

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej podczas spotkania dotyczącego uzupełnienia stanu wiedzy o przedmiotach ochrony w obszarze Natura 2000 Ostoja Przedborska PLH260004 w ramach projektu nr: POIS.02.04.00-00-0191/16 *Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych.*
2. Termin i miejsce świadczenia usługi: **2 października 2020 r.** w godz. 9:30 do 14.45, **Sala Edukacyjna „Bysiów” w Nadleśnictwie Przedbórz,**
3. Szacowana liczba uczestników: 15 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników spotkania, przy czym zmiana nie może być większa niż 3 osoby szacowanej liczby osób.
4. Usługa cateringowa powinna być wykonana przez Wykonawcę według poniższych wymagań:
  - 1) przygotowanie, dowóz i podanie posiłków oraz przygotowanie bufetu kawowego (serwisu kawowego) dla maksymalnie 18 osób, z zastrzeżeniem pkt. 3 i 8,
  - 2) bufet kawowy powinien być dostępny w godzinach 9:30- 14.45,
  - 3) obiad w formie szwedzkiego stołu ok. godz. 13.00
  - 4) serwis kawowy:
    - ekspres ciśnieniowy lub przelewowy do kawy lub kawa rozpuszczalna i mielona;
    - herbata czarna, zielona i owocowa;
    - świeże owoce;
    - sernik i jabłecznik na kruchym cieście;
    - mieszanka ciastek;
    - woda mineralna gazowana i niegazowana;
    - soki owocowe;
    - dodatki: cukier trzcinowy, cytryna, śmietanka lub mleko do kawy
  - 5) obiad:
    - zupa: wegetariańska zupa krem z białych warzyw;
    - danie główne:
      - mięsne: kugiel przedborski i dwie surówki,
      - wegetariańskie: wielowarzywne leczo z kurkami i kaszą bulgur na sypko.
    - napoje: sok owocowy, woda mineralna z cytryną.
5. Pozostałe wymagania:
  - 1) świadczenie usługi cateringowej powinno odbywać się wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Wszystkie produkty powinny być świeże,



- 2) produkty przeznaczone do spożycia na gorąco powinny mieć odpowiednią temperaturę w czasie serwowania,
  - 3) Wykonawca zapewni naczynia, sztucze obrusy, papierowe serwetki, co najmniej jeden kosz na odpady. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zastosowania przez Wykonawcę naczyń i sztućców jednorazowego użytku.
  - 4) Wykonawca zobowiązany jest do estetycznego podawania posiłków, utrzymania porządku w trakcie spotkania i posprzątania Sali, w zakresie dotyczącym cateringu, odebrania i zagospodarowania odpadów powstałych w trakcie świadczenia usługi.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad bezpieczeństwa wynikających z aktualnych wytycznych Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego w celu zapobiegania rozpowszechniania się koronawirusa SARS-CoV-2. Ponadto Wykonawca zapewni środki dezynfekcyjne dla wszystkich uczestników spotkania i obsługi oraz środki ochrony indywidualnej dla obsługi w celu zapobiegania rozpowszechniania się wirusa SARS-CoV-2.
7. Wykonawca zapakuje do pojemników niewykorzystane w czasie spotkania produkty żywnościowe i prześle do dyspozycji Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Łodzi.
8. Zamawiający prześle Wykonawcy informację o liczbie uczestników spotkania najpóźniej do 1 października 2020 r. do godz. 12<sup>00</sup>, w formie pisemnej za pośrednictwem poczty elektronicznej.