

## Opis przedmiotu zamówienia

**Organizacja warsztatów lokalnych (wynajem sali)  
i świadczenie usługi cateringowej na potrzeby realizacji spotkań Zespołu  
Lokalnej Współpracy w ramach projektu pn.  
„Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000”  
POIS.02.04.00-00-0193/16  
- VIII części**

## **CZEŚĆ I**

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

Liczba uczestników spotkania: **20 osób**

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW:

- **20 maja 2019 r., na terenie gminy Sawin lub gminy Chełm**
- **29 maja 2019 r., na terenie gminy Sawin lub gminy Chełm**
- **3 czerwca 2019 r., na terenie gminy Sawin lub gminy Chełm**

### **Wynajem sali**

Czas wynajęcia sali w dniach:

- 20 maja 2019 r., wynosi 3 godziny - od godz. 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup> (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:45)
- 29 maja 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup> (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:45)
- 3 czerwca 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup> (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:45)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych;
- sala z możliwością zaciemnienia światła dziennego i zapewnienia oświetlenia sztucznego;
- miejsca siedzące w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników z odpowiednią liczbą stołów do zaaranżowania komfortowych warunków uczestnictwa w spotkaniu;

Wykonawca musi zapewnić dostęp do zaplecza sanitarnego (toaleta/y) dla uczestników spotkania.

### **Usługa cateringowa**

Usługa cateringowa obejmuje organizację tzw. serwisu kawowego w trakcie spotkania ZLW w dniach 20 maja 2019 r., 29 maja 2019 r. oraz 3 czerwca 2019 r. oraz uprzątnięcie sali po

zakończeniu każdego z warsztatów, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa, zielona) z dodatkami (cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna do herbaty podana z widelczykiem) - 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 250 ml na osobę. Sok powinien pozostać w oryginalnym opakowaniu (nie należy przelewać do naczyń).
- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej dwa rodzaje (minimum 2 szt./osobę);
- ciasteczka bankietowe: rogaliki kruche lub francuskie z nadzieniem, muffinki, babeczki – serwowane na paterach – łącznie co najmniej 25 sztuk;
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/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 oryginalnych opakowaniach), nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego
- zastawa stołowa w ilości co najmniej 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering (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.

## CZEŚĆ II

Organizacja warsztatu lokalnego (wynajem sali) 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.

Liczba uczestników spotkania: **20 osób.**

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW: **31 maja 2019 r., na terenie gminy Zakrzów lub gminy Wysokie.**

### **Wynajem sali**

Czas wynajęcia sali w dniu 31 maja 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup> (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:45)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych;
- sala z możliwością zaciemnienia światła dziennego i zapewnienia oświetlenia sztucznego;
- miejsca siedzące w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników z odpowiednią liczbą stołów do zaaranżowania komfortowych warunków uczestnictwa w spotkaniu;

Wykonawca musi zapewnić dostęp do zaplecza sanitarnego (toaleta/y) dla uczestników spotkania.

### **Usługa cateringowa**

Usługa cateringowa obejmuje organizację tzw. serwisu kawowego w trakcie spotkania ZLW w dniu 31 maja 2019 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu każdego z warsztatów, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa, zielona) z dodatkami (cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna do herbaty podana z widelczykiem) - 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 250 ml na osobę. Sok powinien pozostać w oryginalnym opakowaniu (nie należy przelewać do naczyń).

- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej dwa rodzaje (minimum 2 szt./osobę);
- ciasteczka bankietowe: rogaliki kruche lub francuskie z nadzieniem, muffinki, babeczki – serwowane na paterach – łącznie co najmniej 25 sztuk;
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/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 oryginalnych opakowaniach), nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego
- zastawa stołowa w ilości co najmniej 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering (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.

### **CZEŚĆ III**

Organizacja warsztatu lokalnego (wynajem sali) 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.

Liczba uczestników spotkania: **20 osób**.

