Załącznik nr 4 do SWZ

Załącznik nr 2 do Umowy

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

## Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas jednej konferencji i dwóch forów na terenie miasta Łodzi”.

Przedmiot zamówienia współfinansowany będzie przez Unię Europejską w ramach Planu Odbudowy dla Europy (NextGeneration EU) ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponentu A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, Inwestycji A3.1.1: Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, przedsięwzięcia: „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego, uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”.

## Termin i miejsce realizacji zamówienia

1. Pierwsze Forum wymiany dobrych praktyk 50+ odbędzie się 13 grudnia 2024r. w Łodzi.
2. Drugie Forum wymiany dobrych praktyk 50+ odbędzie się 16 grudnia 2024 r. w Łodzi.
3. Konferencja odbędzie się 6 grudnia 2024 r. w Łodzi.

Dokładny adres miejsca na terenie Łodzi, w którym odbywać się będą wydarzenia zostanie podany wykonawcy w dniu podpisania umowy.

## Szczegółowe informacje

W ramach świadczonej usługi wykonawca zapewni:

1. przygotowanie, dowóz i podanie posiłków
2. potrawy określone w menu dla: maksymalnie 300 osób podczas konferencji i maksymalnie 200 osób podczas każdego z forów (łącznie 300 + 200 +200 = 700 osób), w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed planowanymi terminami wydarzeń (konferencji i forów) o ostatecznej liczbie uczestników (osób spożywających posiłki w tym z uwzględnieniem opcji mięsnej i wegetariańskiej), z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą;
3. stoły:
* stół w formie bufetu szwedzkiego ustawiony w sposób umożliwiający uczestnikom konferencji i forów 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.
1. nakrycie wszystkich stołów podczas konferencji i forów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne) - czystymi i wyprasowanymi;
2. jednolitą zastawę ceramiczną i szklaną (filiżanki, szklanki, talerzyki) bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp., sztućce platerowe, serwetki papierowe dla każdego uczestnika konferencji oraz forów. Wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru;
3. obsługę kelnerską, która będzie wyglądać czysto i schludnie - przez cały czas trwania konferencji i forów;
4. sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania konferencji i forów, a także po ich zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
5. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków podczas konferencji i forów;
6. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu konferencji i forów;
7. świadczenie usługi restauracyjnej podczas konferencji i forów, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
8. 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) podczas konferencji i forów;
9. dostarczenie serwisu kawowego, poczęstunku i lunchu w dniach 6 grudnia 2024 r., 13 grudniu 2024 oraz 16 grudnia 2024 r. do wskazanego przez Zamawiającego miejsca na terenie Łodzi;
10. estetyczne podawanie posiłków podczas konferencji.

**Szczegółowe informacje dotyczące menu:**

1. **Serwis kawowy** w systemie ciągłym przez maksymalnie 5 godzin trwania konferencji i forów. Zamawiający wstępnie planuje serwis kawowy od godziny 9:00 do godziny 14:00 jednak zastrzega sobie możliwość przesunięcia godzin rozpoczęcia i zakończenia o czym poinformuje wykonawcę nie później niż na 3 dni przed rozpoczęciem każdego z wydarzeń. Serwis kawowy będzie świadczony dla maksymalnie 300 osób podczas konferencji i maksymalnie 200 osób podczas każdego z forów. W ramach serwisu kawowego uczestnikom zostanie zapewniony nieograniczony dostęp do:
* wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników – co najmniej trzy urządzenia czynne jednocześnie) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;
* wody mineralnej niegazowanej z miętą i cytryną w dyspenserze lub w dzbankach;
* wody gazowanej;
* soku 100%: pomarańczowego, jabłkowego, porzeczkowego w dzbankach (Zamawiający nie dopuszcza nektarów i napojów);
* cukru białego i brązowego;
* śmietanki/mleka krowiego do kawy w dzbanuszku/kubeczku;
* mleka roślinnego w dzbanuszku/kubeczku – oznakowane;
* cytryny w plasterkach.
* co najmniej 3 rodzajów świeżych ciast serwowanych w papierowych papilotkach np. sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe (po co najmniej 150 g/os);
* ciastka podane na półmiskach/paterach:
* croissanty, co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.
* mini pączki jogurtowe/serowe, 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.
* mini sałatki podane w miseczkach/kubeczkach/pucharkach o pojemności co najmniej 150 ml z łyżeczką, wypełnione co najmniej w ¾ objętości pojemnika:

• sałatka grecka z kaszą bulgur, oliwkami, serem feta, ogórkiem zielonym, pomidorem, cebulą i sosem winegret.

* owoce i warzywa (co najmniej 150 g/os.) z naturalnymi dipami
* orzechy (3 rodzaje) (co najmniej 100 g/os)
1. **Poczęstunek** (dokładna godzina przerwy, podczas której serwowany będzie poczęstunek zostanie podana na 2 dni przed konferencją) dla maksymalnie 300 osób podczas konferencji i maksymalnie 200 osób podczas każdego z forów w formie bufetu szwedzkiego, podany na półmiskach/paterach ozdobionych liśćmi sałaty, pomidorkami koktajlowymi, plastrami świeżego ogórka. W ramach poczęstunku uczestnikom zostaną zapewnione:
* 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. – 4 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:
* granola z jogurtem, orzechami i owocami najmniej 150 g/szt. – 1szt./os;
1. **Lunch** (dokładna godzina zostanie podana na 2 dni przed wydarzeniami) dla maksymalnie 300 osób podczas konferencji i maksymalnie 200 osób podczas każdego z forów, serwowany w formie bufetu z możliwością jednoczesnego wyboru spośród 2 (dwóch) opcji dania pierwszego (w tym jednej wegetariańskiej), 3 (trzech) opcji dania drugiego (w tym jednej wegetariańskiej), oraz co najmniej 2 (dwóch) deserów (co najmniej jednego wegetariańskiego).

Lunch powinien składać się na przykład z następujących dań (lub innych zapewnionych w co najmniej jednakowym standardzie):

* Danie I – zupa (dwie opcje) – łącznie co najmniej 300 ml/os., np.: zupa krem z zielonego groszku z grzankami, zupa krem z dyni;
* danie II na ciepło (trzy opcje do wyboru, w tym jedna wegetariańska) – łącznie co najmniej 300 g/os. np. indyk z gruszką i tymiankiem, placki z cukinii, makaron z łososiem, wołowina duszona w sosie;
* dodatki skrobiowe do dania II (trzy do wyboru) – łącznie co najmniej 200 g/os., np. kluski śląskie, ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, frytki;
* dodatki warzywne do dania II (trzy do wyboru) – łącznie co najmniej 200 g/os., np. marchew glazurowana, sałatka ze świeżych warzyw, fasola szparagowa;
* deser – dwa rodzaje (co najmniej jeden wegetariański).
	1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania nie później niż na 5 dni przed każdą z planowanych dat realizacji wydarzeń tj. konferencji i forów po trzy propozycje menu lunchu, spośród których Zamawiający dokona wyboru jednego menu lub zaproponuje modyfikacje, które Wykonawca wprowadzi w ciągu 1 dnia roboczego i przedłoży Zamawiającemu do akceptacji za pośrednictwem poczty e-mail. Wykonawca jest zobowiązany do nanoszenia poprawek każdorazowo w terminie do 1 dnia roboczego od przekazania przez Zamawiającego uwag, aż do momentu ostatecznego zaakceptowania przez Zamawiającego propozycji menu. Przedstawienia Zamawiającemu ostatecznego menu nie później niż na 2 dni robocze przed planowaną datą realizacji usług.
1. **Mikołaj czekoladowy** bez nadzienia (wykonany tylko z czekolady) dla maksymalnie 300 osób podczas konferencji, i maksymalnie 200 osób podczas każdego z forów (łącznie maksymalnie 300 + 200 + 200 = 700 sztuk). Mikołaj opakowany (każdy oddzielnie) w kolorowy papier/sreberko/owijkę stylistyką nawiązującą do grudniowych świąt o wysokości min. 15 cm. i wadze min. 100 g każdy wykonany z czekolady mlecznej o zawartości min. 30% kakao.