**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Załącznik nr 2 do umowy**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**I. Przedmiot zamówienia**Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług restauracyjnych podczas trzech konferencji na terenie miasta Łodzi”

**II. Przedmiot zamówienia obejmuje:**

1. Świadczenie usługi restauracyjnej

**III. Termin i miejsce realizacji zamówienia:**

W dniu 20.10.2023 r., na terenie miasta Łodzi, przy czym dokładne miejsce wykonania usługi Zamawiający wskaże nie później niż na 5 dni kalendarzowych przed konferencją.

W dniu 07.11.2023 r., na terenie miasta Łodzi, przy czym dokładne miejsce wykonania usługi Zamawiający wskaże nie później niż na 5 dni kalendarzowych przed konferencją.

W dniu 24.11.2023 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 20.10.2023 r., w dniu 07.11.2023 r., w dniu 24.11.2023 r.;
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 250 osób w dniu 20.10.2023 r., dla maksymalnie 150 osób w dniu 07.11.2023 r. oraz dla maksymalnie 200 osób w dniu 24.11.2023 r., w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny podczas każdego dnia każdej 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 20.10.2023 r., 07.11.2023 r. oraz 24.11.2023 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;

1. nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne), czystymi i wyprasowanymi podczas każdej z konferencji;
2. świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych podczas każdej z konferencji;
3. zastawę dla każdego uczestnika podczas każdej z konferencji, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
4. obsługę kelnerską przez cały czas trwania każdej z konferencji, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie;
5. sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania każdej z konferencji i po ich zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
6. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
7. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu każdej z 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 serwisu kawowego w miejsce wskazane przez Zamawiającego w dniu każdej z konferencji najpóźniej do godziny 8.00;
11. estetyczne podawanie posiłków.

**Szczegółowe informacje dotyczące menu:**

1. Serwis kawowy w systemie ciągłym od godziny 8:30 do godziny 16:00 dla maksymalnie 250 osób w dniu 20.10.2023 r., dla maksymalnie 150 osób w dniu 07.11.2023 r., dla maksymalnie 200 osób w dniu 24.11.2023 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;
* śmietanki w dzbanuszku/kubeczku lub mleka 3,2% w dzbanuszku/kubeczku;
* mleko sojowe 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.

- 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 20.10.2023 r., dla maksymalnie 150 osób w dniu 07.11.2023 r., dla maksymalnie 200 osób w dniu 24.11.2023 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 czekoladowy z mascarpone z musem wiśniowym, przystrojony listkiem mięty– 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 20.10.2023 r., dla maksymalnie 150 osób w dniu 07.11.2023 r., dla maksymalnie 200 osób w dniu 24.11.2023 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.
* babeczki wytrawne (ze słonego ciasta) z pastą jajeczną, ustrojone natką pietruszki, co najmniej 70 g/szt.– 2szt./os.
* babeczki wytrawne (ze słonego ciasta) z sałatką jarzynową, ustrojone świeżym koprem, co najmniej 70 g/szt.– 2szt./os.