**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Załącznik nr 2 do Umowy**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

# I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług restauracyjnych podczas dwóch konferencji na terenie miasta Łodzi”

# II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

Świadczenie usługi restauracyjnej

# III. Termin i miejsce realizacji zamówienia:

W dniu 15.05.2024 r., na terenie miasta Łodzi, przy czym dokładne miejsce wykonania usługi Zamawiający wskaże nie później niż na 5 dni kalendarzowych przed konferencją.

W dniu 26.06.2024 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 15.05.2024 r. oraz w dniu 26.06.2024 r.;
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 250 osób w dniu 15.05.2024 r. oraz dla maksymalnie 150 osób w dniu 26.06.2024 r. w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny podczas każdej z konferencji. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem każdej z konferencji o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą;
3. stoły w dniu 15.05.2024 r. oraz w dniu 26.06.2024 r. stół w formie szwedzkiego bufetu w sposób umożliwiający uczestnikom każdej z 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 każdej z konferencji nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne), czystymi i wyprasowanymi;
5. podczas każdej z konferencji świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych;
6. zastawę dla każdego uczestnika podczas każdej z konferencji, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
7. obsługę kelnerską przez cały czas trwania każdej z konferencji, która będzie wyglądać czysto i schludnie;
8. sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania każdej z konferencji i po ich zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
9. podczas każdej z konferencji usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
10. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu każdej z konferencji;
11. podczas każdej z konferencji świadczenie usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
12. podczas każdej z 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 każdej z konferencji najpóźniej do godziny 8.30;
14. estetyczne podawanie posiłków podczas każdej z konferencji.

**Szczegółowe informacje dotyczące menu:**

1. Serwis kawowy w systemie ciągłym od godziny 8:30 do godziny 16:00 dla maksymalnie 250 osób w dniu 15.05.2024 r. oraz dla maksymalnie 150 osób w dniu 26.06.2024 r., w formie bufetu szwedzkiego, w ramach którego uczestnikom każdej z konferencji zostanie zapewniony nieograniczony dostęp do:
* wody mineralnej niegazowanej z miętą i cytryną w dyspenserze lub w dzbankach;
* kawy w ekspresie ciśnieniowym lub 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, porzeczkowego 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:
* croissanty co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.
* mini pączek jogurtowy/serowy, co najmniej 10 g/szt.– 1 szt./os.;
* babeczki z budyniem – co najmniej 60 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.;
* 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 każdą z konferencji) dla maksymalnie 250 osób w dniu 15.05.2024 r. oraz dla maksymalnie 150 osób w dniu 26.06.2024 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:
* krem kajmakowy z mascarpone, bezą i bakaliami – 1szt./os;
* pudding chia z musem z mango – 1 szt./os.
1. Poczęstunek II (dokładna godzina zostanie podana na 3 dni przed każdą z konferencji) dla maksymalnie 250 osób w dniu 15.05.2024 r. oraz dla maksymalnie 150 osób w dniu 26.06.2024 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. – 2szt./os.
* tartaletki wytrawne (ze słonego ciasta) z farszem pieczarkowym i serem, przystrojone natką pietruszki, co najmniej 70 g/szt.– 2szt./os.
* tartaletki wytrawne (ze słonego ciasta) z pastą jajeczną, przystrojone nacią kopru, co najmniej 70 g/szt.– 2szt./os.