**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Załącznik nr 1 do projektu umowy**

# **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

# **Przedmiot zamówienia:**

**Świadczenie usługi restauracyjnej podczas „Wojewódzkich Obchodów Dnia Seniora 2024” dla maksymalnie 1000 osób.**

# **Miejsce realizacji usługi:** Teatr Wielki w Łodzi.

# **Termin realizacji usługi:** 15 października 2024 r.

#  **Zakres świadczonej usługi:**

W ramach zamówienia Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

1. przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dniu wydarzenia;
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 1000 osób w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w tym serwis kawowy i serwis gastronomiczny; 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;
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 restauracyjne na zastawie ceramicznej i szklanej,
z użyciem sztućców platerowych, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
7. obsługę przez cały czas trwania wydarzenia;
8. sprzątanie stołów i zastawy przez cały czas trwania wydarzenia, jak i po jego zakończeniu;
9. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
10. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi najpóźniej
w ciągu 1 godziny po zakończeniu wydarzenia;
11. świadczenie usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
12. 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.);
13. świadczenie usługi serwisu kawowego w dniu wydarzenia, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia. **Szczegóły dotyczące konkretnej godziny rozpoczęcia serwowania, podawania poczęstunku i serwisu kawowego Zamawiający wskaże nie później niż na 3 dni robocze przed wydarzeniem;**
14. estetyczne podawanie posiłków.

# **SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE MENU POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI.**

Usługa powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

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 cytryną w dzbankach – bez ograniczeń;
* mieszanka ciasteczek kruchych podawanych na półmiskach lub paterach – po 5 szt./os.
1. **Serwis kawowy podczas trwania 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 cytryną w dzbankach – bez ograniczeń.
1. **Poczęstunek na zakończenie 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 cytryną w dzbankach – bez ograniczeń;
* babeczki wytrawne (do wyboru 2 rodzaje): z sałatką warzywną, z pastą m.in. z tuńczyka, jajeczną etc.- (40g/szt.) – łącznie 2 szt./os.;
* kanapki koktajlowe/tartinki (do wyboru) z wędliną (salami, szynką etc.),
z serem i warzywami/owocami (40g/szt.) - łącznie 2 szt./os.;
* 2 rodzaje ciast (np. pleśniak, jabłecznik) – (co najmniej 100 g porcja) -
po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę.