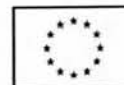


Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług cateringowych - przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków podczas spotkania Grupy Sterującej projektem oraz spotkania dla specjalistów wsparcia rodziny i pieczy zastępczej organizowane 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.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Zapewnienie usług cateringowych - przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na potrzeby: <ol style="list-style-type: none"> posiedzenia Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w Centrum 2”, spotkania dla specjalistów wsparcia rodziny i pieczy zastępczej
ODBIORCY /ILOŚĆ UCZESTNIKÓW	<ol style="list-style-type: none"> Członkowie Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w Centrum 2” – 25 osób; Specjaliści ds. wsparcia rodziny i pieczy zastępczej, koordynatorzy projektu RWC2 – 40 osób
CZAS TRWANIA	Czas trwania Grupy Sterującej/spotkania wynosi 6 godzin, posiłki będą podawane zgodnie z programem grupy sterującej/spotkania przekazany Wykonawcy przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy.
TERMIN	<ol style="list-style-type: none"> 18 lutego 2020 r. 24 lutego 2020 r.
MIEJSCE	siedziba ROPS w Toruniu, ul. J. Bartkiewiczówny 93
WYŻYWIENIE	Zapewnienie wyżywienia dla wszystkich uczestników grupy sterującej /spotkania składającego się z serwisu kawowego i lunchu. Serwis kawowy (dla wszystkich uczestników), obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, herbata czarna oraz wrzątek w termosach, woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 l na osobę, soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę, cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników, dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 g) wraz ze stosowną zastawą, z



wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku,

- owoce
- **lunch** (dla wszystkich uczestników grupy sterującej / spotkania), w tym

I opcja:

- jedno danie na ciepło np. beuf strogonow, zupa gulaszowa, 300 ml każda porcja, dwa rodzaje do wyboru,
- mini wrapy np. z piersią kurczaka, z szynką, serem, grillowanymi warzywami, tuńczykiem,
- mini tartaletki nadziewane np. szpinakiem i fetą, duszonymi pieczarkami, pastą warzywną, pastą z serem, świeżymi warzywami,
- soki owocowe 0,3 l jedna porcja,
- wodę mineralną 0,3 l jedna porcja,

II opcja

- mini wrapy np. z piersią kurczaka, z szynką, serem, grillowanymi warzywami, tuńczykiem,
- mini tartaletki nadziewane np. szpinakiem i fetą, duszonymi pieczarkami, pastą warzywną, pastą z serem, świeżymi warzywami,
- tarta na francuskim cieście (np. z brokułami i łososiem, ze szpinakiem i fetą z kurczakiem i pieczarkami, z wędzonym boczkiem)
- sałatki min. 3 rodzaje do wyboru, zróżnicowane składniki np. warzywna, gyros, francuska z serem pleśniowym, min. 100 g/osoba,
- soki owocowe 0,3 l jedna porcja,
- wodę mineralną 0,3 l jedna porcja,

Wybór opcji należy do Zamawiającego i zostanie wskazany w dniu podpisania umowy.

Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.

Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Zamawiający nie dopuszcza korzystania z naczyń i sztuców jednorazowego użytku. Wykonawca dostarcza wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej, tj. obrusy, serwetki, zastawę stołową, serwis do kawy i herbaty, pogrzewacze do dań ciepłych, ekspres do kawy, pogrzewacze i warniki, , termosy, itp.