**Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych składających się z:

a) dwudaniowego obiadu;

b) przerwy kawowej.

Zamawiający określa następującą gramaturę potraw:

a) Obiad powinien obejmować:

* zupę – jedna porcja min. 300 ml/os.
* danie główne:
* danie mięsne – jedna porcja/min.120g/os.,
* danie niemięsne – jedna porcja/min.120g/os. (o konieczności przygotowania dania nie mięsnego Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od Uczestniczki/Uczestnika projektu),
* dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie – jedna porcja/min.150g/os.
* dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja/min.120g/os.,

Obiad (pierwsze i drugie danie) powinien być dostarczony w jednorazowym opakowaniu trzymającym temperaturę. Do niego dołączone powinny być jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe drewniane sztućce (łyżka, widelec, nóż). Obiad powinien być ciepły i dostarczony w dniu i o godzinie określonej przez Wykonawcę (o terminach Zamawiający poinformuje Wykonawcę min. 3 dni przed rozpoczęciem zajęć).

b) Przerwa kawowa powinna obejmować:

* kawę (mielona i rozpuszczalna),
* herbatę (czarna, zielona i owocowa),
* śmietankę/mleko do kawy,
* cukier w saszetkach (min. 5 g) – bez ograniczeń na uczestnika,
* wodę mineralną niegazowaną i gazowaną do wyboru w butelkach do 1 l. (500 ml/os.),
* ciastka kruche bankietowe min. 3 rodzaje (łącznie min. 200 g/os.),
* słone przekąski w ilościach łącznie min. 100 g/os.,

W ramach przerwy kawowej powinny zostać dostarczone: talerzyki papierowe jednorazowe, łyżeczki drewniane jednorazowe, kubki papierowe do gorących napojów, serwetki.

Zajęcia odbywać się będą na terenie województwa łódzkiego (powiat brzeziński, łódzki wschodni, pabianicki i zgierski, a także m. Łódź). Zamówienie będzie realizowane od **dnia podpisania umowy do dnia 30.04.2021 r.** Zajęcia odbywać się będą od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00-20:00. Zamawiający przewiduje, że dzienne zamówienie zarówno obiadów jak i produktów potrzebnych do przygotowania przerw kawowych powinno wynosić do 12 osób. W trakcie trwania całego projektu Zamawiający przewiduje możliwość przygotowania łącznie do 1920 szt. obiadów i do 1920 szt. przerw kawowych. Ostatecznie liczba porcji do przygotowania na dany dzień może ulec zmianie (ulec zmniejszeniu) o czym Wykonawca zostanie poinformowany mailowo przez Zamawiającego – w przypadku przerw kawowych do godz. 16.00 dnia poprzedniego, a w przypadku obiadów do godz. 08.30 tego samego dnia. Zamawiający zastrzega, że rozliczeniu podlegać będą jedynie posiłki zamówione przez Zamawiającego w sposób, o którym mowa w zdaniu poprzednim.

Składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do:

* świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,
* przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych,
* przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług,
* uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w kursach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 2 dni przed planowanym spotkaniem,
* estetycznego podawania posiłków,
* dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego i zabierania pojemników jednorazowych.

W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

1. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
2. przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),
3. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
4. kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
5. zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrywkowej kontroli gramatury potraw. Zaproponowana cena obowiązywać będzie w całym okresie trwania umowy. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w ramach zaproponowanej ceny musi zabierać zużyte pojemniki jednorazowe, kubeczki, sztućce, serwetki.