

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas dwudniowej konferencji, która odbędzie się w dniach 23–24 kwietnia 2026 roku na terenie Łodzi”.

II. Termin realizacji

Termin realizacji: 23-24.04.2026 r.

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:

1. **serwis kawowy w systemie ciągłym** dla maksymalnie 400 osób, wg harmonogramu:
 - w dniu 23.04.2026 roku w godzinach: 8.00 – 18.00
 - w dniu 24.04.2026 roku w godzinach 8.30 – 15.30

W ramach serwisu kawowego w systemie ciągłym uczestnikom zostaną zapewnione każdego dnia:

- kawa (100% arabica) - w ekspresie ciśnieniowym automatycznym oraz kawa mielona (100% arabica) i kawa rozpuszczalna oraz wrzątek w warniku do zaparzania kawy – bez ograniczeń na osobę;
 - herbaty w saszetkach - 4 rodzaje: zielona, czarna, czarna earl grey, owocowa oraz wrzątek w warniku do zaparzania herbaty – bez ograniczeń na osobę;
 - cukier, mleko krowie (minimum 3,2% zawartości tłuszczu) lub śmietanka do kawy w dzbanuszku/kubeczku, mleko roślinne, cytryny w plastrach - bez ograniczeń na osobę;
 - woda mineralna - niegazowana w - w dzbankach lub w dyspenserach + listek mięty/cytryny
2. **poczęstunek w systemie ciągłym** w formie bufetu szwedzkiego dla maksymalnie 400 osób, wg harmonogramu:
 - w dniu 23.04.2026 roku w godzinach: 8.00 - 18.00
 - w dniu 24.04.2026 roku w godzinach 8.30 – 15.30

W ramach poczęstunku w formie bufetu szwedzkiego w systemie ciągłym uczestnikom zostaną zapewnione każdego dnia ciastka - 5 rodzajów o wadze co najmniej 10 g/sztuka, w tym np.: kruche z marmoladą, kruche z kawałkami czekolady, czekoladowe, owsiane, z ciasta francuskiego), podane na półmiskach/paterach, w sumie wszystkich ciastek po 5 sztuk na osobę.

3. **poczęstunek podczas przerwy I** w formie bufetu szwedzkiego (dokładna godzina zostanie podana najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed konferencją) dla maksymalnie 400 osób w dniu 23.04.2026 r. oraz dla maksymalnie 400 osób w dniu 24.04.2026 r., - w tym:

- kanapki dekoracyjne z bagietki pszennej i żytniej, z różnymi dodatkami, np.: z kielbasą salami, z wędzoną pierśią z kurczaka, z serem kozim, z mozzarellą, z serem camembert, wszystkie ze świeżymi warzywami i ziołami: sałata, roszponka, rukola, pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, oliwki, kielki, bazylią – w równych ilościach każdego rodzaju kanapki, co najmniej 80 g/szt. – 3 sztuki na osobę;
- zapiekane roladki z suszonej śliwki zawiniętej w plaster boczku nadziane na wykałaczkę, podane na zimno – co najmniej 20 g/szt. – 2 sztuki na osobę
- koreczki bankietowe z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, oliwką zieloną i świeżą bazylią, co najmniej 20 g/szt. – 2 sztuki na osobę;

4. **poczęstunek podczas przerwy II** w formie bufetu szwedzkiego (dokładna godzina zostanie podana najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed konferencją) dla maksymalnie 400 osób w dniu 23.04.2026 r. oraz dla maksymalnie 400 osób w dniu 24.04.2026 r., podany na półmiskach/paterach w tym:

- trzy rodzaje ciasta, np.: sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe w papilotkach, babeczki – co najmniej 50 g/szt. – 2 sztuki na osobę,
- mini pączek jogurtowy/serowy, co najmniej 15 g/ szt. – 2 sztuki na osobę.

Wymogi dotyczące realizacji usługi:

1. dostarczenie, ustawienie i przygotowanie (nakrycie, ozdobienie) w sposób estetyczny stołów:

- w formie szwedzkiego bufetu, tak aby zapewnić uczestnikom konferencji swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków,
- stoły koktajlowe o wysokości co najmniej 110 cm, w ilości zapewniającej uczestnikom swobodne spożywanie posiłków,
- stół dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich - dostosowany wysokością;

2. nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne), czystymi i wyprasowanymi podczas konferencji;
3. świadczenie usługi restauracyjnej na zastawie ceramicznej i szklanej bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp., z użyciem sztucców platerowych, serwetek papierowych;
4. liczba automatycznych ciśnieniowych ekspresów do kawy dostosowana do liczby uczestników – 1 ekspres przypada na każdych 50 uczestników, co przy maksymalnej liczbie uczestników stanowi wymóg dostarczenia 8 ekspresów automatycznych ekspresów do kawy;
5. udostępnienie przynajmniej 2 werników z gorącą wodą, o pojemności min. 19 l., do zaparzania kawy i herbaty;
6. obsługa kelnerska przez cały czas trwania konferencji, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie a liczba osób obsługi kelnerskiej będzie dostosowana do liczby uczestników konferencji z uwzględnieniem płynnej obsługi w czasie przerw kawowych;
7. w ramach systemu organizacji serwisu kawowego i obsługi kelnerskiej Wykonawca musi uwzględnić ich wzmożone natężenie w czasie przerw i rejestracji uczestników – wymagana jest płynna wymiana zastawy stołowej – usuwanie zużytej i dostarczanie czystej, serwisowanie ekspresów do kawy poza czasem trwania przerw kawowych;
8. bieżąca wymiana zużytej zastawy stołowej i dostarczanie czystej zastawy, sprzątnięcie stołów przez czas trwania konferencji i po zakończeniu konferencji (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
9. usuwanie i utylizacja odpadów i śmieci;
10. przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu konferencji najpóźniej do 60 min. po jej zakończeniu;
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 t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
13. estetyczne podawanie posiłków;

Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 5 dni roboczych przed planowanym terminem konferencji o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą.