

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Wykonawca w ramach Usługi zobowiązuje się zapewnić, dla zgłoszonej liczby uczestników spotkania: salę szkoleniową z wyposażeniem multimedialnym, serwis kawowy, obiad oraz obsługę spotkania.

Sala szkoleniowa powinna umożliwić przeprowadzenie spotkania Zespołu Lokalnej Współpracy dla obszaru Natura 2000 Lipickie Mokradła PLH100025. Szacowana liczba uczestników: 30 osób. Sala musi znajdować się w odległości do 10 km od punktu wskazanego dla obszaru Natura 2000. Jako wybrany punkt dla obszaru Natura 2000 Lipickie Mokradła PLH100025 Zamawiający przyjął adres: 98-215 Goszczanów, Lipicze 50 o współrzędnych geograficznych: 51°49'48.4" N 18°30'24.1" E (zapis w systemie dziesiętnym: 51.830111, 18.506694). Odległość liczona będzie w linii prostej za pomocą narzędzia dostępnego w serwisie Google Maps.

Zamawiający wymaga przygotowania obiadu oraz serwisu kawowego, składającego się z ustalonego poniżej menu na ok. 30 osób, w tym wegetariańskiego dania głównego dla ok. 5 osób. Ponadto Zamawiający wymaga przygotowania serwisu kawowego na godzinę 9:30 oraz jego stałej dostępności do zakończenia spotkania.

Zamawiający ustala ramowy harmonogram spotkania, który przewiduje rozpoczęcie spotkania Zespołu Lokalnej Współpracy o godzinie 10:00, dwa bloki merytoryczne oraz obiad na zakończenie spotkania.

W cenie jednostkowej na osobę ujęto pełen zakres ww. usług gastronomicznych.

Ramowy harmonogram spotkania:

- **Początek spotkania 10.00**
- **Serwis kawowy:**
 - ekspres ciśnieniowy lub przelewowy do kawy lub kawa rozpuszczalna i mielona;
 - herbata czarna, zielona i owocowa;
 - mieszanka kruchych ciastek;
 - woda mineralna gazowana i niegazowana;
 - soki owocowe;
 - dodatki: cukier brązowy lub trzcinowy, cytryna, śmietanka lub mleko do kawy;
 - świeże owoce;
- **Obiad (ok. godziny 12:00 – 14:00):**
 - zupa: wegetariańska zupa krem z pomidorów lub wegetariańska zupa krem z białych warzyw;
 - danie główne:
 - mięsne: pieczeń z karkówki lub kotlet schabowy lub kotlet de volaille, ziemniaki z wody lub opiekane i bukiet surówek;
 - wegetariańskie: makaron penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym lub wegetariańskie leczo z kaszą pęczak na sypko lub tagiatelle z grzybami leśnymi w sosie śmietanowym;
 - deser: sernik z gałką lodów lub jabłecznik z gałką lodów;
 - napoje: kompot, sok owocowy, woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną.

