

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas spotkania Wojewódzkiej Społecznej Rady ds. Osób Niepełnosprawnych z powiatowymi radami ds. osób niepełnosprawnych z terenu województwa łódzkiego”.

Świadczenie usługi restauracyjnej polegające na zapewnieniu serwisu kawowego ciągłego oraz poczęstunku dla maksymalnie 60 osób.

II. Termin i miejsce realizacji zamówienia

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi.
Planowany termin: listopad 2025 r.

III. Wymagania dotyczące realizacji zamówienia.

Usługa restauracyjna powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

1. Wymagania dotyczące usługi restauracyjnej w formie serwisu kawowego w systemie ciągłym (w godz. 9.00-14.00):

- wrzątek w warniku – bez ograniczeń;
- herbata czarna, herbata zielona, herbata owocowa – bez ograniczeń;
- kawa rozpuszczalna i kawa mielona – bez ograniczeń;
- kawa naturalna serwowana z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników – co najmniej dwa urządzenia czynne jednocześnie) – bez ograniczeń;
- cukier biały i trzcinowy – bez ograniczeń;
- mleko do kawy w dzbanuszkach/kubeczkach – bez ograniczeń;
- cytryny w plastrach - bez ograniczeń;
- woda z miętą i cytryną w dzbankach – bez ograniczeń;
- sernik – (co najmniej 100 g porcja) - po 2 porcje na osobę;
- jabłecznik – (co najmniej 100 g porcja) - po 2 porcje na osobę;
- ciastka kruche – 150 g/osobę.

2. Wymagania dotyczące usługi restauracyjnej w formie poczęstunku (ok. godz. 12.):

- babeczki wytrawne z sałatką jarzynową - po 2 szt./os;
- babeczki wytrawne z sałatką z szynką – 2 szt./os.
- roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok 2 cm, spięte wykałaczką ze szpinakiem i kremowym twarożkiem, co najmniej 30g/szt. – 1szt./osobę;
- roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok 2 cm, spięte wykałaczką ze szynką i kremowym twarożkiem, co najmniej 30g/szt. – 1szt./osobę;
- tartinki - chleb żytni, masło, ser brie/camembert, sałata, papryka, oliwka zielona - 2 szt./osobę;
- tartinki – chleb pszenny, masło, ser mozzarella, pomidor, bazylia – 2 szt./osobę;
- tartinki - chleb razowy, masło, salami, pomidor, ogórek, sałata – 2 szt./osobę.

IV. Zakres świadczonej usługi

- 1) przygotowanie, dowóz i podanie posiłków;
- 2) potrawy określone w menu dla maksymalnie 60 osób w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w tym serwis kawowy i serwis gastronomiczny; Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usług 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 osobom swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków;
- 4) zapewnienie stołów koktajlowych o wysokości co najmniej 110 cm, w ilości zapewniającym wszystkim swobodne spożywanie posiłków;
- 5) zapewnienie 2 stołów dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich;
- 6) świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztućców platerowych, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
- 7) obsługę przez cały czas trwania wydarzenia;

- 8) obsługa powinna stosować ubiór schludny, elegancki, zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań;
- 9) sprzątanie stołów i zastawy przez cały czas trwania wydarzenia, jak i po jego zakończeniu;
- 10) usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
- 11) przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi najpóźniej w ciągu 1 godziny po zakończeniu wydarzenia;
- 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) świadczenie usługi serwisu kawowego w systemie ciągłym w dniu wydarzenia, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego od godziny 9.00 do godziny 14.00,
- 15) świadczenie usługi restauracyjnej w formie poczęstunku w dniu wydarzenia ok godziny 12.00;
- 16) estetyczne podawanie posiłków.