

Załącznik 2 do zapytania ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zespół Regionalnego Systemu Innowacji (ZIN), działający w strukturach Biura Planowania Przestrzennego Województwa Łódzkiego w Łodzi, realizuje zadania wynikające z wdrażania modelu Procesu Przedsiębiorczego Odkrywania, w tym spotkania z interesariuszami regionalnymi w ramach Tematycznych Grup Roboczych (TGR).

Przedmiotem zamówienia jest:

świadczenie usług cateringowych na cykl spotkań Tematycznych Grup Roboczych w 2023 roku.

Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie miasta Łodzi.

W skład każdej usługi wchodzi bufet kanapkowy z napojami ciepłymi i zimnymi wraz z serwisem gastronomicznym (tj. nakryciem stołów obrusami materiałowymi, przygotowaniem stołów z wykorzystaniem zastawy ceramicznej, porcelanowej lub szklanej, sztuczków platerowanych, serwetek papierowych, a także obsługą kelnerską oraz sprzątniem).

Informacje o przedmiocie zamówienia:

- 1. Lokalizacja:** Zamawiający określi **miejsce wykonania usługi** każdorazowo **w zleceniu** przesłanym Wykonawcy najpóźniej 3 dni przed planowanym terminem spotkania.
- 2. Termin realizacji zamówienia:**
 - a. Usługi cateringowe będą realizowane sukcesywnie, od dnia zawarcia umowy do dnia 7 grudnia 2023 roku lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na wykonanie zamówienia w zależności co nastąpi wcześniej.
 - b. O terminie każdego ze spotkań Zamawiający zobowiązuje się poinformować wykonawcę najpóźniej 7 dni przed ich realizacją drogą mailową.
 - c. Świadczenie usług cateringowych będzie się odbywało w oparciu o poszczególne zlecenia wystawione przez Biuro Planowania Przestrzennego Województwa Łódzkiego w Łodzi w okresie obowiązywania umowy w ramach spotkań Tematycznych Grup Roboczych.
 - d. O ewentualnej zmianie terminu usługi Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej na 5 dni przed planowanymi wykonaniem usługi.
- 3. Liczba uczestników spotkań:** Zamawiający określi liczbę uczestników spotkań każdorazowo w zleceniu przesłanym Wykonawcy najpóźniej 5 dni przed planowanym terminem spotkania. Całkowita liczba uczestników spotkań nie przekroczy 150 osób. Przewidywana liczba uczestników poszczególnych spotkań w zależności od potrzeb 15 - 30 osób, a czas trwania spotkania nie przekroczy 3 godzin. Zamawiający przewiduje 5 spotkań.

4. Zlecający każdorazowo powiadamiać będzie Wykonawcę o planowanym spotkaniu przesyłając drogą elektroniczną wypełnione zlecenie wykonania usługi. Wykonawca niezwłocznie powiadomi Zamawiającego o przyjęciu zamówienia przesyłając potwierdzenie przyjęcia zamówienia na adres zin@bppwl.lodzkie.pl.

5. Rozliczenie zamówienia: zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie faktury wystawionej po realizacji jednostkowego zlecenia oraz dokonaniu przez Zamawiającego pisemnego odbioru zleconej usługi cateringowej. Podstawę do wystawienia faktury stanowi protokół odbioru usługi cateringowej podpisany przez Zamawiającego.

6. Wymogi dotyczące usługi cateringowej:

- Świeżo parzona kawa (arabica 100%) z ekspresu, herbata (czarna, zielona, earl grey) w torebkach, cukier w saszetkach, śmietanka do kawy
- Butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana, dwa rodzaje soku (sok naturalny 100%)
- 4 rodzaje kanapek na chlebie pszennym i razowym (min. 1 rodzaj kanapki na osobę):
 - z łososiem (masło, sałata, łosoś wędzony)
 - z szynką (masło, szynka, ogórek, pomidor)
 - z salami (mało, salami, ogórek, pomidor)
 - z serem żółtym (masło ser żółty, ogórek, pomidor)
- Susz konferencyjny: kruche ciastka (z marmoladą), wafelki, słone przekąski (paluszki i krakersy), min. 150g na osobę
- Owoce (dwa rodzaje), min. 150g na osobę