

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Nazwa 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.

Czas trwania spotkania: 5 godzin (w godzinach od 10.00 do 15.00)

Miejsce spotkania: na terenie gminy Kodeń

Termin/szacunkowa ilość uczestników:

14 październik 2021 r. / min.25 osób max. 40 osób

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi wynajmu sali na potrzeby realizacji spotkania Zespołu Lokalnej Współpracy (ZLW), na terenie gminy Kodeń:

- termin i miejsce wynajmu sali : **14 październik 2021 r., od godz. 10⁰⁰ do 15⁰⁰, na terenie gminy Kodeń;**
- liczba uczestników spotkania : **min. 25 osób max. 40 osób**
- sala musi spełniać następujące wymagania:
 - powierzchnia sali dostosowana do liczby uczestników;
 - możliwość projekcji prezentacji multimedialnych (rozkładany ekran lub biała ściana);
 - 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.

2. Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby realizacji spotkania Zespołu Lokalnej Współpracy (ZLW), na terenie gminy Kodeń:

Przerwa kawowa - dostępna w godzinach 10-12 w trybie ciągłym

Lp.	Produkt	Ilość
1	Kawa: mielona i rozpuszczalna z dodatkami oraz herbata: czarna, zielona i owocowa z dodatkami (cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna do herbaty)	bez ograniczeń
2	Dostęp do gorącej wody	bez ograniczeń
3	Woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 20/20 w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml	40 sztuk
4	Słodka przekąska – ciasto świeże tzw. z blachy – 1 porcja min.100 gram na osobę, serwowane na paterach	min.25 porcji max. 40 porcji

Zestaw obiadowy

Lp.	Produkt	Ilość
1	Zupa - min. 300 ml na osobę z 2 kromkami pieczywa lub 1 bułką	min.25 porcji max. 40 porcji
2	Danie główne: wkład mięsny – min. 250 g na osobę, dodatek skrobiowy (ziemniaki/ryż/kasza/kluski śląskie itp.) – min. 150 g na osobę, dodatek warzywny (sałatka lub surówka itp.) – min. 200 g na osobę.	min.25 porcji max. 40 porcji
3	Napój (sok lub kompot lub herbata lub kawa) min. 200 ml	min.25 porcji max. 40 porcji

Opis przebiegu spotkania.

Szczegółowy plan spotkania Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej 3 dni przed rozpoczęcie spotkania.

Ramowy plan spotkania:

10.00 -12.00 – powitanie gości, prezentacje, dyskusja

12.00 -14.00 – wyjazd terenowy

14.00 -14.30 – obiad

Informacje ogólne:

1. Liczba uczestników: Zamawiający zakłada, że w spotkaniu uczestniczyć będzie min. 25 osób. Maksymalna liczba uczestników wyniesie 40. Najpóźniej na trzy dni przed spotkaniem Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników dla których będzie przygotowany catering.
2. Szczegółowy jadłospis powinien być ustalany z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi.
3. Obowiązki Wykonawcy:
 - przykrycie stołów obrusami przez Wykonawcę oraz rozłożenie przedmiotu zamówienia na stołach,
 - zapewnienie naczyń (ceramicznych lub porcelanowych filiżanek do herbaty/kawy ze spodkiem, talerzy i talerzyków na przekąskę słodką, łyżeczek, widelców i noży ze stali nierdzewnej, szklanek na sok, kompot – ilość wyżej wymienionych przedmiotów, powinna być odpowiednio większa od planowanej liczby uczestników, ponadto zapewnienie podgrzewaczy do wody, cukiernic i mleczników),
 - zapewnienie serwetek papierowych białych w pojemnikach,
 - świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie,
 - udostępnienie co najmniej jednego kosza na odpady,
 - Wykonawca zapewni pełną obsługę w trakcie trwania spotkania, podczas podawania posiłków