

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie sal wykładowo – warsztatowych wraz z usługą restauracyjną podczas sześciu wydarzeń na terenie miasta Łodzi.

Zamówienie podzielone jest na VI części. Jeden Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie części zamówienia. Zamawiający dopuszcza również składanie ofert częściowych na poszczególne części zamówienia.

Wydarzenia, o których mowa w części I, II, III, IV, V i VI zamówienia mogą, ale nie muszą być zorganizowane w tym samym obiekcie konferencyjnym lub konferencyjno-hotelarskim.

Obiekty, w którym odbędą się wydarzenia powinny zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2240).

Obiekty powinny być położony w granicach administracyjnych miasta Łodzi.

Podane w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia terminy wydarzeń w ramach części I i II zamówienia mogą ulec zmianie jedynie za obopólną zgodą Zamawiającego oraz Wykonawcy.

I. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI I

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie:

- jednej sali wykładowej dla maksymalnie 300 osób
- usługi restauracyjnej dla maksymalnie 300 osób podczas regionalnego forum wymiany dobrych praktyk 50+, które odbędzie się w dniu 24 września 2025 r. na terenie miasta Łodzi.

Ramowy plan Forum:

- 9.00 – 10.00 – rejestracja uczestników
- 10.00 – 11.15 – powitanie i I blok wykładów (sala wykładowa)
- 11.15 – 11.45 – przerwa
- 11.45 – 13.00 – II blok wykładów (sala wykładowa)
- 13.00 – 13.30 – przerwa
- 13.30 – 14.30 – panel dyskusyjny (sala wykładowa)
- 14.30 – 15.30 – zakończenie forum i obiad

Wydarzenie w ramach I części zamówienia będzie trwało maksymalnie 6 godzin i 30 minut.

II. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI II

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie:

- jednej sali wykładowej dla maksymalnie 150 osób
- 5 sal warsztatowych dla maksymalnie 30 osób każda
- usługi restauracyjnej dla maksymalnie 150 osób podczas spotkania Rady Seniorów z uczelniami wyższymi i szkołami podstawowymi, które odbędzie się w dniu 14 listopada 2025 r. na terenie miasta Łodzi.

Ramowy plan spotkania seniorów:

- 9.00 – 10.00 – rejestracja uczestników
- 10.00 – 11.00 – powitanie i I blok wykładów (sala wykładowa)
- 11.00 – 11.30 – przerwa
- 11.30 – 12.30 – II blok wykładów (sala wykładowa)
- 12.30 – 13.00 – przerwa
- 13.00 – 14.00 – prace w grupach warsztatowych (sale warsztatowe)
- 14.00 – 14.30 – podsumowanie prac warsztatowych (sale warsztatowe)
- 14:30 – 15:30 – zakończenie spotkania i obiad

Wydarzenie w ramach II części zamówienia będzie trwało maksymalnie 6 godzin i 30 minut.

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI III

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie:

- jednej sali wykładowej dla maksymalnie 100 osób
- usługi restauracyjnej dla maksymalnie 100 osób podczas konferencji, która odbędzie się na terenie miasta Łodzi i będzie poświęcona upowszechnieniu wyników badania dotyczącego funkcjonowania młodzieżowych ośrodków socjoterapii i młodzieżowego ośrodka wychowawczego w województwie łódzkim.

Ostateczny termin wydarzenia zostanie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w terminie do 5 dni roboczych od dnia zawarcia umowy.

Zamawiający zastrzega, że realizacja usługi powinna nastąpić w okresie do 6 tygodni od dnia zawarcia umowy.

Ramowy plan konferencji

- 9.00 – 10.00 – rejestracja uczestników
- 10.00 – 10.30 – powitanie i wykład wprowadzający (sala wykładowa)
- 10.30 – 11.30 – prezentacja wyników (sala wykładowa)
- 11.30 – 12.00 – przerwa
- 12.00 – 12.30 – wykład – dobre praktyki_1 (sala wykładowa)
- 12.30 – 13.00 – wykład – dobre praktyki_2 (sala wykładowa)
- 13:00 – 13:20 – przerwa
- 13:20 – 14:30 – panel dyskusyjny (sala wykładowa)
- 14.30 – 15.30 – zakończenie konferencji i obiad

Wydarzenie w ramach III części zamówienia będzie trwało maksymalnie 6 godzin i 30 minut.

