

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**  
**pn.: „Świadczenie usługi restauracyjnej”**

Zamówienie podzielone jest na dwie części.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części I.**

**I. Przedmiot zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025 ”.

**II. Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.**

Termin realizacji: 22.05.2025 r. (Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminu realizacji zamówienia na zasadach określonych w umowie).

Miejsce realizacji: miasto Łódź, przy czym ostateczne miejsce realizacji usługi Zamawiający wskaże nie później niż na 2 tygodnie przed uroczystością.

**III. Szczegółowe informacje.**

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:

- 1) przygotowanie, dowóz i podanie potraw, podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025;
- 2) potrawy określone w menu dla maksymalnie 200 osób podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025; w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem Wojewódzkich Obchodów Rodzicielstwa Zastępczego 2025, o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą;
- 3) zapewnienie, przywiezienie, ustawienie i przygotowanie (nakrycie, ozdobienie) w sposób estetyczny stołów w formie szwedzkiego bufetu, tak aby zapewnić uczestnikom Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025 swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków;

- 4) zapewnienie, przywiezienie, ustawienie i przygotowanie (nakrycie, ozdobienie) w sposób estetyczny stolików koktajlowych – w ilości zapewniającej wszystkim uczestnikom swobodne spożywanie posiłków - o wysokości co najmniej 110 cm, w tym 2 stoły dla osób niepełnosprawnych, poruszających się na wózkach inwalidzkich;
- 5) nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągaczami (pokrowce elastyczne), czystymi i wyprasowanymi podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025;
- 6) świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztuców platerowych, serwetek papierowych podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025;
- 7) zastawę dla każdego uczestnika Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
- 8) obsługę kelnerską przez cały czas trwania Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie;
- 9) sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025 i po ich zakończeniu (wraz z resztami pokonsumpcyjnymi);
- 10) usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
- 11) przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025 najpóźniej w ciągu 1 godziny po zakończeniu Obchodów;
- 12) świadczenie usługi restauracyjnej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- 13) przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
- 14) dostarczenie potraw, o których mowa w menu, na miejsce realizacji usługi, w dniu Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025 najpóźniej na 45 minut przed rozpoczęciem Obchodów;

15)estetyczne podawanie posiłków.

**IV. Usługa restauracyjna powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:**

- 1) **Serwis kawowy, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025, obejmujący:**
  - a) w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników;
  - b) nieograniczony dostęp do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, kawy mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników – co najmniej 4 urządzenia czynne jednocześnie) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;
  - c) wody mineralnej niegazowanej w dyspenserze lub w dzbankach – bez ograniczeń na osobę;
  - d) cukru, mleka 3,2%, mleka bez laktozy, cytryny w plastrach - bez ograniczeń na osobę;
  - e) soku 100% pomarańczowy w dzbankach – co najmniej 200 ml/os.
  - f) **finger food na słodko**, w tym:
    - mini muffinki (np. czekoladowe/waniliowe/jogurtowe) – 2 szt./os. (co najmniej 35 g/sztuka);
    - mini pączki jogurtowe/serowe – 2 szt./os. (co najmniej 10 g/sztuka);
    - żelki owocowe wielosmakowe w kształcie misiów podawane w kubeczkach/pucharkach o pojemności co najmniej 120 ml (kubeczki/pucharki muszą być w całości wypełnione żelkami) – 1 szt./os.
  - g) serwis kawowy powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztućce) bez oznak zużycia lub uszczerbków w ilości dostosowanej do liczby uczestników Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025 (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).

2) **Poczęstunek** (dokładna godzina serwowania posiłku zostanie podana nie później niż na 3 dni robocze przed Wojewódzkimi Obchodami Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2025), **w tym:**

a) **finger food na słono**, w tym:

- roladki z tortilli (z okrągłego placka o średnicy 24-28 cm, z mąki kukurydzianej lub pszennej lub razowej) posmarowane po całej powierzchni tortilli serkiem twarogowym śmietankowym, nadziewane plastrami szynki konserwowej (minimum 3 plasterki szynki na 1 tortille), plastrami sera żółtego np. typu gouda (minimum 3 plasterki żółtego sera na 1 tortille) zielonym świeżym ogórkiem pokrojonym w słupki (co najmniej 4 słupki na 1 tortille). Tortille należy pokroić na 4 pełne części z nadzieniem, tak aby 1 część stanowiła 1 roladkę z tortilli – 2 szt./os. Roladki nie mogą się rozpadać i powinny umożliwić ich swobodną konsumpcję,
- kanapki na krakersach słonych prostokątnych (krakers o wymiarach co najmniej 4,5 cm x 6 cm i wadze co najmniej 6 gram/szt.):
  - z pastą jajeczną i szczypiorkiem – 2 szt./os.,
  - z plasterkiem wędliny drobiowej, z serkiem twarogowym śmietankowym (w formie wyciśniętego kleksa) oraz z plasterkiem świeżego zielonego ogórka – 2 szt./os.
- mini burger z mięsem drobiowym (w tym bułka pszenna lub razowa – 25 gram na porcję oraz kotlet z mięsa drobiowego – 40 gram na porcję po przetworzeniu), plasterkiem kiszzonego ogórka, plasterkiem pomidora, sałatą masłową, sosem z majonezu i ketchupu - łącznie 75 gram na porcję – 1 szt./os. Każdy mini burger musi być spięty wykałaczką do burgerów.

