

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 2026 ”.

II. Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.

Termin realizacji: 21.05.2026 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 podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2026:

- 1) przygotowanie, dowóz i podanie potraw;
- 2) potrawy określone w menu dla maksymalnie 220 osób; w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem Wojewódzkich Obchodów Rodzicielstwa Zastępczego 2026, 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 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;
- 6) świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztucców platerowych, serwetek papierowych oraz papierowych kubeczków do serwowania wody mineralnej i soku pomarańczowego;
- 7) zastawę dla każdego uczestnika, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
- 8) obsługę kelnerską przez cały czas trwania Obchodów, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie;
- 9) sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania Obchodów i po ich zakończeniu (wraz z resztami pokonsumpcyjnymi);
- 10) usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
- 11) przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi 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 ze zm.);
- 14) dostarczenie potraw, o których mowa w menu, na miejsce realizacji usługi, w dniu Wojewódzkich Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2026 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 2026, obejmujący:**
- a) w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie rejestracji uczestników i przerw;
 - 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 3,2%, mleka roślinnego, cytryny w plastrach - bez ograniczeń na osobę;
 - e) soków: 100% pomarańczowy i 100% jabłkowy w dzbankach – co najmniej 200 ml/os. każdego rodzaju soków;
 - f) **finger food na słodko**, w tym:
 - ciasto czekoladowe i ciasto marchewkowe co najmniej 60 g/porcja – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
 - mini pączki jogurtowe/serowe, co najmniej 10 g/sztuka – 2 szt./os.;
 - krakersy w kształcie zwierzątek co najmniej 20 g/porcja – 1 porcja/os.
 - mus owocowy w zamykanej tubce 200 g/tubka – 1 tubka/ os. Mus owocowy w różnych smakach - w równych ilościach każdego rodzaju smaku, bez dodatku cukru i konserwantów. Dopuszcza się tubki owocowe w mieszanych smakach.

Serwis kawowy powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztućce, kubeczki papierowe do wody i soku pomarańczowego) bez oznak zużycia lub uszczerbków w ilości dostosowanej do liczby uczestników Obchodów (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej –

wykonanej z plastiku lub papieru, poza kubeczkami papierowymi do wody mineralnej i soku pomarańczowego).

2) **Poczęstunek** (dokładna godzina serwowania poczęstunku zostanie podana nie później niż na 3 dni robocze przed Wojewódzkimi Obchodami Dnia Rodzicielstwa Zastępczego 2026), **w formie finger food na słono**, w tym:

- a) kanapki na bagietce pszennej i pełnoziarnistej posmarowanej masłem (kromka bagietki o wymiarach co najmniej 2,5 cm i wadze co najmniej 40 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.
- b) 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 Obchodami.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części II.

I. Przedmiot zamówienia.

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

II. Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.

Termin realizacji: Ostateczny termin świadczenia usługi restauracyjnej podczas seminarium zostanie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w terminie do 5 dni roboczych od dnia zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega, że realizacja usługi powinna nastąpić w terminie do 4 miesięcy od dnia zawarcia umowy, w dzień roboczy, tj. od poniedziałku do piątku.

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

III. Szczegółowe informacje.

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni w dniu seminarium:

- 1) przygotowanie, dowóz i podanie posiłków;
- 2) potrawy określone w menu dla maksymalnie 80 osób, w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem seminarium 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 seminarium 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;

- 6) świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych;
- 7) zastawę dla każdego uczestnika podczas seminarium, bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.;
- 8) obsługę kelnerską przez cały czas trwania seminarium, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie;
- 9) sprzątanie stołów i zastawy przez czas trwania seminarium 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 seminarium najpóźniej do 30 min. po jego 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 ze zm.);
- 14) dostarczenie serwisu kawowego na miejsce realizacji usługi, w dniu seminarium, nie później niż na 30 min. przed jego rozpoczęciem;
- 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 seminarium dla maksymalnie 80 osób:**
 - a) w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie rejestracji uczestników i przerw;
 - 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 – co najmniej 2 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 3,2%, mleka roślinnego, cytryny w plastrach - bez ograniczeń na osobę;
- e) 2 rodzajów ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe/ ciasto marchewkowe) co najmniej 60 g/szt. – po 1 szt. z każdego rodzaju ciasta na osobę;
- f) muffinka czekoladowa/waniliowa/jogurtowa co najmniej 75 g/ szt. – 2 szt./os.;
- g) mini pączki jogurtowe/serowe co najmniej 10 g/ szt. – 4 szt./os.;
- h) babeczki nadziewane budyniem co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os. (zamknięta babeczka, w środku której jest nadzienie budyniowe).

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 seminarium (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).

2) **Poczęstunek** (dokładna godzina serwowania poczęstunku zostanie podana nie później niż na 3 dni robocze przed seminarium), **w tym:**

- a) 4 rodzaje kanapek na bagietce pszennej i pełnoziarnistej posmarowanej masłem (kromka bagietki o wymiarach co najmniej 2,5 cm i wadze co najmniej 40 gram/szt.) z różnymi dodatkami: z wędliną drobiową, z salami, z żółtym serem, z camembertem, wszystkie ze świeżymi warzywami i ziołami: sałata, rukola, mix sałat, pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, kielki – w równych ilościach każdego rodzaju kanapki, co najmniej 80 g/szt. – 5 szt./os.
- b) 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.

- c) mini sałatka śródziemnomorska podana w miseczce/kubeczku/pucharku o pojemności co najmniej 150 ml z łyżeczką/widelczykiem, wypełniona co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika, z serem feta, oliwkami, pomidorkami koktajlowymi, zielonym ogórkiem, czerwoną cebulą, mixem sałat z dressingiem.

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 seminarium.