

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi pn. „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas konferencji na terenie miasta Łodzi”

II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

Świadczenie usługi restauracyjnej.

III. Termin i miejsce realizacji zamówienia:

Termin: 25 września 2025 r.

Miejsce: na terenie miasta Łodzi

IV. Szczegółowe informacje:

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

- 1) przygotowanie, dowóz i podanie poczęstunku w dniu konferencji, tj. 25 września 2025 r. w Łodzi,
- 2) potrawy określone w menu dla maksymalnie 120 osób w dniu 25 września 2025 r., w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny podczas konferencji. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem Konferencji o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą,
- 3) stoły:
 - stół w formie szwedzkiego bufetu w sposób umożliwiający uczestnikom konferencji swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków, w trakcie serwisu kawowego oraz poczęstunku,
 - 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, bez cech znacznego zużycia,
- 5) zastawę dla każdego uczestnika konferencji,
- 6) jednolite zastawy ceramiczne (filiżanki, szklanki, talerzyki) bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp., sztucze platerowe, serwetki

papierowe dla każdego uczestnika. Wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru

- 7) obsługę kelnerską przez cały czas trwania konferencji, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie,
- 8) sprzątanie stołów i zastawy przez cały czas trwania konferencji i po jej zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi),
- 9) usuwanie i utylizację odpadów i śmieci,
- 10) przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu konferencji,
- 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 poczęstunku i serwisu kawowego w miejsce wskazane przez Zamawiającego w dniu Konferencji najpóźniej do godziny 8.00,
- 14) estetyczne podawanie poczęstunku podczas konferencji.

V. Szczegółowe informacje dotyczące menu:

1. Wymagania dotyczące serwisu kawowego:

Serwis kawowy w systemie ciągłym od godziny 8:00 do godziny 15:30 dla maksymalnie 120 osób w dniu 25 września 2025 r., poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego, w ramach którego uczestnikom konferencji zostanie zapewniony nieograniczony dostęp do:

- a) kawy w ekspresie ciśnieniowym (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników konferencji - co najmniej 2 urządzenia czynne jednocześnie), kawy mielonej i rozpuszczalnej oraz wrzątku w warniku do zaparzania kawy;
- b) herbaty w saszetkach - 5 rodzajów: zielona, biała, czarna, owocowa, earl grey i wrzątku w warniku do zaparzania herbaty;
- c) cukru białego i brązowego;
- d) śmietanki w dzbanuszkach/kubeczkach lub mleka 3,2% w dzbanuszkach/kubeczkach;
- e) mleka sojowego/owsianego/migdałowego w dzbanuszkach/kubeczkach – oznakowane;
- f) cytryny w plasterkach;

- g) woda mineralna niegazowana w butelce o pojemności co najmniej 0,5 l. – 2 szt./os.
- h) wody mineralnej niegazowanej z miętą i cytryną w dyspenserze lub w dzbankach,
- i) ciastka kruche z bakaliami – co najmniej 15 g/szt. – 5 szt./os. podanych na półmiskach/paterach
- j) ciastka kruche z czekoladą - co najmniej 15 g/szt. – 5 szt./os. podanych na półmiskach/paterach
- k) muffina czekoladowa 1 szt. co najmniej 75 g – 1 szt./os. (w papierowych papilotkach podane na półmiskach/paterach),
- l) croissanty co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.

2. Wymagania dotyczące poczęstunku:

Poczęstunek zostanie zapewniony podczas długiej przerwy (dokładna godzina zostanie podana najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed konferencją) dla maksymalnie 120 osób, w formie bufetu szwedzkiego, poczęstunek podany na półmiskach/paterach ozdobionych liśćmi sałaty w ramach poczęstunku uczestnikom konferencji zostaną zapewnione:

- a) kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb żytni, masło, szynka drobiowa, sałata, papryka, zielona oliwka – 1 szt./os
- b) kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb żytni, masło, ser żółty, sałata, papryka, czarna oliwka – 1 szt./os
- c) kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa, pomidor, ogórek, sałata – 1 szt./os.
- d) roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką ze szpinakiem i kremowym twarożkiem – 1 szt./os.
- e) zapiekane kwadraty z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem feta – co najmniej 60 g/szt. – 2 szt./os.;
- f) zapiekane kwadraty z ciasta francuskiego z pieczarkami i żółtym serem – co najmniej 60 g/szt. – 2 szt./os
- g) pierożki z ciasta filo z warzywami, co najmniej 100 g/szt. – 1 szt./os.

- h) pierożki z ciasta filo z nadzieniem z kurczaka, co najmniej 100g/szt. – 1 szt./os.
- i) 2 rodzaje świeżych ciast serwowanych w papilotkach (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe – co najmniej 50 g/porcję) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę).
- j) owoce (pomarańcze, ananas, kiwi, winogrona, arbuzy) pokrojone w kostkę, schłodzone, przystrojone świeżym listkiem mięty, podane w pucharkach/kieliszkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem, wypełnionych co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 szt./os.