**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Załącznik nr 2 do Umowy**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

# Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas spotkania Wojewódzkiej Społecznej Rady ds. Osób Niepełnosprawnych z powiatowymi radami ds. osób niepełnosprawnych z terenu województwa łódzkiego”

Świadczenie usługi restauracyjnej polegające na zapewnieniu serwisu kawowego ciągłego oraz poczęstunku dla maksymalnie 60 osób.

# Termin i miejsce realizacji zamówienia

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana w Specjalnym Ośrodku Szkolno -Wychowawczym nr 6 im. mjr. Hieronima Baranowskiego, ul. Dziewanny 24, 91-866 Łódź
Planowany termin: 24 października 2024 r.

# Wymagania dotyczące realizacji zamówienia.Usługa restauracyjna powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

## **Wymagania dotyczące usługi restauracyjnej w formie serwisu kawowego w systemie ciągłym (w godz. 9.00-14.00):**

* wrzątek w warniku – bez ograniczeń;
* herbata czarna, herbata zielona, herbata owocowa – bez ograniczeń;
* kawa rozpuszczalna i kawa mielona – bez ograniczeń;
* kawa naturalna serwowana z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników – co najmniej dwa urządzenia czynne jednocześnie) – bez ograniczeń;
* cukier biały i trzcinowy – bez ograniczeń;
* mleko do kawy w dzbanuszku/kubeczku – bez ograniczeń;
* cytryny w plastrach - bez ograniczeń;
* woda z miętą i cytryną w dzbankach – bez ograniczeń;
* sernik – (co najmniej 100 g porcja) - po 2 porcje na osobę;
* jabłecznik – (co najmniej 100 g porcja) - po 2 porcje na osobę;
* ciastka kruche – 150 g/osobę.

## **Wymagania dotyczące usługi restauracyjnej w formie poczęstunku (o godz. 11.45):**

* babeczki wytrawne z pastą z sałatka jarzynową - po 2 szt./os;
* roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok 2 cm, spięte wykałaczką ze szpinakiem i kremowym twarożkiem, co najmniej 30g/szt. – 1szt./osobę;
* roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok 2 cm, spięte wykałaczką ze szynką i kremowym twarożkiem, co najmniej 30g/szt. – 1szt./osobę;
* tartinki - chleb żytni, masło, ser brie/camembert, sałata, papryka, oliwka zielona – 2 szt./osobę;
* tartinki – chleb pszenny, masło, ser mozzarella, pomidor, bazylia – 2 szt./osobę;
* tartinki - chleb razowy, masło, salami, pomidor, ogórek, sałata – 2 szt./osobę.

# Zakres świadczonej usługi

1. przygotowanie, dowóz i podanie posiłków;
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 60 osób w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego w pkt. II niniejszego SOPZ, w tym serwis kawowy i serwis gastronomiczny; Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem 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. obsługa powinna stosować ubiór schludny, elegancki, zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań;
9. sprzątanie stołów i zastawy przez cały czas trwania wydarzeni, jak i po jego zakończeniu;
10. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
11. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi najpóźniej w ciągu 1 godziny po zakończeniu wydarzenia;
12. świadczenie usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
13. 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);
14. świadczenie usługi serwisu kawowego w systemie ciągłym w dniu wydarzenia, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w pkt. II niniejszego SOPZ, od godziny 9.00 do godziny 14.00,
15. świadczenie usługi restauracyjnej w formie poczęstunku w dniu wydarzenia, wskazanym przez Zamawiającego w pkt. II niniejszego SOPZ, o godzinie 11.45,
16. estetyczne podawanie posiłków.