

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:

- **10 września 2019 r., na terenie gminy Jabłonna**

Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniach:

- 10 września 2019 r., wynosi 3 godziny - od godz. 10⁰⁰ do 13⁰⁰ (dostarczenie cateringu najpóźniej do godz. 9:30)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych (rozkładany ekran lub biała ściana);
- 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 10 września 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 - co najmniej dwa rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy) w jednorazowych butelkach o pojemności do 300 ml - 30 sztuk;
- dwa rodzaje pieczonego ciasta – pokrojone w kawałki. Każdy kawałek o wadze min. 110 g. Ciasta serwowane na paterach - (minimum 2 szt./osobę);
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/osobę
- 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: **6 września 2019 r., na terenie gminy Milanów.**

Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniu 6 września 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10⁰⁰ do 13⁰⁰ (dostarczenie cateringu najpóźniej do godz. 9:30)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych (rozkładany ekran lub biała ściana);
- 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 6 września 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 - co najmniej dwa rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy) w jednorazowych butelkach o pojemności do 300 ml - 30 sztuk;

- dwa rodzaje pieczonego ciasta – pokrojone w kawałki. Każdy kawałek o wadze min. 110 g. Ciasta serwowane na paterach - (minimum 2 szt./osobę);
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/osobę
- 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.

CZĘŚĆ 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: **26 sierpnia 2019 r., na terenie gminy Skierbieszów**.

Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniu 26 sierpnia 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10⁰⁰ do 13⁰⁰ (dostarczenie cateringu najpóźniej do godz. 9:30)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych (rozkładany ekran lub biała ściana);
- 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 26 sierpnia 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 - co najmniej dwa rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy) w jednorazowych butelkach o pojemności do 300 ml - 30 sztuk;

- dwa rodzaje pieczonego ciasta – pokrojone w kawałki. Każdy kawałek o wadze min. 110 g. Ciasta serwowane na paterach - (minimum 2 szt./osobę);
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/osobę
- 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: **30 sierpnia 2019 r., na terenie gminy Łuków.**

Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniu 30 sierpnia 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10⁰⁰ do 13⁰⁰ (dostarczenie cateringu najpóźniej do godz. 9:30)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych (rozkładany ekran lub biała ściana);
- 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 30 sierpnia 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 - co najmniej dwa rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy) w jednorazowych butelkach o pojemności do 300 ml - 30 sztuk;

- dwa rodzaje pieczonego ciasta – pokrojone w kawałki. Każdy kawałek o wadze min. 110 g. Ciasta serwowane na paterach - (minimum 2 szt./osobę);
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/osobę
- 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 V

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: **28 sierpnia 2019 r., na terenie gminy Izbica lub gminy Skierbieszów.**

Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniu 28 sierpnia 2019 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10⁰⁰ do 13⁰⁰ (dostarczenie cateringu najpóźniej do godz. 9:30)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych (rozkładany ekran lub biała ściana);
- 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 28 sierpnia 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 - co najmniej dwa rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy) w jednorazowych butelkach o pojemności do 300 ml - 30 sztuk;

- dwa rodzaje pieczonego ciasta – pokrojone w kawałki. Każdy kawałek o wadze min. 110 g. Ciasta serwowane na paterach - (minimum 2 szt./osobę);
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/osobę
- 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 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:

- **3 września 2019 r., na terenie gminy Zalesie**

Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniach:

- 3 września 2019 r., wynosi 3 godziny - od godz. 10⁰⁰ do 13⁰⁰ (dostarczenie cateringu najpóźniej do godz. 9:30)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych (rozkładany ekran lub biała ściana);
- 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 3 września 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 - co najmniej dwa rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy) w jednorazowych butelkach o pojemności do 300 ml - 30 sztuk;

- dwa rodzaje pieczonego ciasta – pokrojone w kawałki. Każdy kawałek o wadze min. 110 g. Ciasta serwowane na paterach - (minimum 2 szt./osobę);
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/osobę
- 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:

- **5 września 2019 r., na terenie gminy Dzierzkowice lub gminy miejskiej Kraśnik, obręb ewidencyjny Zachód, numer obrębu 0002, TERYT 060701_1 lub obręb ewidencyjny Wschód, numer obrębu 0003, TERYT 060701_1**

Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniach:

- 5 września 2019 r., wynosi 3 godziny - od godz. 10⁰⁰ do 13⁰⁰ (dostarczenie cateringu najpóźniej do godz. 9:30)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych (rozkładany ekran lub biała ściana);
- 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 września 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 - co najmniej dwa rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy) w jednorazowych butelkach o pojemności do 300 ml- 30 sztuk;
- dwa rodzaje pieczonego ciasta – pokrojone w kawałki. Każdy kawałek o wadze min. 110 g. Ciasta serwowane na paterach - (minimum 2 szt./osobę);
- słone przekąski: paluszki i krakersy – łącznie minimum 40g/osobę
- 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 (bez wynajmu 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: **30 osób**

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW:

- **12 września 2019 r.** od godz. 9⁰⁰ do 12⁰⁰ (dostarczenie cateringu najpóźniej do godz. 8:30), w **Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Lublinie.**

Usługa cateringowa

Usługa cateringowa obejmuje organizację tzw. serwisu kawowego w trakcie spotkania ZLW w dniu 12 września 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 - co najmniej dwa rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy) w jednorazowych butelkach o pojemności do 300 ml- 30 sztuk;
- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej trzy rodzaje - minimum 3 szt./osobę;
- ciastka bankietowe, mix 4 rodzajów (sernik, jabłecznik, tarta z owocami, rogaliki z nadzieniem) - serwowane na paterach – min. 2 szt./osobę;
- kanapeczki bankietowe mix 4 rodzajów – min. 2 szt./osobę.
- 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.