

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja zaplecza warsztatów Zespołu Lokalnej Współpracy (ZLW), odbywających się w ramach projektu opracowania planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000 POIS.02.04.00-00-0193/16-01. W/w projekt zakłada organizację cyklu spotkań zapoznawczych ZLW (siedem spotkań) organizowanych na terenie powiatów: zamojskiego, chełmskiego, tomaszowskiego oraz hrubieszowskiego. W zakres przedmiotu zamówienia dla każdej z lokalizacji wchodzi: pkt 1. udostępnienie sali konferencyjnej; pkt.2 zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników warsztatów.

W pkt. 1. przedmiot zamówienia obejmuje udostępnienie sali konferencyjnej na potrzeby spotkań ZLW, sala ta musi spełniać następujące wymagania:

- sala dostosowana do liczby uczestników warsztatów (około 30 osób),
- możliwość projekcji prezentacji multimedialnych (projektor multimedialny, biały ekran dostosowany do parametrów projektora),
- 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.
- lokalizacja miejsc spotkań warsztatowych powinna w jak największym stopniu pokrywać się z obszarami Natura 2000 tematycznie związanymi z programem warsztatów ZLW, wyboru lokalizacji należy dokonać w oparciu o zestawienie zamieszczone w tabeli poniżej.

Obszar Natura 2000	powiat	miejsowości
Adelina	hrubieszowski/tomaszowski	Tyszowce lub Mirce
Pawłów	chełmski	Pawłów lub Kanie lub Rejowiec
Nowosiółki	chełmski	Chełm lub Nowosiółki lub Ochoża
Las Żaliński	chełmski	Dorohusk lub Świerże lub Brzeźno lub Żalin
Sztolnie w Senderkach	zamojski	Potok Senderki lub Krasnobród lub Górecko lub Bondyrz
Uroczyska Lasów Adamowskich	zamojski	Zamość lub Adamów lub Suchowola
Doliny Łabuńki i Topornicy	zamojski	Zamość lub Adamów lub Łabunie

- Na cykl warsztatów ZLW składać się będzie siedem jednodniowych spotkań w wymiarze czasowym 3-4 godzin, z półgodzinną przerwą kawową, planowane godziny spotkań 10.00-14.00.

W pkt. 2. przedmiot zamówienia obejmuje organizację serwisu kawowego (catering) dla około 30 osób, w przerwie warsztatów, na który składają się:

- kawa rozpuszczalna, herbata w saszetkach (tradycyjna, owocowa, zielona), wraz z dodatkami: cukier (nie mniej niż 4 g na osobę), cytryna, mleko do kawy (nie mniej niż 50 ml na osobę);
- ciastka kruche, co najmniej trzy rodzaje (co najmniej 80 g na osobę);
- soki owocowe 100%, trzy rodzaje (co najmniej 500 ml na osobę);
- woda gazowana, niegazowana w proporcji 50/50 (butelkowana o poj. 500 ml), w ilości co najmniej 1 butelka na osobę).

Standard oferowanej usługi odn. pkt 2:

- ciastka kruche serwowane na paterach lub talerzykach,
- woda gorąca serwowana w warnikach,
- cukier do herbaty i kawy, podany w saszetkach jednorazowych
- mleko do kawy podane w ceramicznych lub porcelanowych dzbanuszkach,
- woda mineralna gazowana/niegazowana w jednorazowych butelkach,
- soki owocowe serwowane w szklanych dzbankach,
- cytryna, pokrojona na plasterki, ułożone na talerzu porcelanowym lub ceramicznym, z widelczykiem do nabierania.
- ceramiczne lub porcelanowe filiżanki do herbaty i kawy ze spodkiem i metalową platerowaną łyżeczką, w jasnym kolorze,
- szklanki przezroczyste do soków,
- zastawa stołowa w liczbie adekwatnej do ilości uczestników (z pewnym zapasem), w jednolitym wzornictwie, wyklucza się stosowanie naczyń plastikowych/papierowych itp.
- dowóz cateringu o ustalonej godzinie w miejsce organizacji warsztatów,
- udostępnienie co najmniej jednego kosza na śmieci;
- przygotowania stołów – przykrycia ich obrusami (obrusy zapewnia Wykonawca), oraz rozłożenia serwisu na stołach,
- świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie,
- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych,
- posprzątania po zakończeniu każdego spotkania (w zakresie dotyczącym cateringu),
- odebrania i zagospodarowania we własnym zakresie odpadów spożywczych (pokonsumpcyjnych) powstałych w trakcie świadczenia usługi.



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności

