

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

### I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej w dniach 22-24 kwietnia 2026 r. na terenie Łodzi”.

### II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

- 1) Świadczenie usługi hotelarskiej.
- 2) Świadczenie usługi restauracyjnej

### III. Termin realizacji:

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie **22-24 kwietnia 2026 r.**

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana na terenie Łodzi.

### IV. Szczegółowe informacje:

#### 1. Świadczenie usługi hotelarskiej

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić noclegi w hotelu o minimum czterogwiazdkowym standardzie, położonym na terenie Łodzi, dostosowanym do potrzeb osób z różnymi niepełnosprawnościami, zgodnie z zaleceniami ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, wg harmonogramu:

- 1) **nocleg z dnia 22 kwietnia 2026 r. na dzień 23 kwietnia 2026 r.** dla maksymalnie **15 osób**; Wykonawca w ramach noclegu zapewni wyłącznie pokoje jednoosobowe;
- 2) **nocleg z dnia 23 kwietnia 2026 r. na dzień 24 kwietnia 2026 r.** dla maksymalnie **30 osób**; Wykonawca, w ramach noclegu zapewni 26 pokoi jednoosobowych oraz 2 pokoje dwuosobowe;

**Ostateczna liczba osób korzystających z usługi hotelarskiej będzie podana na 5 dni roboczych przed terminem realizacji usługi.**

#### 2. Świadczenie usługi restauracyjnej, realizowanej na terenie hotelu w którym będzie świadczona usługa hotelowa, polegającej na zapewnieniu:

- 1) **kolacji** w formie bufetu szwedzkiego dla maksymalnie:
  - **15 osób w dniu 22 kwietnia 2026 r.**, z zapewnieniem poniższego menu w przeliczeniu na jedną osobę:

- danie główne w formie gorącego posiłku co najmniej 250 g, w tym zamiennie porcje wegetariańskie,
- przystawki różne, co najmniej 5 rodzajów (w tym 3 wegetariańskie) co najmniej 100 g każda,
- pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g,
- masło co najmniej 30 g,
- kilka gatunków wędlin lub mięsnych przystawek - co najmniej 80 g,
- kilka gatunków serów - co najmniej 50 g,
- świeże warzywa i owoce, różne rodzaje - co najmniej 150 g,
- soki naturalne dwa rodzaje, woda mineralna, kawa z ekspresu, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń;

2) **śniadania** w formie bufetu szwedzkiego dla maksymalnie:

- **15 osób w dniu 23 kwietnia 2026 r.,**
- **30 osób w dniu 24 kwietnia 2026 r.,** z zapewnieniem poniższego menu, każdego dnia, w przeliczeniu na jedną osobę:
  - pieczywo różne rodzaje co najmniej 150 g,
  - parówki/kiełbaski frankfurterki co najmniej 50 g,
  - jajecznica z co najmniej 2 jaj,
  - naleśniki z dodatkami co najmniej 150 g,
  - wędliny 3 rodzaje - łącznie co najmniej 30 g,
  - pasztety 2 rodzaje - łącznie co najmniej 30 g,
  - sery różnych gatunków – łącznie co najmniej 50g,
  - masło co najmniej 30 g,
  - dżemy 2 rodzaje – łącznie co najmniej 40 g,
  - miód co najmniej 20 g,
  - płatki śniadaniowe/musli co najmniej 50 g,
  - jogurt owocowy (m.in. dwa rodzaje) co najmniej 100 ml,
  - mleko ciepłe i zimne - co najmniej 150 ml każde,
  - świeże warzywa różne rodzaje (np. pomidor, ogórek świeży/kiszony/konserwowy, papryka, oliwki zielone i czarne) - łącznie co najmniej 100 g,
  - soki naturalne dwa rodzaje – łącznie co najmniej 250 ml,
  - woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, śmietanka do kawy, cytryna – bez ograniczeń;

3) **uroczystej kolacji zasiadanej** dla maksymalnie **50 osób w dniu 23 kwietnia 2026 r.,** z zapewnieniem poniższego menu w przeliczeniu na jedną osobę:

- dwa dania główne w formie gorącego posiłku z mięsem – łącznie co najmniej 200 g
- dwa dania główne w formie gorącego posiłku bezmięsnego – łącznie co najmniej 200 g,

- przystawki różne, co najmniej 6 rodzajów (w tym 3 wegetariańskie) - co najmniej 100 g każda;
- pieczywo różne rodzaje – łącznie co najmniej 100 g;
- masło co najmniej 30 g;
- wędliny, pasztety – różne rodzaje – łącznie co najmniej 80 g;
- sery – kilka gatunków – łącznie co najmniej 50 g;
- świeże warzywa i owoce - różne rodzaje i gatunki – łącznie co najmniej 150 g;
- soki naturalne dwa rodzaje, woda mineralna, kawa z ekspresu, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.

#### **Wymagania dotyczące kolacji:**

- kolacja będzie zorganizowana w formie zasiadanej, w wyodrębnionej przestrzeni – najlepiej osobnej sali restauracyjnej,
- stoły okrągłe, maksymalnie 10 osobowe
- z uwagi na międzynarodowy charakter organizowanego wydarzenia Zamawiającemu zależy na oryginalności produktów i ich lokalnym charakterze, podkreślającym specyfikę regionu, co będzie stanowiło element promocji regionu wśród gości zagranicznych oraz pochodzących z innych regionów Polski;
- wszelkie zmiany dokonywane w menu i standardzie posiłków, wchodzących w skład usługi restauracyjnej wymagają zgody Zamawiającego.

#### **W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:**

- 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.

**Ostateczna liczba osób korzystających z usług restauracyjnych będzie podana na 5 dni roboczych przed terminem realizacji usługi.**