Załącznik nr 4 do SWZ

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. **Przedmiot zamówienia**

„Świadczenie usług restauracyjnych na terenie miasta Łodzi”

CZĘŚĆ I – Usługa restauracyjna podczas konferencji „ Seniorzy w województwie łódzkim”   
dla maksymalnie 150 osób.

CZĘŚĆ II – Usługa restauracyjna podczas konferencji „ Pracownik socjalny w województwie łódzkim” dla maksymalnie 150 osób.

CZĘŚĆ III – Usługa restauracyjna podczas „Wojewódzkich Obchodów Dnia Pracownika Socjalnego” dla maksymalnie 300 osób.

1. **W ramach zamówienia Wykonawca ma obowiązek zapewnić w ramach wszystkich części:**
2. przygotowanie, dowóz i podanie posiłków.
3. potrawy określone w menu:

część I - dla maksymalnie 150 osób w dniu 18.09.2023 r.,

część II – dla maksymalnie 150 osób w dniu 6.11.2023 r.,

część III – dla maksymalnie 300 osób w dniu 20.11.2023 r.   
w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w tym serwis kawowy i serwis gastronomiczny;

1. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanymi terminami wykonania usług o ostatecznej liczbie uczestników,   
   z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą;
2. 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;
3. zapewnienie stołów koktajlowych o wysokości co najmniej 110 cm, w ilości zapewniającym wszystkim swobodne spożywanie posiłków;
4. zapewnienie 2 stołów dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich;
5. świadczenie usługi restauracyjne na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztućców platerowych, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
6. obsługę przez cały czas trwania każdego wydarzenia;
7. sprzątanie stołów i zastawy przez cały czas trwania wydarzeń, jak i po ich zakończeniu;
8. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
9. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi najpóźniej w ciągu   
   1 godziny po zakończeniu wydarzenia;
10. świadczenie usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
11. 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 2022 r. poz. 2132 ze zm.);
12. świadczenie usługi serwisu kawowego w dniu każdego wydarzenia, w miejsce wskazane przez Zamawiającego, najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem każdego z nich. Szczegóły dotyczące konkretnej godziny rozpoczęcia serwowania każdego   
    z poczęstunków Zamawiający wskaże nie później niż na 3 dni robocze przed każdym wydarzeniem;
13. estetyczne podawanie posiłków;
14. **SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE MENU POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI:**

Usługa powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

**CZĘŚĆ I** Usługa restauracyjna podczas konferencji „ Seniorzy w województwie łódzkim”   
dla maksymalnie 150 osób w dniu 18.09.2023 r.

1. **Serwis kawowy poprzedzający rozpoczęcie konferencji:**

* 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;
* mieszanka ciasteczek kruchych podawanych na półmiskach lub paterach – po 5 szt./os.;

1. **Poczęstunek na przerwie ( podczas trwania konferencji):**

* 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;.
* 2 rodzaje ciast (np. sernik, jabłecznik) – ( co najmniej 100 g porcja) - po 2 porcje   
  z każdego rodzaju na osobę;
* owoce sezonowe (np. jabłka, gruszki, śliwki) – 200 g/osobę;
* babeczki wytrawne z sałatką warzywną – po 1 szt./os.;
* roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok 2 cm, spięte wykałaczką   
  ze szpinakiem i kremowym twarożkiem, co najmniej 30g/szt. – 1szt./osobę;

**CZĘŚĆ II** Usługa restauracyjna podczas konferencji „ Pracownik socjalny w województwie łódzkim” dla maksymalnie 150 osób w dniu 6.11.2023 r.

1. **Serwis kawowy poprzedzający rozpoczęcie konferencji:**

* 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;
* mieszanka ciasteczek kruchych podawanych na półmiskach lub paterach – po 5 szt./os.;

1. **Poczęstunek na przerwie ( podczas trwania konferencji):**

* 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;
* 2 rodzaje ciast (np. sernik, jabłecznik) – ( co najmniej 100 g porcja) - po 2 porcje   
  z każdego rodzaju na osobę;
* owoce sezonowe (np. jabłka, gruszki, śliwki) – 200 g/osobę;
* babeczki wytrawne z sałatką warzywną – po 1 szt./os.;
* roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok 2 cm, spięte wykałaczką   
  ze szpinakiem i kremowym twarożkiem, co najmniej 30g/szt. – 1szt./osobę;

**CZĘŚĆ III** Usługa restauracyjna podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Pracownika Socjalnego dla maksymalnie 300 osób w dniu 20.11.2023 r.

1. **Serwis kawowy poprzedzający rozpoczęcie Obchodów:**

* 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;
* 2 rodzaje ciast (np. sernik, jabłecznik) – ( co najmniej 100 g porcja) - po 2 porcje   
  z każdego rodzaju na osobę;
* owoce sezonowe (np. jabłka, gruszki, śliwki) – 200 g/osobę,

1. **Poczęstunek na przerwie:**

* 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;
* babeczki wytrawne z sałatką warzywną – po 1 szt./os;
* roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok 2 cm, spięte wykałaczką   
  ze szpinakiem i kremowym twarożkiem, co najmniej 30g/szt. – 1szt./osobę;
* 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;