Załącznik nr 4 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

# I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas konferencji na terenie miasta Łodzi”

# II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

Świadczenie usługi restauracyjnej

# III. Termin i miejsce realizacji zamówienia:

W dniu 09.09.2024 r., na terenie miasta Łodzi, przy czym dokładne miejsce wykonania usługi Zamawiający wskaże nie później niż na 5 dni kalendarzowych przed konferencją.

# IV. Szczegółowe informacje:

W ramach świadczonej usługi, wykonawca zapewni:

1. przygotowanie, dowóz i podanie posiłków podczas konferencji w dniu 09.09.2024 r.
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 300 osób w dniu 09.09.2024 r., w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny podczas konferencji. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem konferencji o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą;
3. stoły: stół w formie szwedzkiego bufetu w sposób umożliwiający uczestnikom konferencji swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków, w trakcie serwisu kawowego oraz poczęstunków; 2 stoły dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich; stoły koktajlowe o wysokości co najmniej 110 cm, w ilości zapewniającej wszystkim swobodne spożywanie posiłków;
4. podczas konferencji nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne), czystymi i wyprasowanymi;
5. podczas konferencji świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych;
6. zastawę dla każdego uczestnika konferencji, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
7. obsługę kelnerską przez cały czas trwania konferencji, która będzie wyglądać czysto i schludnie;
8. sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania konferencji i po jej zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
9. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci podczas konferencji;
10. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu konferencji;
11. podczas konferencji świadczenie usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
12. podczas konferencji 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 serwisu kawowego w miejsce wskazane przez Zamawiającego w dniu konferencji najpóźniej do godziny 8.30;
14. estetyczne podawanie posiłków podczas konferencji.

**Szczegółowe informacje dotyczące menu:**

1. Serwis kawowy w systemie ciągłym od godziny 8:30 do godziny 16:00 dla maksymalnie 300 osób w dniu 09.09.2024 r., w formie bufetu szwedzkiego, w ramach którego uczestnikom konferencji zostanie zapewniony nieograniczony dostęp do:
* wody mineralnej niegazowanej z miętą i cytryną w dyspenserze lub w dzbankach;
* kawy w ekspresie ciśnieniowym (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników konferencji - co najmniej 4 urządzenia czynne jednocześnie) i kawy mielonej i rozpuszczalnej oraz wrzątku w warniku do zaparzania kawy;
* herbaty w saszetkach - 5 rodzajów: zielona, biała, czarna, owocowa, earl grey i wrzątku w warniku do zaparzania herbaty;
* soku 100%: pomarańczowego, jabłkowego w dzbankach;
* cukru białego i brązowego;
* śmietanki w dzbanuszku/kubeczku lub mleka 3,2% w dzbanuszku/kubeczku;
* mleka sojowego w dzbanuszku/kubeczku – oznakowane;
* cytryny w plasterkach;
* ciastek podanych na półmiskach/paterach:
* rogalik z nadzieniem owocowym, co najmniej 50 g/szt. – 1 szt./os.
* mini pączek jogurtowy/serowy, co najmniej 10 g/szt.– 1 szt./os.;
* ciastka kruche z orzechami – co najmniej 15 g/szt. – 1 szt./os.
* ciast w papierowych papilotkach podanych na półmiskach/paterach:
* ciasto czekoladowe/brownie – co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.;
* szarlotka – co najmniej 60 g/szt – 1szt./os.;
* sernik waniliowy – co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.
* owoców (pomarańcze, ananas, kiwi, winogrona, arbuzy) pokrojonych w kostkę, schłodzonych, przystrojonych świeżym listkiem mięty, podanych w pucharkach/kieliszkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem, wypełnionych co najmniej w ¾ objętości pojemnika – 1 szt./os.
1. Poczęstunek I (dokładna godzina zostanie podana na 3 dni przed konferencją) dla maksymalnie 300 osób w dniu 09.09.2024 r., w formie bufetu szwedzkiego, podany na półmiskach/paterach ozdobionych liśćmi sałaty, pomidorkami koktajlowymi, plastrami świeżego ogórka:
* kanapki dekoracyjne z bagietki pszennej i żytniej, z różnymi dodatkami: z salami, z wędzoną piersią z kurczaka, z serem kozim, z mozzarellą, z camembertem, wszystkie ze świeżymi warzywami i ziołami: sałata, roszponka, rukola, pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, oliwki, kiełki, bazylia – w równych ilościach każdego rodzaju kanapki, co najmniej 80 g/szt. – 3 szt./os.;
* zapiekane kwadraty z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem feta – co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.;
* zapiekane kwadraty z ciasta francuskiego z pieczarkami i mozzarellą – co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.;
* mini desery podane w pucharkach/kieliszkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 120 ml z łyżeczką, wypełnione co najmniej w ¾ objętości pojemnika:
* tiramisu posypane wiórkami czekoladowymi – 1szt./os;
* pudding chia z musem z mango – 1 szt./os.
1. Poczęstunek II (dokładna godzina zostanie podana na 3 dni przed konferencją) dla maksymalnie 300 osób w dniu 09.09.2024 r., w formie bufetu szwedzkiego, podany na półmiskach/paterach ozdobionych liśćmi sałaty, pomidorkami koktajlowymi, plastrami świeżego ogórka:
* koreczki bankietowe ze śliwką kalifornijską owiniętą w boczek wędzony (zapiekane) co najmniej 20 g/szt. – 3 szt./os.;
* koreczki bankietowe z mozarellą, pomidorkiem koktajlowym, oliwką zieloną i świeżą bazylią, co najmniej 20 g/szt. – 3 szt./os.;
* roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką z wędzonym łososiem i kremowym twarożkiem, co najmniej 30 g/szt. – 2 szt./os.
* roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką ze szpinakiem i kremowym twarożkiem, co najmniej 30 g/szt. – 2 szt./os.;
* babeczki z sałatką warzywną – co najmniej 70 g/szt. - 2 szt./os.;
* babeczki z sałatką pieczarkową – co najmniej 70 g/szt. – 2 szt./os.