Załącznik nr 4 do SWZ

Załącznik nr 2 do Umowy

nr ………./2024

z dnia ……………… 2024 r.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

# I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas Wojewódzkiej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS”

# II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

Świadczenie usługi restauracyjnej

# III. Termin i miejsce realizacji zamówienia:

W dniu 29.11.2024 r., w Centrum Kliniczno – Dydaktycznym Uniwersytetu Medycznego, ul. Pomorska 251 w Łodzi

# IV. Szczegółowe informacje:

W ramach świadczonej usługi, wykonawca zapewni:

1. przygotowanie, dowóz i podanie posiłków podczas Olimpiady w dniu 29.11.2024 r.;
2. potrawy określone w menu dla maksymalnie 450 osób w dniu 29.11.2024 r. w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny podczas Olimpiady;
3. stoły w dniu 29.11.2024 r., stół w formie szwedzkiego bufetu w sposób umożliwiający uczestnikom Olimpiady 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. nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne), czystymi i wyprasowanymi;
5. świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych;
6. zastawę dla każdego uczestnika Olimpiady, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
7. obsługę kelnerską przez cały czas trwania Olimpiady, która będzie wyglądać czysto i schludnie;
8. sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania Olimpiady i po jej zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
9. usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
10. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po jej zakończeniu;
11. świadczenie usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
12. 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 29.11.2024 r. najpóźniej do godziny 8:00;
14. estetyczne podawanie posiłków podczas Olimpiady;
15. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed planowanym terminem Olimpiady o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą;

**Szczegółowe informacje dotyczące menu:**

1. Serwis kawowy w systemie ciągłym od godziny 8:00 do godziny 15:00 dla maksymalnie 450 osób w dniu 29.11.2024 r. w formie bufetu szwedzkiego, w ramach którego uczestnikom Olimpiady 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.
* ciastka kruche z bakaliami – co najmniej 15 g/szt. – 1 szt./os.
* ciastka kruche z czekoladą - co najmniej 15 g/szt. – 1 szt./os.
* drożdżówek z makiem, z serem, z kruszonką, z owocami, każda podana na papierowej serwetce – minimum 100 g/szt. – 450 sztuk;
1. Poczęstunek I (dokładna godzina zostanie podana najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed Olimpiadą) dla maksymalnie 450 osób 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. – 2 szt./os.;
* zapiekane kwadraty z ciasta francuskiego z pieczarkami i żółtym serem– co najmniej 60 g/szt. – 2 szt./os.;
* owoce (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 II (dokładna godzina zostanie podana najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed Olimpiadą) dla maksymalnie 450 osób w formie bufetu szwedzkiego, podany na półmiskach/paterach ozdobionych liśćmi sałaty, pomidorkami koktajlowymi, plastrami świeżego ogórka:
* 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. – 2 szt./os.
* pierożki z ciasta filo z nadzieniem z kurczaka, co najmniej 100 g/szt. – 1 szt./os.
* pierożki z ciasta filo z warzywami, co najmniej 100 g/szt. – 1 szt./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.

- 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.