Poczęstunek powinien być przechowywany w sposób zapewniający jego świeży wygląd i smak. Niedopuszczalne jest podawanie przekąsek zawierających produkty obeschnięte, zwiędnięte lub roztopione.

Ostateczne godziny rozpoczęcia oraz poczęstunku Zamawiający przekaże drogą mailową nie później niż na 3 dni robocze przed Uroczystością.

## **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części II.**

### **I. Przedmiot zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas konferencji na terenie Miasta Łodzi”.

### **II. Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.**

Termin realizacji: 07.11.2025 r. (Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminu realizacji zamówienia na zasadach określonych w umowie).

Miejsce realizacji: miasto Łódź, przy czym ostateczne miejsce realizacji usługi Zamawiający wskaże nie później niż na 2 tygodnie przed konferencją.

### **III. Szczegółowe informacje.**

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:

- 1) przygotowanie, dowóz i podanie posiłków podczas konferencji w dniu 07.11.2025 r.;
- 2) potrawy określone w menu dla maksymalnie 150 osób w dniu 07.11.2025 r., w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny podczas konferencji. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem konferencji o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą;
- 3) ustawienie i przygotowanie (nakrycie, ozdobienie) w sposób estetyczny stołów, w formie szwedzkiego bufetu, tak aby zapewnić uczestnikom konferencji swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków;
- 4) stoły koktajlowe o wysokości co najmniej 110 cm, w ilości zapewniającej uczestnikom swobodne spożywanie posiłków;
- 5) nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne), czystymi i wyprasowanymi podczas konferencji;
- 6) świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych podczas konferencji;

- 7) zastawę dla każdego uczestnika podczas konferencji, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
- 8) obsługę kelnerską przez cały czas trwania konferencji, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie;
- 9) sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania konferencji i po jej zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
- 10) usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
- 11) przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu konferencji najpóźniej do 30 min. po jej zakończeniu;
- 12) świadczenie usługi restauracyjnej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- 13) przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
- 14) dostarczenie serwisu kawowego na miejsce realizacji usługi, w dniu konferencji, nie później niż na 30 min. przed jej rozpoczęciem;
- 15) dostarczenie ciepłego posiłku w formie obiadu dwudaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego na miejsce realizacji usługi, w dniu konferencji nie później niż na 15 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej (dokładna godzina serwowania ciepłego posiłku w formie obiadu dwudaniowego z deserem zostanie podana nie później niż na 3 dni robocze przed dniem konferencji);
- 16) estetyczne podawanie posiłków;
- 17) przedstawienie Zamawiającemu menu nie później niż na 2 dni robocze przed planowaną datą konferencji.

#### **IV. Usługa restauracyjna powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:**

- 1) **Serwisu kawowego, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania konferencji w godzinach 09:00 – 15:00 dla maksymalnie 150 osób:**

- a) w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników;
  - b) nieograniczonego dostępu do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, kawy mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;
  - c) wody mineralnej niegazowanej w dyspenserze lub w dzbankach – bez ograniczeń na osobę;
  - d) cukru, mleka 3,2%, mleka bez laktozy, cytryny w plastrach - bez ograniczeń na osobę;
  - e) 2 rodzajów ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe co najmniej 60 g/ porcje) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
  - f) muffinka czekoladowa/waniliowa/jogurtowa – 2 szt./os. (co najmniej 75 g/sztuka);
  - g) mini pączki jogurtowe/serowe – 2 szt./os. (co najmniej 10 g/sztuka);
  - h) serwis kawowy powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztucce) bez oznak zużycia lub uszczerbków w ilości dostosowanej do liczby uczestników konferencji (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).
- 2) **Ciepły posiłek w formie obiadu dwudaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego:**
- a) obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie konferencja;
  - b) obiad powinien składać się z:
    - zupy (np. krem z pomidorów, zalewajka, grzybowa) co najmniej 200 ml/os.; w tym zamiennie porcje wegetariańskie. Zupa powinna być przechowywana w kociołku i podgrzana do min. 80 °C;
    - dania głównego mięsnego (1 rodzaj mięsa do wyboru: w tym mięso wieprzowe/drobiowe – 1 porcja - co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu), zamiennie dania głównego wegetariańskiego (np. lasagne wegetariańska, makaron ze szpinakiem, pierogi, papryka/cukinia faszerowana kaszą/ryżem

i warzywami z zapieczonym serem (1 porcja – co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu);

- c) 2 rodzajów dodatków typu: ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- d) bukietu świeżych surówek (np.: z marchewki, buraczków, z białej kapusty – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- e) deseru schłodzonego, przystrojonego świeżym listkiem mięty (np.: tiramisu/ panna cotta/ mus czekoladowy/ mus waniliowy) podany w pucharku lub kubeczku o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem/ łyżeczką wypełnionym co najmniej w  $\frac{3}{4}$  objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.

Ciepły posiłek (danie główne oraz dodatki) powinien być gorący (min. temp. 60°C) oraz eksponowany poprzez odpowiedni sprzęt np. roll top cheffing lub podgrzewacze.

Ostateczne godziny rozpoczęcia oraz poczęstunku Zamawiający przekaże drogą mailową nie później niż na 3 dni robocze przed konferencją.