Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

## Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas dwóch wydarzeń – konferencji i seminarium na terenie miasta Łodzi”.

Przedmiot zamówienia współfinansowany będzie przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w związku z realizacją przez Regionalne Centrum Polityki Społecznej w Łodzi projektu pn: „Działanie FELD.10.01 Pomoc Techniczna EFRR na rok 2024” w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027.

## Termin i miejsce realizacji zamówienia

Konferencja pn. „Osoby w kryzysie bezdomności w badaniach i polityce społecznej województwa łódzkiego” odbędzie się w dniu 25 października 2024 r. w sali Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego nr 104 mieszczącej się przy Al. Piłsudskiego 8 w Łodzi.

Seminarium pn. „Usługi środowiskowe w DPS – dobre praktyki i perspektywy rozwoju” odbędzie się w dniu 22 listopada 2024 r. w sali Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego nr 104 mieszczącej się przy Al. Piłsudskiego 8 w Łodzi.

## Szczegółowe informacje

W ramach świadczonej usługi wykonawca zapewni:

1. przygotowanie, dowóz i podanie posiłków
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 80 osób podczas jednego wydarzenia **(łącznie dla 160 osób podczas dwóch zaplanowanych wydarzeń)**,w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem każdego z wydarzeń o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą;
3. stoły:

* stół w formie bufetu szwedzkiego ustawiony w sposób umożliwiający uczestnikom każdego z wydarzeń swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków, w trakcie serwisu kawowego oraz poczęstunków;
* 2 stoły dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich;
* stoły koktajlowe o wysokości co najmniej 110 cm, w ilości zapewniającej wszystkim swobodne spożywanie posiłków.

1. nakrycie wszystkich stołów podczas konferencji i seminarium obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne) - czystymi i wyprasowanymi;
2. jednolitą zastawę ceramiczną i szklaną (filiżanki, szklanki, talerzyki) bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp., sztućce platerowe, serwetki papierowe dla każdego uczestnika konferencji oraz seminarium. Wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru;
3. obsługę kelnerską, która będzie wyglądać czysto i schludnie - przez cały czas trwania każdego z wydarzeń;
4. sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania każdego z wydarzeń i po ich zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
5. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków podczas konferencji i seminarium;
6. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu każdego z wydarzeń;
7. świadczenie usługi restauracyjnej podczas konferencji i seminarium, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
8. 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) podczas konferencji oraz seminarium;
9. dostarczenie serwisu kawowego, poczęstunku i lunchu w dniach: 25 października 2024 r. i 22 listopada 2024 r. do sali Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego nr 104 przy Al. Piłsudskiego 8 w Łodzi;
10. estetyczne podawanie posiłków podczas konferencji oraz seminarium.

**Szczegółowe informacje dotyczące menu:**

1. Serwis kawowy w systemie ciągłym od godziny 8:30 do godziny 14:30 dla maksymalnie 80 osób podczas jednego wydarzenia **(łącznie dla 160 osób podczas dwóch zaplanowanych wydarzeń)** w ramach którego uczestnikom każdego z wydarzeń zostanie zapewniony 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 niegazowanej z miętą i cytryną w dyspenserze lub w dzbankach;
* soku 100%: pomarańczowego, jabłkowego, porzeczkowego w dzbankach (Zamawiający nie dopuszcza nektarów i napojów);
* cukru białego i brązowego;
* śmietanki/mleka krowiego do kawy w dzbanuszku/kubeczku;
* mleka roślinnego w dzbanuszku/kubeczku – oznakowane;
* cytryny w plasterkach.

**Ponadto w godzinach od 8:30 do 10:00 wykonawca zapewni:**

* co najmniej 2 rodzaje świeżych ciast serwowanych w papierowych papilotkach np. sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe (po co najmniej 150 g/os);
* ciastka podane na półmiskach/paterach:
* croissanty, co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.
* mini pączki jogurtowe/serowe, co najmniej 10 g/szt.– 1 szt./os.;
* babeczki z budyniem, co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.;
* ciastka kruche z orzechami, co najmniej 15 g/szt. – 1 szt./os.
* mini sałatki podane w miseczkach/kubeczkach/pucharkach o pojemności co najmniej 150 ml z łyżeczką, wypełnione co najmniej w ¾ objętości pojemnika:

• sałatka grecka z kaszą bulgur, oliwkami, serem feta, ogórkiem zielonym, pomidorem, cebulą i sosem winegret.

1. **Poczęstunek** (dokładna godzina zostanie podana na 2 dni przed każdym z wydarzeń) dla maksymalnie 80 osób podczas jednego wydarzenia **(łącznie dla 160 osób podczas dwóch zaplanowanych wydarzeń)**, w formie bufetu szwedzkiego, podany na półmiskach/paterach ozdobionych liśćmi sałaty, pomidorkami koktajlowymi, plastrami świeżego ogórka. W ramach poczęstunku uczestnikom zostaną zapewnione:

* kanapki dekoracyjne z bagietki pszennej i żytniej, z różnymi dodatkami: z salami, z wędzoną piersią z kurczaka, z serem kozim, z mozzarellą, z camembertem, wszystkie ze świeżymi warzywami i ziołami: sałata, roszponka, rukola, pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, oliwki, kiełki, bazylia – w równych ilościach każdego rodzaju kanapki, co najmniej 80 g/szt. – 3 szt./os.;
* zapiekane kwadraty z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem feta – co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.;
* zapiekane kwadraty z ciasta francuskiego z pieczarkami i mozzarellą – co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.;
* mini desery podane w pucharkach/kieliszkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 120 ml z łyżeczką, wypełnione co najmniej w ¾ objętości pojemnika:
* granola z jogurtem, orzechami i owocami – 1szt./os;

1. **Lunch** (dokładna godzina zostanie podana na 2 dni przed każdym z wydarzeń) dla maksymalnie 80 osób podczas jednego wydarzenia **(łącznie dla 160 osób podczas dwóch zaplanowanych wydarzeń)**, 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).

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 (dwa do wyboru) – łącznie co najmniej 200 g/os., np. marchew glazurowana, sałatka ze świeżych warzyw, fasola szparagowa;
  1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania nie później niż na 5 dni roboczych przed planowaną datą realizacji usługi po trzy propozycje menu lunchu, 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.
  2. Ostateczna liczba osób, dla których przygotowana będzie usługa restauracyjna uzależniona będzie od liczby zrekrutowanych stacjonarnych uczestników każdego z wydarzeń i będzie wynosiła nie więcej niż 80 podczas jednego wydarzenia **(nie więcej niż 160 osób podczas dwóch zaplanowanych wydarzeń)**. Ostateczna liczba osób spożywających posiłki, w tym z uwzględnieniem opcji mięsnej oraz wegetariańskiej, zostanie podana najpóźniej na 3 dni przed każdym z wydarzeń.