

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Część 5

Przedmiotem zamówienia jest obsługa spotkań z właścicielami lub zarządcami terenów, na których mają być realizowane działania ochrony czynnej w ramach projektu pn. *Ochrona siedlisk i gatunków terenów nieleśnych zależnych od wód* dla RDOŚ w Kielcach (catering) dofinansowanego ze środków Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020. Zamówienie będzie realizowane w ramach projektu nr POIS.02.04.00-00-0108/16.

Planowane spotkanie odbędzie się 27 sierpnia 2019 r. w Łopusznie, w godzinach 10<sup>00</sup>-13<sup>30</sup> w Gminnym Ośrodku Sportowo-Wypoczynkowym w Łopusznie ul. Włoszczowska 40, 26-070 Łopuszno, przy czym Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu.

### Wymagania Zamawiającego wobec Wykonawcy

- 1) przygotowanie, dowóz i podanie posiłków dla uczestników spotkania.
- 2) Usługa cateringowa obejmuje:
  - a) Bufet kawowy, na który składają się: kawa, herbata, woda mineralna butelkowa niegazowana i gazowana o pojemności 0,3 l., sok, ciastka drobne, śmietanka/mleko, cukier, cytryna ; bufet dostępny i uzupełniany na czas trwania spotkania (10:00-13:30).
  - b) Lunch składający się z pierogów mięsnych i wegetariańskich (w proporcji 50/50) podany w formie szwedzkiego stołu (min. 8 szt./os.) podany o godzinie 12:00.
  - c) Obsługa kelnerska.
- 3) Świadczenie usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości spożywczych, wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o odpowiednim standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami HACCP. Wszystkie produkty powinny być świeże z aktualnym, optymalnie jak najdłuższym terminem przydatności do spożycia.
- 4) Wykonawca zapewni ponadto naczynia, sztucce, papierowe serwetki. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zastosowania przez wykonawcę naczyń i sztućców jednorazowego użytku.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do estetycznego podawania posiłków, utrzymania porządku w trakcie i sprzątnięcia po zakończeniu realizacji usługi. Produkty przeznaczone do spożycia na gorąco powinny mieć odpowiednią temperaturę w czasie serwowania.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.).

### Przewidywana ilość osób podczas spotkania.

Maksymalna liczba uczestników biorących udział w spotkaniu to 52 osób.



**Fundusze Europejskie**  
Infrastruktura i Środowisko



**Unia Europejska**  
Fundusz Spójności

