**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Załącznik nr 2 do umowy**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej pn. Świadczenie usług restauracyjnych podczas konferencji w dniu 14.06.2023 r. i w dniu 26.06.2023 r.

**W RAMACH ŚWIADCZONEJ USŁUGI, WYKONAWCA MA OBOWIĄZEK ZAPEWNIĆ:**

1. przygotowanie, dowóz i podanie posiłków podczas konferencji w dniu 14.06.2023 r. i w dniu 26.06.2023 r.;
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 150 osób w dniu 14.06.2023 r. i dla maksymalnie 150 osób w dniu 26.06.2023 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 14.06.2023 r. i w dniu 26.06.2023 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 2022 r. poz. 2132);
10. dostarczenie serwisu kawowego w miejsce wskazane przez Zamawiającego w dniu każdej z konferencji najpóźniej do godziny 9.00.
11. estetyczne podawanie posiłków.

**SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE MENU:**

1. Serwis kawowy w systemie ciągłym od godziny 9:00 do godziny 16:00 dla maksymalnie 150 osób w dniu 14.06.2023 r. i dla maksymalnie 150 osób w dniu 26.06.2023 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 - 3 rodzaje: zielona, czarna, owocowa i wrzątku w warniku do zaparzania herbaty;
* soku 100%: pomarańczowego, jabłkowego, porzeczkowego w dzbankach;
* cukru;
* śmietanki w dzbanuszku/kubeczku/kapsułkach lub mleka 3,2% w dzbanuszku/kubeczku;
* cytryny w plasterkach;
* ciastek podanych na półmiskach/paterach:
	+ rogalik drożdżowy z nadzieniem owocowym – co najmniej 20 g/szt. – 150 sztuk;
	+ mini pączek jogurtowy/serowy, co najmniej 10 g/szt.– 150 sztuk;
	+ babeczki z budyniem – co najmniej 60 g/szt. – 150 sztuk.
* ciast w papierowych papilotkach podane na półmiskach/paterach:
* ciasto czekoladowe – co najmniej 60 g/szt. – 150 sztuk;
* szarlotka – co najmniej 60 g/szt. – 150 sztuk.
1. Poczęstunek I (około godziny 11:50 – 12:10)

dla maksymalnie 150 osób w dniu 14.06.2023 r. i dla maksymalnie 150 osób w dniu 26.06.2023 r., w formie bufetu szwedzkiego, podany na półmiskach/paterach ozdobionych liśćmi sałaty, pomidorkami koktajlowymi, plastrami świeżego ogórka:

* babeczki wytrawne z sałatką warzywną co najmniej 70 g/szt.– 150 sztuk.;
* babeczki wytrawne z sałatką pieczarkową co najmniej 70 g/szt.– 150 sztuk;
* roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką z wędzonym łososiem i kremowym twarożkiem, co najmniej 30 g/szt. – 200 sztuk;
* roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką ze szpinakiem i kremowym twarożkiem, co najmniej 30 g/szt. – 200 sztuk;
* mini desery podane w pucharkach/kieliszkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 120 ml z łyżeczką, wypełnione co najmniej w ¾ objętości pojemnika:
* panna cotta przystrojona listkiem mięty– co najmniej 100 sztuk;
* tiramisu posypane wiórkami czekoladowymi - co najmniej 100 sztuk;

 - owoce (truskawki, pomarańcze, kiwi, winogrona, arbuzy) pokrojone w kostkę, schłodzone, przystrojone świeżym listkiem mięty, podane w pucharkach/kieliszkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem, wypełnione co najmniej w ¾ objętości pojemnika – 200 sztuk.

1. Poczęstunek II (około godziny 13:40 – 14:00)

dla maksymalnie 150 osób w dniu 14.06.2023 r. i dla maksymalnie 150 osób w dniu 26.06.2023 r., w formie bufetu szwedzkiego, podany na półmiskach/paterach ozdobionych liśćmi sałaty, pomidorkami koktajlowymi, plastrami świeżego ogórka:

* kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka co najmniej 20 g/szt.) - chleb żytni, masło, ser brie/camembert, sałata, papryka, oliwka zielona – 150 sztuk;
* kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka co najmniej 20 g/szt.) - chleb wieloziarnisty, masło, salami, sałata, czarna oliwka, ser żółty – 150 sztuk;
* kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka co najmniej 20 g/szt.) - chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa bądź drobiowa, pomidor, ogórek, sałata – 150 sztuk;
* koreczki bankietowe ze śliwką kalifornijską owiniętą w boczek wędzony (zapiekane) co najmniej 20 g/szt. – 200 sztuk;
* koreczki bankietowe z mozarellą, pomidorkiem koktajlowym i świeżą bazylią, co najmniej 20 g/szt. – 200 sztuk;

**TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA:**

W dniu 14.06.2023 r., na terenie miasta Łodzi przy czym dokładne miejsce wykonania usługi Zamawiający wskaże nie później niż na 5 dni kalendarzowych przed konferencją.

W dniu 26.06.2023 r., na terenie miasta Łodzi przy czym dokładne miejsce wykonania usługi Zamawiający wskaże nie później niż na 5 dni kalendarzowych przed konferencją.

**UWAGA ZAMAWIAJĄCEGO**:

Wszelkie obowiązki będą wykonywane przy uwzględnieniu obowiązujących w chwili ich wykonywania nakazów, zakazów i ograniczeń wprowadzanych w związku z obowiązującym stanem epidemii lub zagrożenia epidemiologicznego wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2.