

### Zadanie nr 1

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej podczas trwania warsztatów Zespołu Lokalnej Współpracy (ZLW), na terenie gminy Mirce organizowanych w ramach projektu „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000” POIS.02.04.00-00-0193/16-01.
2. Przedmiot zamówienia dla zadania nr 1 obejmuje organizację jednodniowej usługi cateringowej w wymiarze czasowym 3-4 godzin.
3. Usługa obejmuje dostawę produktów spożywczych, zapewnienie serwisu kawowego wraz z obsługą w trakcie trwania spotkań warsztatowych ZLW oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu warsztatów.
4. Planowany termin realizacji zadania zawiera się w przedziale czasowym 28 listopad – 14 grudzień 2017 roku, dokładny termin wykonania usługi zostanie ustalony z Wykonawcą po podpisaniu Umowy.

### Przedmiot zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje zapewnienie obsługi cateringowej w trakcie trwania spotkania LZW dla max 30 uczestników. Usługa obejmuje dostawę produktów spożywczych, obsługę cateringu w trakcie trwania warsztatów, organizację przerwy kawowej oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu spotkania, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- 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. 500ml) w ilości co najmniej 2 but. na osobę,
- 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.

## **Zadanie nr 2**

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej podczas trwania warsztatów Zespołu Lokalnej Współpracy (ZLW), organizowanych w ramach projektu „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000” POIS.02.04.00-00-0193/16-01. Przedmiot zamówienia dla zadania nr 2 obejmuje organizację usługi cateringowej w trakcie trwania trzech jednodniowych spotkań (w wymiarze czasowym 3-4 h każde spotkanie) organizowanych na terenie powiatu chełmskiego w wybranych miejscowościach położonych na terenie gmin: Rejewiec Fabryczny, Chełm, Dorohusk.
2. Usługa obejmuje dostawę produktów spożywczych, zapewnienie serwisu kawowego wraz z obsługą w trakcie trwania spotkań warsztatowych ZLW oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu warsztatów.
3. Planowany termin realizacji zadania zawiera się w przedziale czasowym 28 listopad – 14 grudzień 2017 roku, dokładny termin wykonania usługi zostanie ustalony z Wykonawcą po podpisaniu Umowy.

## **Przedmiot zamówienia**

Przedmiot zamówienia obejmuje zapewnienie obsługi cateringowej w trakcie trwania spotkania LZW dla max 30 uczestników. Usługa obejmuje dostawę produktów spożywczych, obsługę cateringu w trakcie trwania warsztatów, organizację przerwy kawowej oraz

uprzątnięcie sali po zakończeniu spotkania, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- 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. 500ml) w ilości co najmniej 2 but. na osobę,
- 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,
- posprzątanía po zakończeniu każdego spotkania (w zakresie dotyczącym cateringu),
- odebrania i zagospodarowania we własnym zakresie odpadów spożywczych (pokonsumpcyjnych) powstałych w trakcie świadczenia usługi.

### Zadanie nr 3

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej podczas trwania warsztatów Zespołu Lokalnej Współpracy (ZLW), organizowanych w ramach projektu „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura



**Fundusze Europejskie**  
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska  
Fundusz Spółności



2000”POIS.02.04.00-00-0193/16-01. Przedmiot zamówienia dla zadania nr 2 obejmuje organizację usługi cateringowej w trakcie trwania trzech jednodniowych spotkań

(w wymiarze czasowym 3-4 h każde spotkanie) organizowanych na terenie powiatu zamojskiego w wybranych miejscowościach położonych na terenie gmin: Adamów, Zamość, Krasnobród.

2. Usługa obejmuje dostawę produktów spożywczych, zapewnienie serwisu kawowego wraz z obsługą w trakcie trwania spotkań warsztatowych ZLW oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu warsztatów.
3. Planowany termin realizacji zadania zawiera się w przedziale czasowym 28 listopad – 14 grudzień 2017 roku, dokładny termin wykonania usługi zostanie ustalony z Wykonawcą po podpisaniu Umowy.

### **Przedmiot zamówienia**

Przedmiot zamówienia obejmuje zapewnienie obsługi cateringowej w trakcie trwania spotkania LZW dla max 30 uczestników. Usługa obejmuje dostawę produktów spożywczych, obsługę cateringu w trakcie trwania warsztatów, organizację przerwy kawowej oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu spotkania, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- 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. 500ml) w ilości co najmniej 2 but. na osobę,
- 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,



**Fundusze Europejskie**  
Infrastruktura i Środowisko



**Unia Europejska**  
Fundusz Społeczności



- 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.

Regionalny Dyrektor Ochrony Środowiska  
Lublin  
*S. Sielewicz*  
S. Sielewicz



**Fundusze Europejskie**  
Infrastruktura i Środowisko



**Unia Europejska**  
Fundusz Spójności

