Załącznik nr 4

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

# Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas 24 szkoleń „Akademia samorządowca” na terenie 24 powiatów województwa łódzkiego”.

Zamówienie realizowane w ramach projektu pn. „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej dla województwa łódzkiego” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027.

Świadczenie usługi restauracyjnej polegającej na zapewnieniu podczas 24 szkoleń „Akademia samorządowca” serwisu kawowego ciągłego oraz obiadu w formie bufetu szwedzkiego dla maksymalnie 50 osób każde.

Szkolenia odbędą się w:

1. m. Łódź;
2. m. Piotrków Trybunalski;
3. m. Skierniewice;
4. powiat bełchatowski;
5. powiat brzeziński;
6. powiat kutnowski;
7. powiat łaski;
8. powiat łęczycki;
9. powiat łowicki;
10. powiat łódzki wschodni;
11. powiat opoczyński;
12. powiat pabianicki;
13. powiat pajęczański;
14. powiat piotrkowski;
15. powiat poddębicki;
16. powiat radomszczański;
17. powiat rawski;
18. powiat sieradzki;
19. powiat skierniewicki;
20. powiat tomaszowski;
21. powiat wieluński;
22. powiat wieruszowski;
23. powiat zduńskowolski;
24. powiat zgierski.

# Termin i miejsce realizacji zamówienia

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w ciągu 12 miesięcy od daty podpisania umowy.

Miejscem realizacji usługi jest województwo łódzkie.

Dokładna data i miejsce realizacji zamówienia każdorazowo zostaną określone przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed szkoleniem "Akademia samorządowca”, natomiast zrekrutowana liczba uczestników najpóźniej na 3 dni przed każdym szkoleniem.

# Wymagania dotyczące realizacji zamówienia

Usługa restauracyjna powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej dla każdego z 24 szkoleń:

1. **Wymagania dotyczące serwisu kawowego:**
2. Serwis kawowy w systemie ciągłym zostanie zapewniony podczas 24 szkoleń „Akademia samorządowca” na terenie 24 powiatów województwa łódzkiego w godzinach 8:30 - 14:00 dla maksymalnie 50 osób.
3. Serwis kawowy powinien zostać usytuowany w bezpośredniej bliskości sali wykładowej w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnością ruchową.
4. W ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników. Zamawiającym przewiduje 2 przerwy trwające po około 15 minut każda.
5. Usługa restauracyjna powinna obejmować nieograniczony dostęp do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników – co najmniej dwa urządzenia czynne jednocześnie) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej butelkowanej/ 0,5 l. na osobę, soków gotowych 100% (Zamawiający nie dopuszcza nektarów i napojów), cytryny, śmietanki/mleka do kawy (w tym roślinnego oraz krowiego), cukru, kruchych lub deserowych ciasteczek – 3 rodzajów (po co najmniej 150g/os), co najmniej 2 rodzajów świeżych ciast serwowanych w papilotkach (po co najmniej 150 g/os).
6. Ostateczna liczba osób, dla których przygotowana będzie usługa restauracyjna w formie serwisu kawowego, uzależniona będzie od liczby zrekrutowanych stacjonarnych uczestników szkolenia i będzie wynosiła nie więcej niż 50 osób. Ostateczna liczba osób korzystających z serwisu kawowego zostanie podana najpóźniej na 3 dni przed szkoleniem „Akademia samorządowca”.
7. **Wymagania dotyczące obiadu:**
8. Obiad zostanie zapewniony podczas 24 szkoleń „Akademia samorządowca” na terenie 24 powiatów województwa łódzkiego” w godzinach 14:00 – 15:00 dla maksymalnie 50 osób.
9. Obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie szkolenie „Akademia samorządowca”.
10. Miejsce serwowania obiadu powinno być łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością ruchową.
11. Obiad powinien być serwowany dla wszystkich stacjonarnych uczestników szkolenia „Akademia samorządowca” jednocześnie.
12. Obiad powinien składać się z dwóch dań – zupy i dania głównego, deseru oraz napojów.
13. Obiad powinien być serwowany w formie bufetu z możliwością jednoczesnego wyboru spośród 1 (jednej) opcji dania pierwszego (wegetariańskiej), 2 (dwóch) opcji dania drugiego (w tym jednej wegetariańskiej), oraz co najmniej 2 (dwóch) deserów (co najmniej jednego wegetariańskiego).
14. Obiad powinien składać się na przykład z następujących dań (lub innych zapewnionych w co najmniej jednakowym standardzie):
* zupa – łącznie co najmniej 300 ml/os., np.: zupa krem z zielonego groszku z grzankami, zupa krem z dyni;
* danie główne na ciepło (dwa do wyboru, w tym jedno wegetariańskie) – łącznie co najmniej 300 g/os. np. indyk z gruszką i tymiankiem, placki z cukinii, makaron z łososiem, wołowina duszona w sosie;
* dodatki skrobiowe (dwa do wyboru) – łącznie co najmniej 200 g/os., np. kluski śląskie, ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, frytki;
* dodatki warzywne (trzy do wyboru) – łącznie co najmniej 200 g/os., np. marchew glazurowana, sałatka ze świeżych warzyw, fasola szparagowa z dodatkiem ziaren słonecznika;
* deser (dwa do wyboru) – łącznie co najmniej 200 g/os., np. panna cotta, ciasto czekoladowe, ciasto z owocami;
* napoje (bez ograniczeń): kawa, herbata, cukier, śmietanka/mleko do kawy (krowie oraz roślinne), cytryna, woda mineralna w dzbankach z dodatkiem np. ziół, cytryny.
1. Ostateczna liczba osób, dla których przygotowana będzie usługa restauracyjna w formie obiadu, uzależniona będzie od liczby zrekrutowanych stacjonarnych uczestników szkolenia „Akademia samorządowca” i będzie wynosiła nie więcej niż 50 osób. Ostateczna liczba osób spożywających posiłki, w tym z uwzględnieniem opcji mięsnej oraz wegetariańskiej, zostanie podana najpóźniej na 3 dni przed szkoleniem „Akademia samorządowca”.

