

Opis przedmiotu zamówienia

**Organizacja warsztatu lokalnego - 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**

Nazwa zamówienia: Organizacja warsztatu lokalnego - 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.

Czas trwania spotkania: 3 godziny (w godzinach od 10.00 do 13.00);

Miejsce spotkania: budynek siedziby Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Lublinie ul. Bazylianówka 46, 20-144 Lublin (Sala konferencyjna, I piętro);

Termin: 27 luty 2020 r.;

Liczba uczestników spotkania: 35 osób;

Sposób serwowania: szwedzki stół;

Obowiązki Zamawiającego: zamawiający zapewni salę, stoły, krzesła i pomieszczenie socjalne.

Serwis kawowy ma być dostępny dla wszystkich uczestników spotkania w godzinach jego trwania tj. przez 3 godziny – od 10⁰⁰ do 13⁰⁰.

Usługa cateringowa

Usługa cateringowa obejmuje organizację tzw. serwisu kawowego w trakcie spotkania ZLW w dniu 27 lutego 2020 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu spotkania, 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 – 20 szt.;
- soki owocowe - co najmniej dwa rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy) serwowane w szklanych dzbankach – 300 ml/osoba;
- woda z miętą i cytryną serwowana z szklanych dzbankach – 3 litry;
- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej trzy rodzaje - minimum 3 szt./osobę;
- ciastka bankietowe, mix 3 rodzajów (sernik, jabłecznik, tarta z owocami, rogaliki z nadzieniem) - serwowane na paterach – min. 2 szt./osobę;
- kanapeczki bankietowe mix 4 rodzajów, w tym 2 rodzaje bezmięsne – 45 szt.;
- rolada szpinakowa z wędzonym łososiem – 40 porcji;
- krążki (ślimaczkki) francuskie z szynka i żółty serem – 40 porcji;

- koreczki bankietowe mix 4 smaków – 40 szt.;
- 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 10% 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.