

### 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 - IV części.**



**Fundusze Europejskie**  
Infrastruktura i Środowisko



**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 – 23.08.2022 r. , na terenie gminy Adamów (województwo lubelskie) lub na terenie gminy Zamość.**

### Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniu 23 sierpnia 2022 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10:00 do 13:00 (dostarczenie 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 sierpnia 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.



Unia Europejska  
Fundusz Spójności



- 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 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: 25 osób.

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW:

**Część III – 30.08.2022 r., na terenie gminy Leśniowice.**

#### **Wynajem sali**

Czas wynajęcia sali w dniu 30 sierpnia 2022 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10:00 do 13:00 (dostarczenie 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 30 sierpnia 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;



Fundusze Europejskie  
Infrastruktura i Środowisko



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 szklanych dzbankach), 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 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 – 07 września 2022 r., na terenie gminy Michów.**

### Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniu 7 września 2022 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10:00 do 13:00



Unia Europejska  
Fundusz Spójności



WPN.261.1.6.2022.EM

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego  
Opis przedmiotu zamówienia

- 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 szklanych dzbankach), 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 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: 25 osób.

Planowany termin i miejsce warsztatu (spotkania) ZLW:

**Część II – 26.08.2022 r., na terenie gminy Wojsławice.**

### Wynajem sali

Czas wynajęcia sali w dniu 26 sierpnia 2022 r. wynosi 3 godziny - od godz. 10:00 do 13:00 (dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:30)

Sala musi spełniać następujące wymagania:

- powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;



Fundusze Europejskie  
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska  
Fundusz Spójności



- 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 26 sierpnia 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 szklanych dzbankach), 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



Unia Europejska  
Fundusz Spójności



(dostarczenie 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 7 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 szklanych dzbankach), 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



Fundusze Europejskie  
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska  
Fundusz Spójności



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.

