**Załącznik nr 4 do SWZ**

# **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

# **Przedmiot zamówienia:**

**Świadczenie usługi restauracyjnej podczas „Wojewódzkich Obchodów Dnia Pracownika Socjalnego 2024”.**

# **Miejsce realizacji usługi:** Gmach Filharmonii Łódzkiej im. Artura Rubinsteina, ul. Narutowicza 20/22, 90-135 Łódź.

# **Termin realizacji usługi:** 20 listopada 2024 r.

# **Zakres świadczonej usługi:**

W ramach zamówienia Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

1. przygotowanie, dowóz i podanie posiłków;
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 405 osób w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w tym serwis kawowy i serwis gastronomiczny; Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usługi o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą;
3. zapewnienie, przywiezienie, ustawienie i przygotowanie (nakrycie, ozdobienie) w sposób estetyczny stołów, w formie szwedzkiego bufetu, tak aby zapewnić osobom swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków;
4. zapewnienie stołów koktajlowych o wysokości co najmniej 110 cm, w ilości zapewniającym wszystkim swobodne spożywanie posiłków;
5. zapewnienie 2 stołów dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich;
6. świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej,   
   z użyciem sztućców platerowych, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
7. obsługę przez cały czas trwania wydarzenia;
8. obsługa powinna stosować ubiór schludny, elegancki, zgodny

z charakterem działań;

1. sprzątanie stołów i zastawy przez cały czas trwania wydarzenia, jak

i po jego zakończeniu;

1. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
2. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi najpóźniej   
   w ciągu 2 godzin po zakończeniu świadczenia usługi;
3. świadczenie usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
4. przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania   
   i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia DZ.U. z 2023 r. poz. 1448);
5. świadczenie usługi restauracyjnej w dniu wydarzenia, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego ;
6. estetyczne podawanie posiłków.

# **SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE MENU:**

Usługa powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

1. **Szczegółowe informacje dotyczące menu dla maksymalnie 400 osób:**

Świadczenie usługi od godziny 16:00 do godziny 18:00 w formie bufetu szwedzkiego.

1. Serwis kawowy:

* kawa w ekspresie ciśnieniowym – co najmniej 250 ml/os.;
* kawa mielona i rozpuszczalna– co najmniej 250 ml/os.;
* herbaty w saszetkach – 3 rodzaje: zielona, czarna, owocowa – co najmniej 250 ml/os.;
* cukier, mleko lub śmietanka do kawy w dzbanuszku/kubeczku,   
  cytryny w plastrach – bez ograniczeń;
* woda z miętą i cytryną w dzbankach – bez ograniczeń;

1. Zimne przekąski podczas serwisu kawowego:

* 2 rodzaje ciast (np. sernik, jabłecznik) – (co najmniej 100 g porcja) - po 2 porcje z każdego rodzaju na osobę;
* babeczki wytrawne z pastą z tuńczyka- po 1 szt./os
* kanapki koktajlowe (co najmniej 80g/szt., w tym kromka co najmniej 20g/szt.) - chleb żytni, masło, ser brie/camembert, sałata, papryka, oliwka zielona - 1 szt./osobę;
* kanapki koktajlowe (co najmniej 80g/szt., w tym kromka co najmniej 20g/szt.), chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa bądź drobiowa, pomidor, ogórek, sałata – 1 szt./osobę.

1. **Szczegółowe informacje dotyczące menu dla artystów występujących   
   w czasie wydarzenia - maksymalnie 5 osób:**

Menu dla artystów powinno być dostarczone do garderoby przed ich przyjazdem i zapewnione do momentu ich wyjazdu.

1. Zimne przekąski:

* kanapki koktajlowe (co najmniej 80g/szt., w tym kromka co najmniej 20g/szt.) - chleb żytni, masło, ser brie/camembert, sałata, papryka, oliwka zielona - 2 szt./osobę;
* kanapki koktajlowe (co najmniej 80g/szt., w tym kromka co najmniej 20g/szt.), chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa bądź drobiowa, pomidor, ogórek, sałata – 2 szt./osobę
* 2 rodzaje ciast (np. sernik, jabłecznik) – (co najmniej 100 g porcja) - po 1 porcje z każdego rodzaju na osobę;

1. Serwis kawowy:

* kawa mielona i rozpuszczalna – bez ograniczeń na osobę
* herbata (czarna, zielona, owocowa) – bez ograniczeń na osobę
* cukier, mleko i śmietanka do kawy, cytryna - bez ograniczeń na osobę,
* woda mineralna niegazowana, z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń na osobę,
* wrzątek w warniku lub termosach

1. Ciepły poczęstunek:

* Pierwsze danie: zupa krem z pieczarek lub pomidorów – co najmniej 200 ml/os – 5 porcji
* Drugie danie: kotlet de volaille 130 g/os.- 5 porcji, ziemniaki 200 g/os – 5 porcji, warzywa na parze (kalafior, marchewka, fasolka) - co najmniej 200 g/os - 5 porcji, bukiet świeżych surówek (z marchewki, z buraczków) – co najmniej 200 g/os – 5 porcji.

lub dania wegetariańskie.