IV. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI IV

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie:

- jednej sali wykładowej dla maksymalnie 300 osób
- 5 sal warsztatowych dla maksymalnie 60 osób każda
- usługi restauracyjnej dla maksymalnie 300 osób podczas regionalnego forum wymiany dobrych praktyk 50+, które odbędzie się na terenie miasta Łodzi.

Ostateczny termin wydarzenia zostanie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w terminie do 5 dni roboczych od dnia zawarcia umowy.

Zamawiający zastrzega, że realizacja usługi powinna nastąpić w okresie do 28 tygodni od dnia zawarcia umowy.

Ramowy plan Forum:

- 9.00 – 10.00 – rejestracja uczestników
- 10.00 – 11.15 – powitanie i I blok wykładów (sala wykładowa)
- 11.15 – 11.45 – przerwa
- 11.45 – 13.15 – równoległe sesje warsztatowe (sale warsztatowe)
- 13.15 – 13.45 – przerwa
- 13.45 – 15.15 – równoległe sesje warsztatowe (sale warsztatowe)
- 15.15 – 16.00 – zakończenie forum i obiad

Wydarzenie w ramach IV części zamówienia będzie trwało maksymalnie 7 godzin.

V. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI V

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie:

- jednej sali wykładowej dla maksymalnie 150 osób
- 5 sal warsztatowych dla maksymalnie 30 osób każda
- usługi restauracyjnej dla maksymalnie 150 osób podczas spotkania Rady Seniorów z uczelniami wyższymi i szkołami podstawowymi na terenie miasta Łodzi. Ostateczny termin wydarzenia zostanie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w terminie do 5 dni roboczych od dnia zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega, że realizacja usługi powinna nastąpić w okresie do 30 tygodni od dnia zawarcia umowy.

Ramowy plan spotkania seniorów:

- 9.00 – 10.00 – rejestracja uczestników
- 10.00 – 11.00 – powitanie i I blok wykładów (sala wykładowa)
- 11.00 – 11.30 – przerwa
- 11.30 – 12.30 – II blok wykładów (sala wykładowa)
- 12.30 – 13.00 – przerwa
- 13.00 – 14.00 – praca w grupach warsztatowych (sale warsztatowe)
- 14.00 – 14.30 – podsumowanie prac warsztatowych (sale warsztatowe)
- 14:30 – 15:30 – zakończenie spotkania i obiad

Wydarzenie w ramach V części zamówienia będzie trwało maksymalnie 6 godzin i 30 minut.

VI. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI VI

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie:

- jednej sali wykładowej dla maksymalnie 100 osób
 - usługi restauracyjnej dla maksymalnie 100 osób podczas konferencji, które odbędzie się na terenie miasta Łodzi.
- Ostateczny termin wydarzenia zostanie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w terminie do 5 dni roboczych od dnia zawarcia umowy.
- Zamawiający zastrzega, że realizacja usługi powinna nastąpić w okresie do 40 tygodni od dnia zawarcia umowy.

Ramowy plan konferencji

- 9.00 – 10.00 – rejestracja uczestników
- 10.00 – 10.30 – powitanie i wykład wprowadzający (sala wykładowa)
- 10.30 – 11.30 – prezentacja wyników (sala wykładowa)
- 11.30 – 12.00 – przerwa
- 12.00 – 12.30 – wykład – dobre praktyki_1 (sala wykładowa)
- 12.30 – 13.00 – wykład – dobre praktyki_2 (sala wykładowa)
- 13.00 – 13.30 – wykład – dobre praktyki_3 (sala wykładowa)
- 13.30 – 14.00 – przerwa
- 14.00 – 15.00 – panel dyskusyjny (sala wykładowa)
- 15.00 – 16.00 – zakończenie konferencji i obiad

Wydarzenie w ramach VI części zamówienia będzie trwało maksymalnie 7 godzin.

VII. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

Zamawiający informuje, że ramowe plany wydarzeń dla wyodrębnionych części zamówienia mogą ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji harmonogramów wydarzeń (nie wydłużając jednak łącznego czasu trwania konferencji), w tym godzin rozpoczęcia i zakończenia poszczególnych bloków oraz przerw, z zastrzeżeniem, że wszelkie zmiany zostaną przekazane Wykonawcy z odpowiednim wyprzedzeniem (najpóźniej na 3 dni robocze przed wydarzeniem). Ewentualne korekty mogą również wynikać z dynamiki przebiegu konferencji, dostępności prelegentów lub innych nieprzewidzianych okoliczności.

