

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. Szacowana liczba uczestników: 25 osób. Sala musi znajdować się w odległości do 15 km od granicy najbliższego obszaru Natura 2000 objętego daną częścią zamówienia. Odległość liczona będzie w linii prostej za pomocą narzędzia dostępnego w serwisie Google Maps.

Zamawiający wymaga przygotowania obiadu wegetariańskiego oraz serwisu kawowego, składającego się z ustalonego poniżej menu dla ok. 25 osób. Ponadto Zamawiający wymaga przygotowania serwisu kawowego na godzinę 9:30 oraz jego stałej dostępności do zakończenia spotkania. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników spotkania zarówno w zakresie rezygnacji jak również zgłoszenia dodatkowych uczestników, przy czym zmiana liczby uczestników nie może być większa niż 20% liczby osób. Ostateczną liczbę uczestników oraz harmonogram spotkania Zamawiający określi najpóźniej na 2 dni przed planowanym terminem 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 w stałej dostępności:**
 - ekspres ciśnieniowy lub przelewowy do kawy lub kawa rozpuszczalna i mielona;
 - herbata czarna, zielona i owocowa;
 - ciasto domowe – dwa rodzaje;
 - mieszanka kruchych ciastek;
 - woda mineralna gazowana i niegazowana;
 - soki owocowe;
 - dodatki: cukier brązowy lub trzcinowy, cytryna, śmietanka lub mleko do kawy;
 - świeże owoce – różne rodzaje.
- **Obiad w przedziale godzin 12:30 – 15:30:**
 - zupa wegetariańska: zupa krem z pomidorów i pieczonej papryki z grzankami lub zupa krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym lub zupa cebulowa z zapiekaną bagietką czosnkową;
 - danie główne wegetariańskie: tagiatelle z grzybami leśnymi w sosie pietruszkowym lub gnocchi w sosie serowo-śmietanowym z brokułami, serem feta i pestkami dyni lub makaron penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym lub wielowarzywne leczo z kurkami i kaszą bulgur na sypko;
 - deser: sernik z gałką lodów lub jabłecznik z gałką lodów;
 - napoje: kompot, sok owocowy, woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną.

