**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi pn. **„****Świadczenie usługi restauracyjnej podczas uroczystego rozstrzygnięcia XXIV edycji Przeglądu Twórczości Plastycznej Osób Chorych, Starszych i Niepełnosprawnych p.n. „Sztuka jak balsam””**

**Zakres świadczonej usługi**

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

1. przygotowanie, dowóz i podanie poczęstunku w dniu Przeglądu, tj. 07 czerwca 2023 r.,
2. potrawy określone w menu dla 250 osób, w tym serwis gastronomiczny, Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem Przeglądu o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą,
3. stoły:

* stół w formie szwedzkiego bufetu ustawiony na korytarzu przed wejściem do sali koncertowej w sposób umożliwiający uczestnikom Przeglądu swobodny dostęp do ułożonego na nim poczęstunku,
* 2 stoły dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich,
* 10 stołów koktajlowych o wysokości co najmniej 110 cm.

1. nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne), czystymi   
   i wyprasowanymi,
2. świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem serwetek papierowych,
3. szklanka dla każdego uczestnika Przeglądu, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.,
4. obsługę kelnerską przez cały czas trwania Przeglądu, która będzie wyglądać estetycznie, czysto   
   i schludnie,
5. sprzątanie stołów i szklanek po zakończeniu Przeglądu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi),
6. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci,
7. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi najpóźniej w ciągu 1,5 godziny   
   po zakończeniu poczęstunku,
8. świadczenie usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
9. przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia),
10. dostarczenie poczęstunku w miejsce wskazane przez Zamawiającego w dniu Przeglądu najpóźniej   
    o godzinie 12.00,
11. estetyczne podawanie posiłków.

**III. Szczegółowe informacje dotyczące menu:**

**Poczęstunek**

# woda mineralna gazowana w butelce o pojemności co najmniej 500 ml - 200 szt.

# woda mineralna niegazowana w butelce o pojemności co najmniej 500 ml - 50 szt.

# woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą w dyspenserze - co najmniej 50 ml/osobę

* muffina czekoladowa 1 szt. co najmniej 75 g - 150 szt.
* muffina waniliowa 1 szt. co najmniej 75 g - 100 szt.
* babeczka nadziewana budyniem (min. 30 g budyniu), 1 szt. co najmniej 75 g - 250 szt.
* rogalik z nadzieniem owocowym 1 szt. co najmniej 30 g - 250 szt.
* szarlotka 1 szt. co najmniej 50 g - 250 szt.
* szarlotka, muffiny i babeczki w papierowych papilotkach podane na półmiskach/paterach
* rogaliki podane na półmiskach/paterach

**UWAGA ZAMAWIAJĄCEGO:**

wszelkie obowiązki będą wykonywane przy uwzględnieniu obowiązujących w chwili ich wykonywania nakazów, zakazów i ograniczeń wprowadzanych w związku z obowiązującym stanem epidemii lub zagrożenia epidemiologicznego wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2.

**Termin wykonania zamówienia** – 07 czerwca 2023 r.

**Miejsce realizacji usługi** - Sala Koncertowa Akademii Muzycznej, ul. Żubardzka 2a, 91-032 Łódź