Wykonawca ma obowiązek zapewnić w ramach wszystkich części zamówienia od I do VI:

- I. **jedną salę wykładową** znajdujących się na terenie obiektu konferencyjnego lub konferencyjno-hotelarskiego spełniającą poniższe warunki:
 - 1) sala wykładowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające komfort pracy;
 - 2) sala wykładowa powinna być wyposażona w krzesła dla wszystkich uczestników wydarzenia; wielkość sali wykładowej powinna być dostosowana do liczby uczestników wydarzenia, aby zapewniać komfort poruszania się;
 - 3) ustawienie krzeseł w sali wykładowej powinno mieć charakter teatralny; sala wykładowa powinna być wyposażona w mównicę z mikrofonem, w stoliki i krzesła/fotele dla prelegentów. Mównica powinna być zaopatrzona w karafkę z wodą oraz szklanki. Podczas wystąpień poszczególnych prelegentów Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco uzupełniać zapas wody;
 - 4) sala wykładowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały, tj.: rzutnik multimedialny (obraz z rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników wydarzenia), laptop połączony z projektorem/rzutnikiem multimedialnym, z dostępem do Internetu (z zainstalowanym oprogramowaniem min. Windows 10, oraz oprogramowanie obsługujące min. MS Office 2016 i Adobe Reader), sprzęt umożliwiający odtworzenie filmu (obrazu i dźwięku) z nośnika CD/DVD, pilot do obsługi prezentacji komputerowej oraz wskaźnik elektroniczny, ekran, tablicę flipchart z papierem

i kolorowymi mazakami, co najmniej 2 działające bezprzewodowe mikrofony, sprawny system nagłaśniający;

- 5) sala wykładowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i sprawne oświetlenie.

Sala wykładowa musi zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2240). W przypadku, gdy Wykonawca ze względów technicznych lub prawnych nie będzie w stanie zapewnić dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 ustawy Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia takim osobom dostępu alternatywnego w rozumieniu art. 7 ustawy.

II. **pięć sal warsztatowych (dotyczy części II, IV, V zamówienia)** znajdujących się na terenie obiektu konferencyjnego lub konferencyjno-hotelarskiego spełniających poniższe warunki:

- 1) sale warsztatowe powinny znajdować się na tej samej posesji co sala wykładowa;
- 2) sale warsztatowe powinny stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenia zapewniające komfort pracy;
- 3) sale warsztatowe powinny być dostosowane do liczby uczestników wydarzenia, aby zapewnić komfort poruszania się - każda sala warsztatowa dla maksymalnie 30-50 uczestników (w zależności od części zamówienia), wyposażona w krzesła dla wszystkich uczestników warsztatów;
- 4) ustawienie krzeseł w salach warsztatowych do uzgodnienia z Zamawiającym;
- 5) akustyka sal powinna umożliwiać swobodną dyskusję, sale powinny być wyposażone w mikrofony i sprawny sprzęt nagłaśniający;
- 6) sale warsztatowe powinny być wyposażone w co najmniej jeden stół przeznaczony dla prowadzącego wraz z miejscem siedzącym. Stół dla osoby prowadzącej w salach warsztatowych powinien być wyposażony w karafkę z wodą oraz szklankę;
- 7) sale warsztatowe powinny być wyposażone w sprzęt oraz materiały niezbędne do przeprowadzenia warsztatów, tj.: laptop połączony z projektorem/rzutnikiem multimedialnym, z dostępem do Internetu (z zainstalowanym oprogramowaniem min. Windows 10, oraz oprogramowanie obsługujące min. MS Office 2016 i Adobe Reader), sprzęt

umożliwiający odtworzenie filmu (obrazu i dźwięku) z nośnika CD/DVD, ekran, tablicę flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, sprawny system nagłaśniający;

- 8) sale warsztatowe powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie.

Sale warsztatowe muszą zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2240). W przypadku, gdy Wykonawca ze względów technicznych lub prawnych nie będzie w stanie zapewnić dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 ustawy Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia takim osobom dostępu alternatywnego w rozumieniu art. 7 ustawy.

