

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Cel wykonania przedmiotu zamówienia

Zadanie ma na celu zapewnienie obsługi gastronomicznej podczas dwudniowej wizyty monitorującej Zewnętrznego Zespołu Monitorującego i przedstawicieli Komisji Europejskiej w dniach 7-8 maja 2019 r. 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

1. Przedmiotem zamówienia jest obsługa wizyty monitorującej, 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 – II części:
  - 1) **Część I** – Obsługa wizyty monitorującej w dniu 7 maja 2019 r., obejmująca usługę gastronomiczną dla max. 11 osób, 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
  - 2) **Część II** – Obsługa wizyty monitorującej w dniu 8 maja 2019 r., obejmująca usługę gastronomiczną dla max. 17 osób, 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

#### Ad. 1. Przedmiot zamówienia obejmuje:

Część I
termin – 7 maja 2019 roku (wtorek)
godzina – pomiędzy 13:00 a 15:00 Zamawiający dopuszcza niewielkie przesunięcia godzinowe.
miejsce – Stare Miasto w Lublinie
zakres – obiad dla max. 11 osób, składający się z zestawu: zupa + danie główne + deser – do wyboru: <ol style="list-style-type: none"><li>1. <u>Zestaw kuchni żydowskiej</u> zupa – kapuśniak z migdałami i rodzynkami</li></ol>



danie główne – wątróbka w cebulowym sosie z dodatkami deser – pascha migdałowa
2. <u>Zestaw kuchni polskiej</u> zupa – krupnik danie główne – pierogi z serem i ziemniakami smażone na maselku deser – ciasto szarlotka
3. <u>Zestaw jarski</u> zupa – krupnik jarski danie główne – falafel / humus i sałatka izraelska deser – mus chałwowo-kawowy

Informacje dodatkowe:

1. Zamawiający wymaga, aby wszyscy uczestnicy obiadu zasiadali przy wspólnym stole.
2. Każdy z uczestników obiadu wybierze żądany zestaw w dniu obiadu, po zajęciu miejsca przy wspólnym stole.
3. Danie zostanie podane nie później niż po 20 minutach od złożenia zamówienia.
4. Danie obiadowe obejmowało będzie także zimny napój – sok naturalny lub wodę – do wyboru.
5. Do deseru serwowana będzie kawa lub herbata – w zależności od preferencji uczestników – wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko) – bez ograniczeń.
6. Wielkość porcji standardowa (zupa 250 ml, danie główne 350 g, deser 120 g – wartości minimalne).
7. Kelner/kelnerka obsługujący/obsługująca uczestników obiadu będzie władał/władała językiem polskim i angielskim w stopniu komunikatywnym.
8. Wykonawca będzie zobligowany do przygotowania posiłków przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie. Wykonawca winien także przestrzegać przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.
9. 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. 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.
10. Minimalna liczba uczestników obiadu, gwarantowana przez Zamawiającego, wynosi 5 osób.



**Ad. 2.** Przedmiot zamówienia obejmuje:

<b>Część II</b>
termin – 8 maja 2019 roku (środa)
godzina – pomiędzy 13:00 a 15:00 Zamawiający dopuszcza niewielkie przesunięcia godzinowe.
miejsce – Zaklików lub Janów Lubelski
zakres – obiad dla max. 17 osób, składający się z zestawu: zupa + danie główne + deser – do wyboru: <ol style="list-style-type: none"><li><u>Zestaw mięsny 1</u> zupa – rosół z makaronem danie główne – karkówka wieprzowa z sosem grzybowym, purre ziemniaczane, zestaw surówek deser – ciasto (dowolne)</li><li><u>Zestaw mięsny 2</u> zupa – krem z kurek danie główne – pierś faszerowana połówką w sosie serowym, ziemniaki, zestaw surówek deser – ciasto (dowolne)</li><li><u>Zestaw jarski</u> zupa – krem z brokułów z groszkiem ptysiowym danie główne – łosoś z makaronem tagliatelle deser – ciasto (dowolne)</li></ol>

Informacje dodatkowe:

- Zamawiający wymaga, aby wszyscy uczestnicy obiadu zasiadali przy wspólnym stole.
- Zamawiający przekaze Wykonawcy liczbę poszczególnych dań na dwa dni przed obiadem.
- Dania zostaną podane nie później niż po 20 minutach od złożenia zamówienia (przybycia).
- Danie obiadowe obejmowało będzie także zimny napój – sok naturalny lub wodę – do wyboru.
- Do deseru serwowana będzie kawa lub herbata – w zależności od preferencji uczestników – wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko) – bez ograniczeń.
- Wielkość porcji standardowa (zupa/mus 250 ml, danie główne 350 g, deser 120 g – wartości minimalne).
- Kelner/kelnerka obsługujący/obsługująca uczestników obiadu będzie władał/władała językiem polskim i angielskim w stopniu komunikatywnym.
- Wykonawca będzie zobligowany do przygotowania posiłków przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie. Wykonawca winien także przestrzegać



przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.

9. Łączna wartość wynagrodzenia za usługę cateringową zależy 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. 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.
10. Minimalna liczba uczestników obiadu, gwarantowana przez Zamawiającego, wynosi 5 osób.

