

### Opis przedmiotu zamówienia

**Organizacja warsztatu lokalnego (wynajem sali) i 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 - VII części.**



Unia Europejska  
Fundusz Spójności



## CZĘŚĆ I

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: 25 osób.

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW:

**Część I – 09.09.2022 r. , na terenie gminy Adamów (województwo lubelskie) lub na terenie gminy Zamość.**

### Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniu 09 września 2022 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10:00 do 13:00 (dostarczenie ciast, przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:30)

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 09 września 2022 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu warsztatu, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa,), cukier, cytryna do herbaty, mleko/śmietanka do kawy (bez ograniczeń);
- dostęp do wody gorącej (bez ograniczeń);
- woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml – 26 szt.;
- soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy) - co najmniej 300 ml na osobę;
- paluszki słone - 4 opakowania – waga min.300 g/1 opakowanie;
- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej trzy rodzaje – min. 3 szt. na osobę;
- ciasto świeże tzw. z blachy, mix smaków serwowane na paterach: sernik - 15 szt., szarlotka





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 13 września 2022 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu warsztatu, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa,), cukier, cytryna do herbaty, mleko/śmietanka do kawy (bez ograniczeń);
- dostęp do wody gorącej (bez ograniczeń);
- woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml – 26 szt.;
- soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy) - co najmniej 300 ml na osobę;
- paluszki słone - 4 opakowania – waga min.300 g/1 opakowanie;
- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej trzy rodzaje – min. 3 szt. na osobę;
- ciasto świeże tzw. z blachy, mix smaków serwowane na paterach: sernik - 15 szt., szarlotka – 15 szt., mini tarty owocowe – 15 szt. Jedna porcja (sztuka) ciasta waga min. 100 gram.
- 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 kartonach), 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;





- mleko/śmietanka do kawy (bez ograniczeń);
- dostęp do wody gorącej (bez ograniczeń);
- woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml – 26 szt.;
- soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy) - co najmniej 300 ml na osobę;
- paluszki słone - 4 opakowania – waga min.300 g/1 opakowanie;
- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej trzy rodzaje – min. 3 szt. na osobę;
- ciasto świeże tzw. z blachy, mix smaków serwowane na paterach: sernik - 15 szt., szarlotka – 15 szt., mini tarty owocowe – 15 szt. Jedna porcja (sztuka) ciasta waga min. 100 gram.
- 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 kartonach), 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;
- wszelkiego rodzaju odpady powstałe w trakcie świadczenia usługi (np. opakowania po jedzeniu/napojach, itp.) należy we własnym zakresie zebrać i zagospodarować.

#### CZĘŚĆ IV

Organizacja warsztatu lokalnego (wynajem sali) i świadczenie usługi cateringowej na potrzeby realizacji spotkania Zespołu Lokalnej Współpracy (ZLW) w ramach projektu pn. „Opracowanie



Fundusze Europejskie  
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska  
Fundusz Spójności



planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000” POIS.02.04.00-00-0193/16.

Liczba uczestników spotkania: 25 osób.

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW:

**Część IV – 23.09. 2022 r., na terenie gminy Leśniowice lub na terenie gminy Chełm.**

### **Wynajem sali**

Czas wynajęcia sali w dniu 23 września 2022 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10:00 do 13:00 (dostarczenie ciast, przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:30)

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 23 września 2022 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu warsztatu, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa,), cukier, cytryna do herbaty, mleko/śmietanka do kawy (bez ograniczeń);
- dostęp do wody gorącej (bez ograniczeń);
- woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml – 26 szt.;
- soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy) - co najmniej 300 ml na osobę;
- paluszki słone - 4 opakowania – waga min.300 g/1 opakowanie;
- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej trzy rodzaje – min. 3 szt. na osobę;
- ciasto świeże tzw. z blachy, mix smaków serwowane na paterach: sernik - 15 szt., szarlotka – 15 szt., mini tarty owocowe – 15 szt. Jedna porcja (sztuka) ciasta waga min. 100 gram.
- 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 kartonach), 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;
- wszelkiego rodzaju odpady powstałe w trakcie świadczenia usługi (np. opakowania po jedzeniu/napojach, itp.) należy we własnym zakresie zebrać i zagospodarować.