- III. dostęp do Internetu;
- IV. obsługę techniczną tj. co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania wydarzenia, dostępną przynajmniej na 30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia oraz w trakcie jego trwania;
- V. dostęp do szatni i toalet dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
- VI. co najmniej 20 miejsc parkingowych dla uczestników każdego z wydarzeń;
- VII. świadczenie usługi restauracyjnej w tym zapewnienie na terenie obiektu konferencyjnego lub konferencyjno - hotelarskiego:

1. Serwisu kawowego w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym przez maksymalnie:

- 5 godzin i 30 minut trwania wydarzenia w ramach części I, II, III i V zamówienia (od godziny 9:00 do godziny 14:30),
- 6 godzin i 15 minut trwania wydarzenia w ramach części IV zamówienia (od godziny 9:00 do godziny 15:15),
- 6 godzin trwania wydarzenia w ramach części VI zamówienia (od godziny 9:00 do godziny 15:00).

W ramach serwisu kawowego uczestnikom zostanie zapewniony nieograniczony dostęp do:

- wrzątku w warku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń

dopasowana do liczby uczestników – 1 urządzenie na 50 osób)
umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;

- wody mineralnej niegazowanej z miętą i cytryną w dyspenserze lub w karafkach;
- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach szklanych o pojemności co najmniej 300 ml – po jednej butelce wody na osobę;
- soków naturalnych - pomarańczowego, jabłkowego i porzeczkowego w dzbankach;
- cukru białego, cukru brązowego, słodzika;
- śmietanki/mleka krowiego do kawy w dzbanuszkach/kubeczkach;
- mleka roślinnego w dzbanuszkach/kubeczkach – oznakowane;
- cytryny w plasterkach.

Ponadto w ramach serwisu kawowego w systemie ciągłym Wykonawca zapewni:

- co najmniej 2 rodzaje świeżych ciast serwowanych w papierowych papilotkach np. sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe (po co najmniej 150 g/os);
- ciastka podane na półmiskach/paterach:
 - croissanty, co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.;
 - mini pączki jogurtowe/serowe, co najmniej 10 g/szt.– 1 szt./os.;
 - babeczki z budyniem, co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.;
 - ciastka kruche z orzechami lub czekoladą, co najmniej 15 g/szt. – 1 szt./os.;
- mini desery tj. granola z jogurtem, orzechami i owocami podana w pucharkach/kieliszkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 120 ml z łyżeczką, wypełnione co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 szt./os, co najmniej 150 g/szt.;
- 2 rodzaje mini sałatek - podane w miseczkach/kubeczkach/pucharkach o pojemności co najmniej 150 ml z łyżeczką, wypełnione co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika tj.
 - sałatka grecka z kaszą bulgur, oliwkami, serem feta, ogórkiem zielonym, pomidorem, cebulą i sosem winegret;
 - sałatka cesar z kurczakiem, parmezanem, mixem sałat, dressingiem cesar oraz grzankami.

- 4 rodzaje kanapek dekoracyjnych z bagietki pszennej i żytniej, z różnymi dodatkami: z salami, z wędzoną pierśią 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. – 5 szt./os.;
- 2 rodzaje wytrawnych przekąsek, np.:
 - ciasto francuskie z burakiem, twarożkiem z mleka koziego i pestkami dyni – co najmniej 60 g/szt. – 5 szt./os.;
 - paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarkami i porem – co najmniej 60 g/szt. – 5 szt./os.;
- 3 rodzaje owoców np. jabłka, banany, winogrona (co najmniej 200 g/os.);
- 3 rodzaje świeżych warzyw np. marchewka, papryka, ogórek świeży (co najmniej 200 g/os.) z 3 naturalnymi dipami (np. czosnkowym, ziołowym, pomidorowym);
- 3 rodzaje orzechów tj. orzechy włoskie, migdały oraz nerkowce – 50 g na osobę.

Serwis kawowy powinien zostać usytuowany w bezpośredniej bliskości sali wykładowej w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnością ruchową.

2. Obiadu dwudaniowego z deserem i napojami w formie bufetu szwedzkiego

z możliwością jednoczesnego wyboru spośród:

- 2 (dwóch) opcji dania pierwszego (w tym jednej wegańskiej),
- 4 (czterech) opcji dania drugiego (w tym dwóch wegańskich),
- 2 (dwóch) deserów (w tym jednego wegańskiego).