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW: **4 czerwca 2019 r., na terenie gminy Firlej lub gminy Jeziorzany lub gminy Michów lub gminy Kock.**

#### **Wynajem sali**

Czas wynajęcia sali w dniu 4 czerwca 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup> (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:45)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych;
- sala z możliwością zaciemnienia światła dziennego i zapewnienia oświetlenia sztucznego;
- miejsca siedzące w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników z odpowiednią liczbą stołów do zaaranżowania komfortowych warunków uczestnictwa w spotkaniu;

Wykonawca musi zapewnić dostęp do zaplecza sanitarnego (toaleta/y) dla uczestników spotkania.

#### **Usługa cateringowa**

Usługa cateringowa obejmuje organizację tzw. serwisu kawowego w trakcie spotkania ZLW w dniu 20 marca 2019 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu każdego z warsztatów, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa, zielona) z dodatkami (cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna do herbaty podana z widelczykiem) - 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 250 ml na osobę. Sok powinien pozostać w oryginalnym opakowaniu (nie należy przelewać do naczyń).

- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej dwa rodzaje (minimum 2 szt./osobę);
- ciasteczka bankietowe: rogaliki kruche lub francuskie z nadzieniem, muffinki, babeczki – serwowane na paterach – łącznie co najmniej 25 sztuk;
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/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 oryginalnych opakowaniach), nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego
- zastawa stołowa w ilości co najmniej 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering (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.



## **CZEŚĆ IV**

Organizacja warsztatu lokalnego (wynajem sali) 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.

Liczba uczestników spotkania: **20 osób**.

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW: **5 czerwca 2019 r., na terenie gminy Ryki lub gminy Ułęż lub gminy Żyrzyn lub gminy Baranów lub gminy Puławy**.

### **Wynajem sali**

Czas wynajęcia sali w dniu 5 czerwca 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup> (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:45)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych;
- sala z możliwością zaciemnienia światła dziennego i zapewnienia oświetlenia sztucznego;
- miejsca siedzące w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników z odpowiednią liczbą stołów do zaaranżowania komfortowych warunków uczestnictwa w spotkaniu;

Wykonawca musi zapewnić dostęp do zaplecza sanitarnego (toaleta/y) dla uczestników spotkania.

### **Usługa cateringowa**

Usługa cateringowa obejmuje organizację tzw. serwisu kawowego w trakcie spotkania ZLW w dniu 5 czerwca 2019 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu każdego z warsztatów, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa, zielona) z dodatkami (cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna do herbaty podana z widelczykiem) - 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 250 ml na osobę. Sok powinien pozostać w oryginalnym opakowaniu (nie należy przelewać do naczyń).

- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej dwa rodzaje (minimum 2 szt./osobę);
- ciasteczka bankietowe: rogaliki kruche lub francuskie z nadzieniem, muffinki, babeczki – serwowane na paterach – łącznie co najmniej 25 sztuk;
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/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 oryginalnych opakowaniach), nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego
- zastawa stołowa w ilości co najmniej 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering (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.

## CZEŚĆ VI

Organizacja warsztatu lokalnego (wynajem sali) 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.

Liczba uczestników spotkania: **20 osób**.

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW: **13 czerwca 2019 r., na terenie gminy Gościeradów**.

### **Wynajem sali**

Czas wynajęcia sali w dniu 13 czerwca 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup> (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:45)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych;
- sala z możliwością zaciemnienia światła dziennego i zapewnienia oświetlenia sztucznego;
- miejsca siedzące w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników z odpowiednią liczbą stołów do zaaranżowania komfortowych warunków uczestnictwa w spotkaniu;

Wykonawca musi zapewnić dostęp do zaplecza sanitarnego (toaleta/y) dla uczestników spotkania.

### **Usługa cateringowa**

Usługa cateringowa obejmuje organizację tzw. serwisu kawowego w trakcie spotkania ZLW w dniu 21 marca 2019 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu każdego z warsztatów, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa, zielona) z dodatkami (cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna do herbaty podana z widelczykiem) - 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 250 ml na osobę. Sok powinien pozostać w oryginalnym opakowaniu (nie należy przelewać do naczyń).

- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej dwa rodzaje (minimum 2 szt./osobę);
- ciasteczka bankietowe: rogaliki kruche lub francuskie z nadzieniem, muffinki, babeczki – serwowane na paterach – łącznie co najmniej 25 sztuk;
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/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 oryginalnych opakowaniach), nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego
- zastawa stołowa w ilości co najmniej 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering (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.

## **CZEŚĆ VII**

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

Liczba uczestników spotkania: **20 osób**

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW:

- **21 maja 2019 r., na terenie gminy Siennica Różana lub gminy Leśniowice lub gminy Wojśławice lub gminy Kamień**
- **23 maja 2019 r., na terenie gminy Siennica Różana lub gminy Leśniowice lub gminy Wojśławice lub gminy Kamień**
- **7 czerwca 2019 r., na terenie gminy Siennica Różana lub gminy Leśniowice lub gminy Wojśławice lub gminy Kamień**

### **Wynajem sali**

Czas wynajęcia sali w dniach:

- 21 maja 2019 r., wynosi 3 godziny - od godz. 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup> (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:45)
- 23 maja 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup> (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:45)
- 7 czerwca 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup> (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:45)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych;
- sala z możliwością zaciemnienia światła dziennego i zapewnienia oświetlenia sztucznego;
- miejsca siedzące w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników z odpowiednią liczbą stołów do zaaranżowania komfortowych warunków uczestnictwa w spotkaniu;

Wykonawca musi zapewnić dostęp do zaplecza sanitarnego (toaleta/y) dla uczestników spotkania.

## Usługa cateringowa

Usługa cateringowa obejmuje organizację tzw. serwisu kawowego w trakcie spotkania ZLW w dniach 20 maja 2019 r., 29 maja 2019 r. oraz 3 czerwca 2019 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu każdego z warsztatów, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa, zielona) z dodatkami (cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna do herbaty podana z widelczykiem) - 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 250 ml na osobę. Sok powinien pozostać w oryginalnym opakowaniu (nie należy przelewać do naczyń).
- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej dwa rodzaje (minimum 2 szt./osobę);
- ciasteczka bankietowe: rogaliki kruche lub francuskie z nadzieniem, muffinki, babeczki – serwowane na paterach – łącznie co najmniej 25 sztuk;
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/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 oryginalnych opakowaniach), nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego
- zastawa stołowa w ilości co najmniej 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering (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.

## **CZEŚĆ VIII**

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

Liczba uczestników spotkania: **20 osób**

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW:

- **28 maja 2019 r., na terenie gminy Łęczna**
- **30 maja 2019 r., na terenie gminy Łęczna**

### **Wynajem sali**

Czas wynajęcia sali w dniach:

- 28 maja 2019 r., wynosi 3 godziny - od godz. 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup> (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:45)
- 30 maja 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup> (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:45)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych;
- sala z możliwością zaciemnienia światła dziennego i zapewnienia oświetlenia sztucznego;
- miejsca siedzące w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników z odpowiednią liczbą stołów do zaaranżowania komfortowych warunków uczestnictwa w spotkaniu;

Wykonawca musi zapewnić dostęp do zaplecza sanitarnego (toaleta/y) dla uczestników spotkania.

### **Usługa cateringowa**

Usługa cateringowa obejmuje organizację tzw. serwisu kawowego w trakcie spotkania ZLW w dniach 20 maja 2019 r., 29 maja 2019 r. oraz 3 czerwca 2019 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu każdego z warsztatów, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa, zielona) z dodatkami (cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna do herbaty podana z widelczykiem) - 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 250 ml na osobę. Sok powinien pozostać w oryginalnym opakowaniu (nie należy przelewać do naczyń).
- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej dwa rodzaje (minimum 2 szt./osobę);
- ciasteczka bankietowe: rogaliki kruche lub francuskie z nadzieniem, muffinki, babeczki – serwowane na paterach – łącznie co najmniej 25 sztuk;
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/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 oryginalnych opakowaniach), nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego
- zastawa stołowa w ilości co najmniej 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering (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.