**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Załącznik nr 2 do Umowy**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia
pn.: „Świadczenie usługi restauracyjnej”**

Zamówienie podzielone jest na dwie części.

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części I.

## Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas dwóch jednodniowych szkoleń, w Regionalnym Centrum Polityki Społecznej w Łodzi ”.

## Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.

Termin realizacji: 25.04.2024 r. oraz 26.04.2024 r.

Miejsce realizacji: Sala konferencyjna w Regionalnym Centrum Polityki Społecznej
w Łodzi, ul. Snycerska 8.

## Szczegółowe informacje.

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:

1. przygotowanie, dowóz i podanie posiłków podczas dwóch jednodniowych szkoleń w dniach: 25.04.2024 r. oraz 26.04.2024 r.;
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 22 osób w dniu 25.04.2024 r. oraz dla maksymalnie 22 osób w dniu 26.04.2024 r., w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny podczas każdego dnia szkolenia. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem każdego ze szkoleń o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą;
3. ustawienie i przygotowanie (nakrycie, ozdobienie) w sposób estetyczny stołów,
w formie szwedzkiego bufetu, tak aby zapewnić uczestnikom każdego ze szkoleń swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków;
4. stoły koktajlowe o wysokości co najmniej 110 cm, w ilości zapewniającej uczestnikom swobodne spożywanie posiłków;
5. nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne), czystymi i wyprasowanymi podczas każdego ze szkoleń;
6. świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych podczas każdego ze szkoleń;
7. zastawę dla każdego uczestnika podczas każdego ze szkoleń, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
8. obsługę kelnerską przez cały czas trwania każdego ze szkoleń, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie;
9. sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania każdego ze szkoleń i po ich zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
10. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
11. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu każdego ze szkoleń najpóźniej do 30 min. po zakończeniu każdego ze szkoleń;
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 t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
14. dostarczenie serwisu kawowego na miejsce realizacji usługi, w dniu każdego ze szkoleń, nie później niż na 30 min. przed rozpoczęciem każdego dnia szkolenia;
15. dostarczenie ciepłego posiłku w formie obiadu jednodaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego na miejsce realizacji usługi, w dniu każdego ze szkoleń nie później niż na 15 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej każdego dnia szkolenia (dokładna godzina serwowania ciepłego posiłku w formie obiadu jednodaniowego z deserem zostanie podana nie później niż na 3 dni robocze przed rozpoczęciem każdego dnia szkolenia);
16. estetyczne podawanie posiłków;
17. przedstawienie Zamawiającemu menu nie później niż na 2 dni robocze przed planowaną datą każdego ze szkoleń.

## Usługa restauracyjna powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

1. **Serwis kawowy, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania każdego ze szkoleń:**
2. kawa z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń na osobę;
3. herbata w saszetkach – 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa oraz wrzątek w warniku do zaparzania herbaty – bez ograniczeń na osobę;
4. woda mineralna niegazowana w dyspenserze lub w dzbankach – bez ograniczeń na osobę;
5. cukier, mleko 3,2%, mleko bez laktozy, cytryna - bez ograniczeń na osobę;
6. 2 rodzaje ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe co najmniej 60 g/ porcje) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
7. mieszanka ciastek konferencyjnych podanych na półmiskach/paterach –
po 5 szt./ os.;
8. **Ciepły posiłek w formie obiadu jednodaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego w każdym dniu szkolenia:**
9. danie główne mięsne (1 rodzaj mięsa do wyboru: w tym mięso wieprzowe/drobiowe – 1 porcja - co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu), zamiennie dania główne wegetariańskie (np. lasagne wegetariańska, makaron ze szpinakiem, pierogi, papryka/cukinia faszerowana kaszą/ryżem i warzywami z zapieczonym serem (1 porcja – co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu);
10. 2 rodzaje dodatków typu: ziemniaki gotowane/ziemniaki blanszowane/ ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
11. bukiet świeżych surówek (np.: z marchewki, buraczków, z białej kapusty –
(1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
12. deser schłodzony, przystrojony świeżym listkiem mięty (np.: tiramisu/ panna cotta) podany w pucharku lub kubeczku o pojemności co najmniej 150 ml
z widelczykiem/ łyżeczką wypełnionym co najmniej w ¾ objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części II.

## Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi restauracyjnej dla 250 osób podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024.”

## Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.

Termin realizacji: 17.05.2024 r.

Miejsce realizacji: Teatr im. Jaracza w Łodzi.

## Szczegółowe informacje.

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:

1. przygotowanie, dowóz i podanie potraw, podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024;
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 250 osób podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024; w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024, 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 Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024 swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków;
4. zapewnienie, przywiezienie, ustawienie i przygotowanie (nakrycie, ozdobienie) w sposób estetyczny stolików koktajlowych – w ilości zapewniającej wszystkim uczestnikom swobodne spożywanie posiłków - o wysokości co najmniej 110 cm, w tym 2 stoły dla osób niepełnosprawnych, poruszających się na wózkach inwalidzkich;
5. nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągaczami (pokrowce elastyczne), czystymi i wyprasowanymi podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024;
6. świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024;
7. zastawę dla każdego uczestnika Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
8. obsługę kelnerską przez cały czas trwania Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie;
9. sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024 i po ich zakończeniu (wraz z resztami pokonsumpcyjnymi);
10. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
11. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024 najpóźniej w ciągu 1 godziny po zakończeniu Obchodów;
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 t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
14. dostarczenie potraw, o których mowa w menu, na miejsce realizacji usługi, w dniu Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024 najpóźniej na 45 minut przez rozpoczęciem Obchodów;
15. estetyczne podawanie posiłków.

## Usługa restauracyjna powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

1. **Serwis kawowy, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodziny 2024,** obejmujący**:**
2. kawę w ekspresie ciśnieniowym – bez ograniczeń na osobę, przynajmniej
4 ekspresów, ustawionych w różnych miejscach;
3. herbaty w saszetkach - 3 rodzaje: zielona, czarna, owocowa oraz wrzątek
w 3 warnikach do zaparzania herbaty – bez ograniczeń na osobę;
4. cukier, mleko lub śmietanka do kawy w dzbanuszku/kubeczku, cytryny
w plastrach – bez ograniczeń na osobę;
5. wodę mineralną niegazowaną w dyspenserze lub w dzbankach - bez ograniczeń na osobę;
6. sok 100% pomarańczowy w dzbankach – co najmniej 200 ml/os.
7. mieszankę ciastek, podanych na półmiskach/paterach, w tym:
* muffinka czekoladowa –1 szt./os. (co najmniej 75 g/sztuka)
* mini pączki jogurtowe/serowe – 2 szt./os. (co najmniej 10 g/sztuka)
* rogaliki drożdżowe z nadzieniem owocowym – 2 szt./os. (co najmniej 90 g/sztuka)
1. **Poczęstunek** (dokładna godzina serwowania posiłku zostanie podana nie później niż na 3 dni robocze przedWojewódzkimi Obchodami Dnia Rodziny 2024), **w tym:**
2. **kanapki koktajlowe** (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka co najmniej
20 g/szt.):
* chleb żytni, masło, ser camembert, sałata, papryka, oliwka zielona
– 2 szt./os.;
* chleb wieloziarnisty, masło, salami, sałata, czarna oliwka, ser żółty
– 2 szt./os.;
* chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa bądź drobiowa, pomidor, ogórek, sałata – 2 szt./os.;
1. **babeczki wytrawne,** podane na paterach, różne rodzaje:
* z sałatką jarzynową, posypane szczypiorkiem – 2 szt./os;
* z pastą z tuńczyka, ze świeżą papryką – 2 szt./os;
* z pastą serowo-pieczarkową, posypane pietruszką – 2 szt./os.

Ostateczne godziny rozpoczęcia oraz poczęstunku Zamawiający przekaże drogą mailową nie później niż na 3 dni robocze przed Uroczystością.