Obiad powinien składać się na przykład z następujących dań (lub innych zapewnionych w co najmniej jednakowym standardzie):

- dania I – zupa (dwie opcje) – łącznie co najmniej 300 ml/os., np.: zupa krem z zielonego groszku z grzankami, zupa krem z dyni;
- dania II na ciepło (cztery opcje do wyboru, w tym dwie wegańskie) – łącznie co najmniej 300 g/os. np. indyk z gruszką i tymiankiem, placki z cukinii, makaron z łososem, wołowina duszona w sosie;
- dodatków skrobiowych do dania II (trzy do wyboru) – łącznie co najmniej 200 g/os., np. kluski śląskie, ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, frytki;
- dodatków warzywnych do dania II (trzy do wyboru) – łącznie co najmniej 200 g/os., np. gotowane jarzyny, sałatka ze świeżych warzyw, fasola szparagowa;

- deseru – dwa rodzaje (w tym jeden wegański).

Ponadto w trakcie obiadu powinny zostać zapewnione napoje:

- soki naturalne - dwa rodzaje - bez ograniczeń,

- woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną w karafkach – bez ograniczeń,

- kawa, herbata – bez ograniczeń.

- 2.1. Ostateczna liczba osób, dla których przygotowana będzie usługa restauracyjna w formie serwisu kawowego oraz obiadu dwudaniowego z deserem uzależniona będzie od liczby zrekrutowanych uczestników poszczególnych wydarzeń. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed terminem wydarzenia o ostatecznej liczbie uczestników (osób spożywających posiłki w tym z uwzględnieniem opcji mięsnej i wegańskiej), z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą.
- 2.2. Wymaga się realizacji usługi na podstawie uzgodnionej przez Strony i zaakceptowanej przez Zamawiającego propozycji menu - Wykonawca przedłoży Zamawiającemu nie później niż na 3 dni przed planowaną datą realizacji zamówienia min. 2 rodzaje menu (dot. obiadu dwudaniowego z deserem), spośród których Zamawiający dokona wyboru jednego menu lub zaproponuje własne modyfikacje. Ostateczna wersja menu zostanie zaakceptowana przez Zamawiającego nie później niż na 1 dzień roboczy przed planowaną datą realizacji usługi.
- 2.3. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- uruchomienie usługi restauracyjnej w formie serwisu kawowego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem wydarzenia;
 - przygotowania, dowozu i podania posiłków, w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu konferencyjnego lub konferencyjno - hotelarskiego, w którym odbywać będzie się wydarzenie z jednoczesnym zapewnieniem miejsc siedzących na czas trwania obiadu dla wszystkich uczestników wydarzenia;
 - zapewnienia stołów:
 - stół w formie bufetu szwedzkiego ustawiony w sposób umożliwiający uczestnikom wydarzeń swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków, w trakcie serwisu kawowego;

- 2 stoły dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich;
- stoły koktajlowe o wysokości co najmniej 110 cm lub tradycyjne, w ilości zapewniającej wszystkim swobodne spożywanie posiłków.
- nakrycia wszystkich stołów podczas wydarzeń obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne) - czystymi i wyprasowanymi;
- zapewnienia jednolitej zastawy ceramicznej i szklanej (filiżanki, szklanki, talerzyki) bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp., sztuców platerowych, serwetek papierowych dla wszystkich uczestników wydarzenia. Wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru;
- zapewnienia obsługi kelnerskiej, która będzie wyglądać czysto i schludnie - przez cały czas trwania wydarzeń. Do zadań obsługi kelnerskiej będzie należała m.in. dystrybucja i uzupełnianie artykułów spożywczych, przekąsek, obsługa ekspresu, sprzątanie naczyń, utrzymanie czystości itp.
- sprzątania stołów i zastawy przez czas trwania wydarzenia, a także po jego zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
- usuwania i utylizacji odpadów i śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków podczas wydarzenia;
- przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu wydarzenia;
- świadczenia usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- przestrzegania 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),
- estetycznego podawania posiłków.

VIII. INFORMACJA O FINANSOWANIU

Przedmiot zamówienia w części I, II, IV i V współfinansowany będzie przez Unię Europejską w ramach Planu Odbudowy dla Europy (NextGeneration EU) ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponentu A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, Inwestycji A3.1.1: Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, przedsięwzięcia: „Zbudowanie systemu koordynacji i

monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego, uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”.

Przedmiot zamówienia w części III oraz VI współfinansowany będzie przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w związku z realizacją przez Regionalne Centrum Polityki Społecznej w Łodzi projektu pn: „Działanie FELD.10.01 Pomoc Techniczna EFRR na rok 2025” w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027.