

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi pn.

Świadczenie usługi restauracyjnej podczas uroczystego rozstrzygnięcia XXVI edycji Przeglądu Twórczości Plastycznej Osób Chorych, Starszych i Niepełnosprawnych pn. „Sztuka jak balsam”.

II. Termin wykonania zamówienia – 03 czerwca 2025 r.

III. Miejsce realizacji usługi – Sala Koncertowa Akademii Muzycznej, ul. Żubardzka 2a, 91-032 Łódź

IV. Zakres świadczonej usługi

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

- 1) przygotowanie, dowóz i podanie poczęstunku w dniu Przeglądu, tj. 03 czerwca 2025 r.,
- 2) potrawy określone w menu dla 250 osób, w tym serwis gastronomiczny, Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 5 dni przed planowanym terminem Przeglądu o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą,
- 3) stoły:
 - stół w formie szwedzkiego bufetu ustawiony na korytarzu przed wejściem do sali koncertowej w sposób umożliwiający uczestnikom Przeglądu swobodny dostęp do ułożonego na nim poczęstunku,
 - 2 stoły dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich,
 - 10 stołów koktajlowych o wysokości co najmniej 110 cm.
- 4) nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne), czystymi i wyprasowanymi,
- 5) świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem serwetek papierowych,
- 6) szklanka dla każdego uczestnika Przeglądu, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.,

- 7) obsługę kelnerską przez cały czas trwania Przeglądu, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie,
- 8) sprzątnięcie stołów i szklanek po zakończeniu Przeglądu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi),
- 9) usuwanie i utylizację odpadów i śmieci,
- 10) przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi najpóźniej w ciągu 1,5 godziny po zakończeniu poczęstunku,
- 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),
- 13) dostarczenie poczęstunku w miejsce wskazane przez Zamawiającego w dniu Przeglądu najpóźniej o godzinie 11.00,
- 14) estetyczne podawanie posiłków.

V. Szczegółowe informacje dotyczące menu:

Poczęstunek

- 1) woda mineralna gazowana w butelce o pojemności co najmniej 500 ml 200 szt.
 - 2) woda mineralna niegazowana w butelce o pojemności co najmniej 500 ml – 50 szt.
 - 3) woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą w dyspenserze - co najmniej 50 ml/osobę
 - 4) muffina czekoladowa 1 szt. co najmniej 75 g - 150 szt.
 - 5) muffina waniliowa 1 szt. co najmniej 75 g - 100 szt.
 - 6) rogalik z nadzieniem owocowym 1 szt. co najmniej 30 g – 250 szt.
 - 7) szarlotka 1 szt. co najmniej 50 g – 250 szt.
 - 8) sernik 1 szt. co najmniej 50 g – 250 szt.
- **Szarlotka, sernik i muffiny w papierowych papilotkach podane na półmiskach/paterach.**
 - **Rogaliki podane na półmiskach/paterach.**