

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST ZAPEWNIENIE USŁUG CATERINGOWYCH NA POTRZEBY SPOTKANIA ZESPOŁU DS. WDRAŻANIA MODELU W RAMACH PROJEKTU PN. „KOOPERACJA – EFEKTYWNA I SKUTECZNA”

Spotkanie organizowane jest w ramach projektu pn. „Kooperacja – efektywna i skuteczna” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.5 Skuteczna pomoc społeczna.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Zapewnienie usług cateringowych na potrzeby spotkania zespołu ds. wdrażania modelu w ramach projektu pn. "Kooperacja – efektywna i skuteczna" w siedzibie ROPS w Toruniu, ul. J. Bartkiewiczówny 93 dla maksymalnie 20 osób
ODBIORCY SPOTKANIA	Członkowie zespołu ds. wdrażania modelu w ramach projektu pn. „Kooperacja – efektywna i skuteczna”
CZAS TRWANIA SPOTKANIA	Czas trwania spotkania wynosi około 7 godzin, posiłki będą podawane zgodnie z programem spotkania przekazanym Wykonawcy przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy
TERMIN SPOTKANIA	16.07.2019 r.
MIEJSCE SPOTKAŃ	siedziba ROPS w Toruniu, ul. J. Bartkiewiczówny 93
WYŻYWIENIE	<p>Zapewnienie wyżywienia uczestnikom spotkania składającego się z serwisu kawowego i lunchu.</p> <p>Serwis kawowy (dla wszystkich uczestników), obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kawa czarna rozpuszczalna i sypana, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, • herbata czarna, • woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 l na osobę, • cukier, śmietanka do kawy, cytryna • dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 g) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku, <p>Obiad (dla wszystkich uczestników):</p> <ul style="list-style-type: none"> • zupa • drugie danie • sok 0,3 l jedna porcja <p>Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający prześle Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na w/w specjalne wyżywienie 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 sztuców jednorazowego użytku.</p>
--	---