Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

# Przedmiot zamówienia:

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

# Przedmiot zamówienia obejmuje:

Świadczenie usługi restauracyjnej.

# Termin i miejsce realizacji zamówienia:

Termin: 26.09.2024 r.

Miejsce: Aula A3 - Uniwersytet Łódzki, Wydział Filologiczny ul. Pomorska 171/173, Łódź

# Szczegółowe informacje:

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

1. przygotowanie, dowóz i podanie poczęstunku w dniu konferencji, tj. 26 września 2024 r.,
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 130 osób w dniu 26.09.2024 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 ustawiony na korytarzu przed wejściem do sali konferencyjnej w sposób umożliwiający uczestnikom konferencji swobodny dostęp do ułożonego na nim poczęstunku,
* 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.

1. nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne), czystymi i wyprasowanymi, bez cech znacznego zużycia,
2. zastawę dla każdego uczestnika konferencji,
3. Jednolite zastawy ceramiczne (filiżanki, szklanki, talerzyki) bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp., sztućce platerowe, serwetki papierowe dla każdego uczestnika. Wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru
4. obsługę kelnerską przez cały czas trwania konferencji, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie,
5. sprzątanie stołów i zastawy przez cały czas trwania konferencji i po jej zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi),
6. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci,
7. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu konferencji,
8. świadczenie usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
9. 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),
10. dostarczenie poczęstunku i serwisu kawowego w miejsce wskazane przez Zamawiającego w dniu Konferencji najpóźniej do godziny 8.30,
11. estetyczne podawanie poczęstunku podczas konferencji.

# Szczegółowe informacje dotyczące menu:

1. **Wymagania dotyczące serwisu kawowego:**

Serwis kawowy w systemie ciągłym od godziny 9:00 do godziny 15:00 dla maksymalnie 130 osób w dniu 26.09.2024 r., poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego, w ramach którego uczestnikom konferencji zostanie zapewniony nieograniczony dostęp do:

1. kawy w ekspresie ciśnieniowym (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników konferencji - co najmniej 3 urządzenia czynne jednocześnie),

kawy mielonej i rozpuszczalnej oraz wrzątku w warniku do zaparzania kawy;

1. herbaty w saszetkach - 5 rodzajów: zielona, biała, czarna, owocowa, earl grey i wrzątku w warniku do zaparzania herbaty;
2. cukru białego i brązowego;
3. śmietanki w dzbanuszku/kubeczku lub mleka 3,2% w dzbanuszku/kubeczku;
4. mleka sojowego/owsianego/migdałowego w dzbanuszku/kubeczku – oznakowane;
5. cytryny w plasterkach;
6. dwa rodzaje kruchych ciastek - co najmniej 10 g/szt – 50 g/os. podanych na półmiskach/paterach
7. woda mineralna niegazowana w butelce o pojemności co najmniej 0,5 l. – 2 sz./os.
8. muffina czekoladowa 1 szt. co najmniej 75 g – 1 szt./os. (w papierowych papilotkach podane na półmiskach/paterach)
9. muffina waniliowa 1 szt. co najmniej 75 g – 1 szt./os. (w papierowych papilotkach podane na półmiskach/paterach)
10. **Wymagania dotyczące poczęstunku:**

Poczęstunek zostanie zapewniony podczas długiej przerwy w godzinach 11:30 – 12:30 dla maksymalnie 130 osób, w formie bufetu szwedzkiego, poczęstunek podany na półmiskach/paterach ozdobionych liśćmi sałaty w ramach poczęstunku uczestnikom konferencji zostaną zapewnione:

1. kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb żytni, masło, szynka drobiowa, sałata, papryka, zielona oliwka – 1 szt./os
2. kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb żytni, masło, ser żółty, sałata, papryka, czarna oliwka – 1 szt./os
3. kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa, pomidor, ogórek, sałata – 1 szt./os.
4. roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką ze szpinakiem i kremowym twarożkiem – 1 szt./os.
5. 2 rodzaje świeżych ciast serwowanych w papilotkach (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe – co najmniej 50 g/porcję) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę).
6. Owoce (pomarańcze, ananas, kiwi, winogrona, arbuzy) pokrojone w kostkę, schłodzone, przystrojone świeżym listkiem mięty, podane w pucharkach/kieliszkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem, wypełnionych co najmniej w ¾ objętości pojemnika – 1 szt./os.