# Zakres świadczonej usługi

W ramach usługi Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

* 1. Usługę restauracyjną w formie serwisu kawowego rozpoczynającą się najpóźniej 30 min. przed rozpoczęciem każdego z 24 szkoleń „Akademia samorządowca”.

Ramowy plan szkolenia:

8.30 – 9.00 rejestracja uczestników

9.00 – 10.30 szkolenie

10.30 – 10.45 przerwa

10.45 – 12.15 szkolenie

12.15 – 12.30 przerwa

12.30 – 14.00 szkolenie

14.00 – 15.00 obiad.

* 1. Dostawę potraw w ramach usługi restauracyjnej, o których mowa w pkt. III w terminach i miejscach wskazanych przez Zamawiającego na terenie województwa łódzkiego. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 dni przed planowanym szkoleniem o terminie i miejscu, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tych terminów za obustronną zgodą.
	2. Obsługę przez cały czas trwania szkolenia „Akademia samorządowca”. Obsługa powinna stosować ubiór schludny, elegancki, zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań.
	3. Stoły cateringowe, w tym nakrycie i dekoracja.
	4. Jednolite zastawy ceramiczne (filiżanki, szklanki, talerzyki), sztućce platerowe, serwetki papierowe dla każdego uczestnika, jednobarwne obrusy materiałowe bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp. Wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru.
	5. Sprzątanie stołów oraz zastawy przez czas trwania szkoleń „Akademia samorządowca” i po ich zakończeniu.

# W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

* 1. Przygotowania nie później niż na 5 dni roboczych przed planowaną datą realizacji usługi po trzy propozycje menu usługi restauracyjnej, spośród których Zamawiający dokona wyboru jednego menu lub zaproponuje modyfikacje, które Wykonawca wprowadzi w ciągu 1 dnia roboczego i przedłoży Zamawiającemu do akceptacji za pośrednictwem poczty e-mail. Wykonawca jest zobowiązany do nanoszenia poprawek każdorazowo w terminie do 1 dnia roboczego od przekazania przez Zamawiającego uwag, aż do momentu ostatecznego zaakceptowania przez Zamawiającego propozycji menu.

Przedstawienia Zamawiającemu ostatecznego menu nie później niż na 2 dni robocze przed planowaną datą realizacji usługi.

* 1. Przygotowania, dowozu i podawania posiłków do miejsca i sali, w której będzie odbywało się każde z 24 szkoleń „Akademia samorządowca” na terenie województwa łódzkiego.
	2. Świadczenia usługi restauracyjnej w ramach każdego ze szkoleń 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 2023 roku poz. 1448).
	4. Uruchomienia usługi restauracyjnej w formie serwisu kawowego na miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem szkolenia „Akademia samorządowca” oraz dostarczenie obiadu nie później niż na 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
	5. Zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej do 30 min. po zakończeniu szkolenia.
	6. Usunięcia i utylizacji odpadków oraz śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków oraz ich wywozu z miejsca szkolenia na własny koszt i zgodnie z przepisami sanitarnymi.
	7. Pozostawienia w czystości miejsca, w którym świadczona była usługa.