

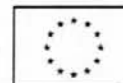
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

**PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST ZAPEWNIENIE USŁUG CATERINGOWYCH NA POTRZEBY SPOTKANIA GRUPY STERUJĄCEJ PROJEKTEM PN. „RODZINA W CENTRUM 2”.**

Spotkanie organizowane jest w ramach projektu partnerskiego, pn. „Rodzina w Centrum 2” w ramach Poddziałania 9.3.2 Rozwój usług społecznych, Działania 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych, Osi Priorytetowej 9. Solidarne Społeczeństwo, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014–2020, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.

<b>PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA</b>	Zapewnienie usług cateringowych na potrzeby posiedzenia Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w Centrum 2” w siedzibie ROPS w Toruniu, ul. J. Bartkiewiczówny 93 dla max. 30 osób.
<b>ODBIORCY SPOTKANIA</b>	Członkowie Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w Centrum 2”
<b>CZAS TRWANIA SPOTKANIA</b>	Czas trwania spotkania wynosi 6 godzin, posiłki będą podawane zgodnie z programem spotkania przekazanym Wykonawcy przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy.
<b>TERMIN SPOTKANIA</b>	29.01.2019 r.
<b>MIEJSCE SPOTKAŃ</b>	siedziba ROPS w Toruniu, ul. J. Bartkiewiczówny 93
<b>WYŻYWIENIE</b>	Zapewnienie wyżywienia uczestnikom spotkania składającego się z serwisu kawowego i lunchu. Serwis kawowy (dla wszystkich uczestników), obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,</li> <li>• herbata czarna oraz wrzątek w termosach,</li> <li>• woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 litra na osobę,</li> <li>• soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę,</li> <li>• cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,</li> <li>• owoce podane dla wszystkich uczestników,</li> <li>• dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku,</li> </ul> Lunch (dla wszystkich uczestników) obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> <li>• jedno danie na ciepło np. beuf strogonow, zupa gulaszowa, 300 ml każda porcja, dwa rodzaje do wyboru,</li> <li>• sałatki min. 3 rodzaje do wyboru, zróżnicowane</li> </ul>



	<p>składniki np. warzywna, makaronowa, grecka, min. 100 g/osoba,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• tortille z mięsem, z warzywami,</li><li>• pierogi, np. ruskie, z owocami, mięsem</li><li>• soki owocowe 0.3 l jedna porcja,</li><li>• wodę mineralną 0.3 l jedna porcja,</li></ul> <p>Zapewnienie żywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne żywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.</p> <p>Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Zamawiający nie dopuszcza korzystania z naczyń i sztućców jednorazowego użytku.</p>
--	---