***Załącznik nr 4 do SWZ***

***Załącznik nr 2 do umowy***

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**I. Przedmiot zamówienia:**

„Usługa restauracyjna podczas 12 spotkań na terenie województwa łódzkiego”

Zamówienie realizowane w ramach projektu pn. „Kooperacje 3D - model wielosektorowej współpracy na rzecz wsparcia osób i rodzin”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, Osi priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki   
i edukacji, Działania 2.5 Skuteczna pomoc społeczna.

Usługa restauracyjna polegająca na zapewnieniu podczas 12 spotkań przerwy kawowej oraz obiadu   
w formie bufetu szwedzkiego dla maksymalnie 20 osób każde.

Spotkania odbędą się w:

1. m. Łódź;
2. m. Łódź;
3. m. Piotrków Trybunalski.
4. m. Skierniewice;
5. powiat kutnowski;
6. powiat opoczyński;
7. powiat pajęczański;
8. powiat radomszczański;
9. powiat sieradzki;
10. powiat tomaszowski;
11. powiat wieruszowski;
12. powiat zduńskowolski;

Usługa powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

1. Przerwa kawowa (12 spotkań dla maksymalnie 20 osób każde spotkanie):
2. przygotowanie świeżo parzonej gorącej kawy z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń;
3. kawa rozpuszczalna i wrzątek w warniku do zaparzania kawy - bez ograniczeń;
4. herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w warniku do zaparzania herbaty -   
   bez ograniczeń;
5. woda mineralna niegazowana w dzbankach z cytryną i miętą – bez ograniczeń;
6. cukier, mleko, śmietanka do kawy, cytryna - bez ograniczeń;
7. 2 rodzaje ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe)- (co najmniej 50 g/porcję) -   
   po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
8. mieszanka ciastek podanych na półmiskach/paterach - po 5 szt./ os.;
9. świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, filetowane pomarańcze, gruszki) – 200g na osobę.
10. Ciepły posiłek w formie obiadu dwudaniowego, podawany w bufecie szwedzkim przez obsługę.(12 spotkań dla maksymalnie 20 osób każde spotkanie):
11. zupa krem (1 porcja – co najmniej 200 ml/osobę);
12. danie główne mięsne (1 rodzaj mięsa do wyboru: w tym mięso wieprzowe//drobiowe, (1 porcja - co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu);
13. danie główne wegetariańskie (np. lasagne wegetariańska, makaron ze szpinakiem, pierogi, papryka/cukinia faszerowana kaszą/ryżem i warzywami z zapieczonym serem. (1 porcja   
    – co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu);
14. 2 rodzaje dodatków typu: ziemniaki gotowane/ziemniaki blanszowane/ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
15. bukiet świeżych surówek (z marchewki, buraczków, z białej kapusty) – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
16. warzywa gotowane na parze (kalafior, marchewka, fasolka, groszek) – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę).

**II. Zakres świadczonej usługi:**

W ramach usługi Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

1. Stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny, rozpoczynający się najpóźniej   
   15 min. przed rozpoczęciem każdego spotkania;
2. Dostawę potraw, o których mowa w pkt. I w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie województwa łódzkiego. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 5 dni przed planowanym spotkaniem o terminie i miejscu, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tych terminów za obustronną zgodą;
3. Obsługę przez cały czas trwania spotkania. Obsługa powinna stosować ubiór schludny, elegancki, zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań;
4. Stoły cateringowe, w tym nakrycie i dekoracja;
5. Jednolite zastawy ceramiczne, sztućce platerowe, serwetki papierowe dla każdego uczestnika, jednobarwne obrusy materiałowe bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
6. Sprzątanie stołów oraz zastawy przez czas trwania spotkań i po ich zakończeniu.

**III. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:**

1. Przedstawienia Zamawiającemu menu nie później niż na 2 dni robocze przed planowaną datą realizacji usługi;
2. Przygotowania, dowozu i podawania posiłków do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie na terenie województwa łódzkiego;
3. Świadczenia usług restauracyjnych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
4. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności   
   i żywienia tj. Dz. U. z 2020 roku poz. 2021);
5. Świadczenia usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych, obrusów materiałowych bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
6. Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej   
   na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania;
7. Zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej do 30 min. po zakończeniu spotkania;
8. Usunięcia i utylizacji odpadków oraz śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków oraz ich wywozu z miejsca spotkania na własny koszt i zgodnie z przepisami sanitarnymi.
9. Pozostawienia w czystości miejsca, w którym świadczona była usługa.

**IV. Termin realizacji usługi:**

Zamówienie musi być zrealizowane od dnia podpisania umowy do dnia 10 września 2023 r.