**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Załącznik nr 2 do umowy**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**I. Przedmiot zamówienia**Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług restauracyjnych podczas trzech jednodniowych szkoleń, w Regionalnym Centrum Polityki Społecznej w Łodzi”

**II. Przedmiot zamówienia obejmuje:**

1. Świadczenie usługi restauracyjnej

**III. Termin i miejsce realizacji zamówienia:**

07.11.2023 r; 21.11.2023 r.; 05.12.2023 r.

Sala konferencyjna w Regionalnym Centrum Polityki Społecznej w Łodzi, ul. Snycerska 8.

**IV. Szczegółowe informacje:**

**W ramach świadczonej usługi, wykonawca zapewni:**

1. przygotowanie, dowóz i podanie posiłków podczas trzech jednodniowych szkoleń w dniach: 07.11.2023 r., 21.11.2023 r., 05.12.2023 r.;
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 20 osób w dniu 07.11.2023 r., dla maksymalnie
20 osób w dniu 21.11.2023 r. oraz dla maksymalnie 20 osób w dniu 05.12.2023 r., w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny podczas każdego dnia szkolenia. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem każdego ze szkoleń
o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą;
3. ustawienie i przygotowanie (nakrycie, ozdobienie) w sposób estetyczny stołów, w formie szwedzkiego bufetu, tak aby zapewnić uczestnikom każdego ze szkoleń swobodny dostęp
do ułożonych na nim posiłków;
4. nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne), czystymi
i wyprasowanymi podczas każdego ze szkoleń;
5. świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych podczas każdego ze szkoleń;
6. zastawę dla każdego uczestnika podczas każdego ze szkoleń, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
7. obsługę kelnerską przez cały czas trwania każdego ze szkoleń, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie;
8. sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania każdego ze szkoleń i po ich zakończeniu (wraz
z resztkami pokonsumpcyjnymi);
9. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
10. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu każdego
ze szkoleń;
11. świadczenie usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
12. przestrzeganie 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 r. poz. 1448);
13. dostarczenie potraw, o których mowa w menu, na miejsce realizacji usługi, w dniu każdego
ze szkoleń najpóźniej do godziny 8.30;
14. estetyczne podawanie posiłków.

**Szczegółowe informacje dotyczące menu:**

Uczestnikom każdego ze szkoleń zostanie zapewniony serwis kawowy i gastronomiczny
w systemie ciągłym, w godz. 09.00 – 14.00, w formie bufetu szwedzkiego.

W ramach serwisu kawowego i gastronomicznego uczestnikom każdego ze szkoleń zostaną zapewnione:

* woda mineralna niegazowana w dzbankach - bez ograniczeń na osobę;
* kawa mielona i rozpuszczalna – bez ograniczeń na osobę;
* herbata w saszetkach (3 rodzaje: zielona, czarna, owocowa) – bez ograniczeń na osobę;
* cukier, mleko i śmietanka do kawy, cytryna - bez ograniczeń na osobę;
* soki: pomarańczowy, jabłkowy w dzbankach – (razem co najmniej 200 ml/os.);
* mieszanka ciastek, w tym: kruche babeczki z czekoladą, owsiane ciasteczka z bakaliami, kulki serowe – w sumie wszystkich ciastek w ilości 3 sztuk na osobę;
* banany – co najmniej 120 g/os;
* pomarańcze/mandarynki – co najmniej 65 g/os;
* kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb żytni bądź razowy, masło, ser brie/camembert, sałata, papryka, oliwka zielona – 2 szt./os.
* kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa bądź drobiowa, pomidor, ogórek, sałata – 2 szt./os.
* roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką z wędzonym łososiem i kremowym twarożkiem – 3 szt./os.
* roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką ze szpinakiem
i kremowym twarożkiem – 3 szt./os.