**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej w dniu 01.12.2023 r. podczas Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS**

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

1. przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dniu Olimpiady – 01.12.2023 r.;
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 450 osób, w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny; Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem Olimpiady 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 uczestnikom Olimpiady swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków;
4. zapewnienie stołów koktajlowych o wysokości co najmniej 110 cm, w ilości zapewniającej wszystkim swobodne spożywanie posiłków;
5. świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych;
6. zastawy dla każdego uczestnika Olimpiady, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
7. obsługę kelnerską przez cały czas trwania Olimpiady, która będzie wyglądać estetycznie, czysto   
   i schludnie;
8. sprzątanie stołów i zastawy przez cały czas trwania Olimpiady, jak i po jej zakończeniu (wraz   
   z resztkami pokonsumpcyjnymi);
9. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
10. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi najpóźniej w ciągu 1 godziny po zakończeniu Olimpiady;
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 tj. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448);
13. dostarczenie posiłków, o których mowa w menu, na miejsce realizacji usługi, najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem Olimpiady;
14. estetyczne podawanie posiłków.

**Szczegółowe informacje dotyczące menu podczas olimpiady w dniu 01.12.2023 r.:**

1. **Serwis kawowy w systemie ciągłym od godziny 9.00 do godziny 16.00**

* kawa w ekspresie ciśnieniowym lub kawa mielona i rozpuszczalna oraz wrzątek w warniku   
  do zaparzania kawy – bez ograniczeń na osobę;
* herbaty w saszetkach - 3 rodzaje: zielona, czarna, owocowa i wrzątek w warniku do zaparzania herbaty – bez ograniczeń na osobę;
* sok 100%: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy w dzbankach – razem co najmniej 250 ml/os.;
* cukier, mleko lub śmietanka do kawy w dzbanuszku/kubeczku, cytryny w plastrach - bez ograniczeń na osobę;
* woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 500 ml – po jednej butelce każdego rodzaju wody na osobę;
* ciastka podane na półmiskach/paterach, w sumie wszystkich ciastek w ilości 3 sztuki na osobę:
* rogalik drożdżowy z nadzieniem owocowym – co najmniej 20 g/szt.
* mini pączek jogurtowy/serowy, co najmniej 10 g/szt.
* babeczki z budyniem – co najmniej 60 g/szt.

1. **Poczęstunek około godziny 11.00**

* drożdżówki z makiem, z serem, z kruszonką, z owocami, każda podana na papierowej serwetce – minimum 100 g/szt. – 450 sztuk;
* owoce (pomarańcze, kiwi, winogrona, ananas) - pokrojone w kostkę, schłodzone, przystrojone świeżym listkiem mięty, podane w pucharkach/kieliszkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem, wypełnione co najmniej w ¾ objętości pojemnika – 450 sztuk.

1. **Poczęstunek około godziny 13.30**

* tartinki z ciasta francuskiego z serem, szynką i suszonymi pomidorami, co najmniej 25 g/os. – 450 sztuk,
* tartinki z ciasta francuskiego z serem, pieczarkami i sosem pomidorowym, co najmniej 25 g/os. – 450 sztuk;
* mini roladki z tortilli z grillowanym kurczakiem i warzywami (kolorowa papryka, sałata, pomidor, ogórek, kukurydza) ok. 3 cm, spięte wykałaczką – 180 sztuk;
* mini roladki z tortilli z serkiem ziołowym i warzywami (kolorowa papryka, sałata, ogórek, pomidor, kukurydza) ok. 3 cm, spięte wykałaczką – 180 sztuk;
* mini roladki z tortilli z żółtym serem i warzywami (kolorowa papryka, sałata, ogórek, pomidor, kukurydza) ok. 3 cm, spięte wykałaczką – 180 sztuk;
* kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka co najmniej 20 g/szt.) - chleb żytni, masło, ser brie/camembert, sałata, papryka, oliwka zielona – 180 sztuk;
* kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka co najmniej 20 g/szt.) - chleb wieloziarnisty, masło, salami, sałata, czarna oliwka, ser żółty – 180 sztuk;
* kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka co najmniej 20 g/szt.) - chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa bądź drobiowa, pomidor, ogórek, sałata – 180 sztuk.

Termin wykonania usługi: 01.12.2023 r.

Miejsce realizacji usługi: miasto Łódź, przy czym dokładne miejsce wykonania usługi (adres) Zamawiający wskaże nie później niż na 5 dni kalendarzowych przed Olimpiadą.