji spotkania Zespołu Lokalnej Współpracy
w ramach projektu pn.
„Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000”
POIS.02.04.00-00-0193/16.**

Opis przedmiotu zamówienia

Organizacja warsztatu lokalnego i świadczenie usługi cateringowej na potrzeby realizacji spotkania Zespołu Lokalnej Współpracy (ZLW) w ramach projektu pn. „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000” POIS.02.04.00-00-0193/16.

Czas trwania spotkania: 3 godziny (od godz. 9:00 do godz. 12:00)

Miejsce spotkania: ul. Bazylianówka 46 (I piętro), 20-144 Lublin (siedziba RDOŚ w Lublinie)

Termin: 7 marca 2019 r.

Liczba uczestników spotkania: 30 osób

Sposób serwowania: stół szwedzki

USŁUGA CATERINGOWA

Usługa cateringowa obejmuje organizację tzw. serwisu kawowego (dostępny dla wszystkich uczestników spotkania) w trakcie spotkania ZLW oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu warsztatu, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa rozpuszczalna i herbata (czarna, owocowa, zielona), cukier, cytryna do herbaty, mleko/śmietanka do kawy (bez ograniczeń);
- dostęp do wody gorącej (bez ograniczeń);
- woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml – 30 szt.;
- soki owocowe 100%, jabłkowy i pomarańczowy (co najmniej 300 ml na osobę);
- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej trzy rodzaje – min. 3 szt. na osobę;
- ciasteczka bankietowe, mix 4 rodzajów (sernik, jabłecznik, tarta z owocami, rogaliki z nadzieniem) serwowane na paterach – min. 2 szt. na osobę;
- kanapeczki bankietowe mix 4 rodzajów – min. 2 szt. na osobę.
- Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco uzupełniać wyżej wymieniony asortyment;
- produkty podawane w jednostkowych zamkniętych opakowaniach (śmietanka w pojemniczkach, kawa, herbata, cukier w saszetkach, woda w butelkach, soki w szklanych dzbankach), nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego

- zastawa stołowa w ilości odpowiadającej liczbie uczestników spotkania (uzupełniania na bieżąco), z jednolitym wzornictwem, wyklucza się stosowanie naczyń plastikowych lub papierowych;
- ceramiczne lub porcelanowe filiżanki do herbaty i kawy ze spodkiem, z łyżeczkami ze stali nierdzewnej;
- szklanki przezroczyste do soków;
- serwetki gastronomiczne papierowe białe, w pojemnikach;
- 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;

ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Przy realizacji przedmiotu zamówienia należy uwzględnić niżej wymienione uwarunkowania:

- 1) Wszelkiego rodzaju odpady powstałe w trakcie świadczenia usługi (np. opakowania po jedzeniu/napojach, itp.) należy we własnym zakresie zebrać i zagospodarować.
- 2) W trakcie realizacji usługi z użyciem sprzętu pojazdów mechanicznych należy dbać o to aby nie doszło do niekontrolowanych wycieków paliw, olejów, smarów i innych substancji ropopochodnych, a tym samym do zanieczyszczenia środowiska gruntowo-wodnego.