***Załącznik nr 4 do SWZ oraz nr 2 do umowy***

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**I. Przedmiot zamówienia:**

**„Usługa restauracyjna podczas spotkania regionalnego dla przedstawicieli JST i PES na terenie miasta Łodzi ”**

Zamówienie realizowane w ramach projektu pn. „Koordynacja i rozwój ekonomii społecznej   
w województwie łódzkim” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Osi priorytetowej IX Włączenie społeczne, Działania IX.3 Rozwój ekonomii społecznej, Poddziałanie IX.3.2 Koordynacja ekonomii społecznej

**JEDNODNIOWE SPOTKANIE Z PRZEDSTWICIELAMI JST I PES, DLA MAX. 120 OSÓB**

Termin realizacji: 6 czerwca 2023 r.

Miejsce realizacji: **miasto Łódź**

**Usługa powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:**

1. **Przerwa kawowa oraz ciepły posiłek w formie bufetu szwedzkiego:**

* przygotowanie świeżo parzonej gorącej kawy z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń;
* kawa rozpuszczalna i wrzątek w warniku do zaparzania kawy- bez ograniczeń;
* herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w warniku do zaparzania herbaty - bez ograniczeń;
* woda mineralna niegazowana w dzbankach z cytryną i miętą – bez ograniczeń;
* cukier, mleko, śmietanka do kawy, cytryna - bez ograniczeń;
* 2 rodzaje ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe)- (co najmniej 60 g/ porcje) -   
  po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
* mieszanka ciastek podanych na półmiskach/paterach - po 5 szt./ os.;
* świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, filetowane pomarańcze, gruszki) - 200 g/osobę.

1. **Ciepły posiłek w formie obiadu dwudaniowego w formie bufetu szwedzkiego:**
2. zupa krem (1 porcja – co najmniej 200 ml/osobę),
3. danie główne mięsne (1 rodzaj mięsa do wyboru: w tym mięso wieprzowe//drobiowe, (1 porcja - co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu);
4. dania 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);
5. 2 rodzaje dodatków typu: ziemniaki gotowane/ziemniaki blanszowane/frytki/ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
6. bukiet świeżych surówek (np.: z marchewki, buraczków, z białej kapusty – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
7. 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 miasta Łodzi. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 5 dni przed planowanym spotkaniem o terminie i miejscu, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tych terminów za obustronna zgodą.
3. Obsługę przez cały czas trwania spotkania. Obsługa powinna stosować ubiór schludny, elegancki, zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań;
4. Zapewnienie stołów cateringowych, w tym nakrycie i dekoracja,
5. Zapewnienie jednolitej zastawy ceramicznej, sztućców platerowych, serwetek papierowych, jednobarwnych obrusów materiałowych dla każdego uczestnika 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 miasta Łodzi;
3. Świadczenie usługi restauracyjnej, 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 2022 roku poz. 2132);
5. Świadczenie 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;