## CZĘŚĆ 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: 25 osób.

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW:

**Część V – 30.09. 2022 r., na terenie gminy Dorohusk lub na terenie Ruda Huta.**

### Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniu 30 września 2022 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10:00 do 13:00 (dostarczenie ciast, przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:30)

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;



Unia Europejska  
Fundusz Spójności





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 września 2022 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu warsztatu, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa,), cukier, cytryna do herbaty, mleko/śmietanka do kawy (bez ograniczeń);
- dostęp do wody gorącej (bez ograniczeń);
- woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml – 26 szt.;
- soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy) - co najmniej 300 ml na osobę;
- paluszki słone - 4 opakowania – waga min.300 g/1 opakowanie;
- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej trzy rodzaje – min. 3 szt. na osobę;
- ciasto świeże tzw. z blachy, mix smaków serwowane na paterach: sernik - 15 szt., szarlotka – 15 szt., mini tarty owocowe – 15 szt. Jedna porcja (sztuka) ciasta waga min. 100 gram.
- 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 kartonach), 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;

- wszelkiego rodzaju odpady powstałe w trakcie świadczenia usługi (np. opakowania po jedzeniu/napojach, itp.) należy we własnym zakresie zebrać i zagospodarować.

## CZĘŚĆ 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: 25 osób.

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW:

**Część VI – 06.10. 2022 r., na terenie gminy Ludwin lub na terenie gminy Łęczna lub na terenie gminy Stary Brus lub na terenie gminy Chełm.**

### Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniu 06 październik 2022 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10:00 do 13:00 (dostarczenie ciast, przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:30)

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 06 października 2022 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu warsztatu, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa,), cukier, cytryna do herbaty, mleko/śmietanka do kawy (bez ograniczeń);
- dostęp do wody gorącej (bez ograniczeń);
- woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml – 26 szt.;
- soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy) - co najmniej 300 ml na osobę;
- paluszki słone - 4 opakowania – waga min.300 g/1 opakowanie;



Unia Europejska  
Fundusz Spójności





- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej trzy rodzaje – min. 3 szt. na osobę;
- ciasto świeże tzw. z blachy, mix smaków serwowane na paterach: sernik - 15 szt., szarlotka – 15 szt., mini tarty owocowe – 15 szt. Jedna porcja (sztuka) ciasta waga min. 100 gram.
- 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 kartonach), 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;
- wszelkiego rodzaju odpady powstałe w trakcie świadczenia usługi (np. opakowania po jedzeniu/napojach, itp.) należy we własnym zakresie zebrać i zagospodarować.

## CZĘŚĆ VII

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: 25 osób.

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW:

**Część VII – 18.10.2022 r., na terenie gminy Rejowiec Fabryczny lub na terenie gminy Siedliszcze.**



Fundusze Europejskie  
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska  
Fundusz Spójności



## Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniu 18 października 2022 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10:00 do 13:00 (dostarczenie ciast, przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:30)

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 18 października 2022 r. oraz uprzątnięcie sali po zakończeniu warsztatu, z zachowaniem wyszczególnionych poniżej standardów ilościowych i jakościowych:

- kawa mielona i rozpuszczalna oraz herbata (czarna, owocowa,), cukier, cytryna do herbaty, mleko/śmietanka do kawy (bez ograniczeń);
- dostęp do wody gorącej (bez ograniczeń);
- woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml – 26 szt.;
- soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy) - co najmniej 300 ml na osobę;
- paluszki słone - 4 opakowania – waga min.300 g/1 opakowanie;
- ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej trzy rodzaje – min. 3 szt. na osobę;
- ciasto świeże tzw. z blachy, mix smaków serwowane na paterach: sernik - 15 szt., szarlotka – 15 szt., mini tarty owocowe – 15 szt. Jedna porcja (sztuka) ciasta waga min. 100 gram.
- 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 kartonach), 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;



Fundusze Europejskie  
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska  
Fundusz Spójności





- 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;
- wszelkiego rodzaju odpady powstałe w trakcie świadczenia usługi (np. opakowania po jedzeniu/napojach, itp.) należy we własnym zakresie zebrać i zagospodarować.



Fundusze Europejskie  
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska  
Fundusz Spójności



