

## **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

### **I. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi pn. „Świadczenie usługi restauracyjnej podczas warsztatów na terenie miasta Łodzi”.

### **II. Termin i miejsce realizacji zamówienia:**

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi, przy czym dokładne miejsce wykonania usługi Zamawiający wskaże nie później niż na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem warsztatów.

Termin realizacji: **13.04.2026 r., 15.04.2026 r., 16.04.2026 r., 17.04.2026 r.**

### **III. Wymagania dotyczące realizacji zamówienia:**

Usługa restauracyjna powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

#### **1. Wymagania dotyczące usługi restauracyjnej w formie poczęstunku oraz serwisu kawowego w systemie ciągłym dla maksymalnie 20 osób, w godz. 8.30-16.30 w dniach: 13.04.2026 r., 15.04.2026 r., 16.04.2026 r., w godz. 8.30-15.00 w dniu: 17.04.2026 r,**

- kawa w ekspresie ciśnieniowym (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników warsztatów), kawa mielona i rozpuszczalna – bez ograniczeń,
- wrzątek w warniku – bez ograniczeń,
- herbaty w saszetkach – 3 rodzaje: zielona, czarna, owocowa – bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy – bez ograniczeń,
- śmietanka do kawy w dzbanuszkach/kubeczkach – bez ograniczeń,
- mleko sojowe/owsiane/migdałowe w dzbanuszkach/kubeczkach – oznakowane – bez ograniczeń,
- cytryny w plastrach – bez ograniczeń,
- woda z miętą i cytryną w dzbankach – bez ograniczeń,
- ciastka kruche maślane – co najmniej 15 g/szt. – 5 szt./os. podanych na półmiskach/paterach,
- rogalik drożdżowy z nadzieniem owocowym – co najmniej 20 g/szt. – 2 szt./os.,
- babka piaskowa cytrynowa co najmniej 50 g/porcja – 2 szt./os.,

- zapiekane kwadraty z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem feta – co najmniej 60 g/szt. – 2 szt./os.,
- zapiekane kwadraty z ciasta francuskiego z pieczarkami i żółtym serem – co najmniej 60 g/szt. – 2 szt./os.,

**2. Wymagania dotyczące usługi restauracyjnej w formie lunchu dla maksymalnie 20 osób, w dniach: 13.04.2026 r., 15.04.2026 r., 16.04.2026 r., 17.04.2026 r,**

Lunch zostanie zapewniony podczas długiej przerwy, w formie bufetu szwedzkiego. Lunch powinien składać się z następujących dań (lub innych zapewnionych w co najmniej jednakowym standardzie. Wszelkie dokonywanie zmian, wyłącznie za zgodą Zamawiającego).

**1) Pierwszy dzień tj. 13.04.2026 r., w godz. 12.15 – 13.00:**

a) I danie:

- krem z zielonych warzyw – co najmniej 300 ml/os.
- grzanki z ziołami (kostka) – co najmniej 35 g/os.

b) II danie:

- lasania warzywna – co najmniej 450 g/os.

**2) Drugi dzień tj. 15.04.2026 r., w godz. 13.00 – 14.00:**

a) I danie:

- zupa pomidorowa – co najmniej 300 ml/os.
- ryż – co najmniej 35 g/os. (po ugotowaniu)

b) II danie:

- kotlety warzywne – co najmniej 150 g/os. po przygotowaniu
- ziemniaki pieczone – co najmniej 150 g/os.
- sałata zielona z warzywami i sosem winegret – co najmniej 150 g/os.

**3) Trzeci dzień tj. 16.04.2026 r., w godz. 13.00 – 14.00:**

a) I danie:

- krem z białych warzyw – co najmniej 300 ml/os.
- grzanki z ziołami (kostka) – co najmniej 35 g/os.

b) II danie:

- naleśniki warzywne z sosem jogurtowym – co najmniej 450 g/os.

**4) Czwarty dzień tj. 17.04.2026 r., w godz. 12.15 – 13.00:**

a) I danie:

- zupa ogórkowa z ziemniakami – co najmniej 300 ml/os.

b) II danie:

- makaron wieloziarnisty z warzywami i pesto – co najmniej 450 g/os.,  
w tym:
  - warzywa – co najmniej 250 g/os.
  - makaron – co najmniej 200 g/os.

**IV. Pozostałe wymagania dotyczące świadczonej usługi:**

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

- 1) przygotowanie, dowóz i podanie poczęstunku i lunchu podczas warsztatów.
- 2) potrawy określone w menu dla maksymalnie 20 osób, w tym stały serwis kawowy i serwis gastronomiczny podczas warsztatów. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem warsztatów o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą.
- 3) stoły:
  - stół w formie szwedzkiego bufetu w sposób umożliwiający uczestnikom warsztatów swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków w trakcie poczęstunku, serwisu kawowego oraz lunchu,
  - 1 stół dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich,
  - 5 stołów koktajlowych o wysokości co najmniej 110 cm, w ilości zapewniającej wszystkim swobodne spożywanie posiłków.
- 4) nakrycie wszystkich stołów obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne), czystymi i wyprasowanymi, bez cech znacznego zużycia.
- 5) zastawę dla każdego uczestnika warsztatów.
- 6) jednolite zastawy ceramiczne (filiżanki, szklanki, talerzyki) bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp., sztucze platerowe, serwetki papierowe dla każdego uczestnika. Wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru.
- 7) obsługę kelnerską przez cały czas trwania warsztatów, która będzie wyglądać estetycznie, czysto i schludnie.

- 8) sprzątnięcie stołów i zastawy przez cały czas trwania warsztatów i po jej zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi).
- 9) usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
- 10) przywrócenie do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu warsztatów.
- 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 tj. Dz. U. z 2023 r. poz.1448).
- 13) dostarczenie poczęstunku i serwisu kawowego w miejsce wskazane przez Zamawiającego w dniu warsztatów najpóźniej do godziny 8.00.
- 14) estetyczne podawanie poczęstunku podczas warsztatów.