**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**I. Przedmiot zamówienia:**

**„Świadczenie usługi restauracyjnej 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 społeczne

**(zad. 6) JEDNODNIOWE REGIONALNE SPOTKANIE Z PRZEDSTAWICIELAMI JST I PES, DLA MAX. 120 OSÓB**

Termin realizacji: do dnia 20 czerwca 2023 r.

Miejsce realizacji: **miasto Łódź**

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

**Przerwa kawowa oraz ciepły posiłek w formie bufetu szwedzkiego na każdym ze spotkań:**

* 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;
* 3 rodzaje ciast (np. sernik/ jabłecznik/ciasto czekoladowe)- (co najmniej 60 g/porcje) -
po 2 porcje 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.

**Ciepły posiłek w formie obiadu dwudaniowego w formie bufetu szwedzkiego:**

1. zupa krem z pomidorów z ziołowymi grzankami lub zupa krem z zielonego groszku
z boczkiem (1 porcja – co najmniej 200 ml/osobę),
2. dania główne mięsne (1 rodzaj mięsa do wyboru: w tym wieprzowina /wołowina /drób/cielęcina, pierogi, 1 porcja - co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu);
3. 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);
4. 2 rodzaje dodatków typu: ziemniaki gotowane/ziemniaki blanszowane/frytki/ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 200 g/osobę);
5. bukiet świeżych surówek (z marchewki, buraczków, z białej kapusty – (1 porcja – co najmniej 200 g/osobę);
6. warzywa gotowane na parze (kalafior, marchewka, fasolka, groszek) – (1 porcja – co najmniej 200 g/osobę).

**II. Zakres świadczonej usługi:**

W ramach usługi Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

1. Stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny, rozpoczynający się najpóźniej
30 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 3 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. Przygotowania, dowozu i podawania posiłków do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie na terenie województwa łódzkiego;
2. Świadczenie usług restauracyjnych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
3. 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);
4. Świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych, obrusów materiałowych bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
5. Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej
na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania;
6. Zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej do 30 min. po zakończeniu spotkania;
7. Pozostawienia w czystości miejsca, w którym świadczona była usługa;