

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU SZACOWANIA

1. Przedmiotem szacowania jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby szkoleń organizowanych przez Zamawiającego tj. Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w Toruniu w 2016 - 2019 roku.
2. Przedmiot zamówienia powinien obejmować: przygotowywanie, dostarczenie obiadu dla uczestników szkolenia oraz obsługę w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem. Usługi cateringowe będą świadczone na terenie drugiego subregionu województwa kujawsko-pomorskiego:

- powiat aleksandrowski – miasto Aleksandrów Kujawski,
- powiat chełmiński – miasto Chełmno,
- powiat lipnowski – miasto Lipno,
- powiat toruński – miasto Chełmża,
- powiat m. Toruń – miasto Toruń,

Dla każdego powiatu przewiduje się 3 cykle szkoleniowe w okresie 2016-2019 obejmujące po 6 dni szkoleń z udziałem 12-15 osób, co daje w sumie około 1080 - 1350 obiadów. **Nie dopuszcza się składania ofert częściowych na poszczególne powiaty drugiego subregionu.**

3. Menu na poszczególne spotkania będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia składanego przez Zamawiającego.

Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego szkolenia. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

4. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).
5. Wraz z przesłanym szacowaniem (załącznik nr 2 formularz) Wykonawca powinien przedstawić Zamawiającemu po 3 propozycje: zestawu z porcją mięsa, zestawu z rybą, zestawu wegańskiego na podstawie których będą wybierane dania na poszczególne spotkania. Każdy zestaw powinien zawierać dodatki, np. w postaci surówek, warzyw gotowanych, itp. oraz deser w postaci porcji ciasta.