

Uniwersytet Łódzki

(048) 042 635 42 83

Narutowicza 68, 90-136 Łódź

[przetargi@uni.lodz.pl](mailto:przetargi@uni.lodz.pl)

**Załącznik Nr 1 do SWZ/umowy – obowiązujący od dnia 1.07.2025 r.**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług cateringowych w ramach Konferencji International Colloquium on Amphipoda organizowanej przez Uniwersytet Łódzki w terminie 31.08 -5.09.2025 r.

Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczania i podawania posiłków z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnych urządzeń, sprzętu, naczyń, produktów w czasie spotkań podczas trwania konferencji i usuwaniu naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych po zakończeniu spotkań podczas trwania konferencji.

Usługi cateringowe będą zorganizowane w Centrum Szkoleniowo-Konferencyjnym Uniwersytetu Łódzkiego, ul. Kopcińskiego 16/18 w Łodzi oraz w Centrum Szkoleniowo-Konferencyjnym Uniwersytetu Łódzkiego, ul. Rogowska 26 w Łodzi.

Wykonawca świadczyć będzie usługi w formie i standardzie odpowiednim do rangi spotkania i jego uczestników w następujących wariantach:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Data** | **Usługa** | **Szacunkowa liczba osób** |
| 1. | 31.08.2025 - niedziela | Poczęstunek powitalny | 100 |
| 2. | 01.09.2025 - poniedziałek | Poranna kawa | 100 |
| 3. | 01.09.2025 - poniedziałek | Przerwa kawowa | 100 |
| 4. | 01.09.2025 - poniedziałek | Obiad (lunch) | 100 |
| 5. | 01.09.2025 - poniedziałek | Przerwa kawowa | 100 |
| 6. | 01.09.2025 - poniedziałek | Ognisko i grill w CSK Rogi | 100 |
| 7. | 02.09.2025 - wtorek | Poranna kawa | 100 |
| 8. | 02.09.2025 - wtorek | Przerwa kawowa | 100 |
| 9. | 02.09.2025 - wtorek | Obiad (lunch) | 100 |
| 10. | 02.09.2025 - wtorek | Przerwa kawowa | 100 |
| 11. | 04.09.2025 - czwartek | Poranna kawa | 100 |
| 12. | 04.09.2025 - czwartek | Przerwa kawowa | 100 |
| 13. | 04.09.2025 - czwartek | Obiad (lunch) | 100 |
| 14. | 05.09.2025 - piątek | Poranna kawa | 100 |
| 15. | 05.09.2025 - piątek | Przerwa kawowa | 100 |
| 16. | 05.09.2025 - piątek | Obiad (lunch) | 100 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

1. **Poczęstunek powitalny**
   1. Kanapki i przekąski z użyciem różnych rodzajów pieczywa z wędliną, serem, twarogiem, humusem itp., z dodatkiem warzyw, także wegańskie i bezglutenowe: 8-10 sztuk na osobę.
   2. Owoce – min. 200 g na osobę.
   3. Napoje gorące: świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego, wysokiej jakości herbata czarna, owocowa, zielona serwowane w ekspresach ciśnieniowych/ oznakowanych termosach, dodatki - mleko/mleczko, także roślinne, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   4. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach – bez ograniczeń.
   5. Zastawa stołowa, filiżanki, szklanki, sztućce, itd. „klasyczne” (tj. nie jednorazowego użytku).
2. **Poranna kawa**

* Dostępne od godziny 8:00 1, 2, 4 i 5 września 2025: kawa i herbata dostępne przez cały dzień trwania obrad; kanapki i przekąski dostępne od 8:00 do rozpoczęcia obrad.
  1. Napoje gorące: świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego, wysokiej jakości herbata czarna, owocowa, zielona serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach, dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach – bez ograniczeń.
  3. Kanapki i przekąski z użyciem różnych rodzajów pieczywa z wędliną, serem, twarogiem, humusem itp., z dodatkiem warzyw, także wegańskie i bezglutenowe: 8-10 sztuk na osobę.
  4. Zastawa stołowa, filiżanki, szklanki, sztućce, itd. „klasyczne” (tj. nie jednorazowego użytku).

1. **Przerwa kawowa**

* poranny w dniach: 1, 2 ,4, 5 września 2025 r.
* popołudniowy w dniach: 1, 2 września 2025 r.
  1. Napoje gorące: świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego, wysokiej jakości herbata czarna, owocowa, zielona serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach, dodatki - mleko/mleczko, mleko roślinne, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach – bez ograniczeń.
  3. Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych lub szklanych butelkach – bez ograniczeń.
  4. Owoce - min. 200 g na osobę.
  5. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny – bez ograniczeń.
  6. Zastawa stołowa, filiżanki, szklanki, sztućce, itd. „klasyczne” (tj. nie jednorazowego użytku).

1. **Obiad (Lunch)** 
   1. Dwa rodzaje zup do wyboru (co najmniej 300 ml na osobę), także opcja wegetariańska, wegańska, w miarę potrzeby bezglutenowa.
   2. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie, w miarę potrzeby bezglutenowe.
   3. Surówki, warzywa gotowane, sałatki, szaszłyki z warzyw np. papryka, cebula, bakłażan, pieczarka, pomidor - (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
   4. Deser: ciasto/lody z dodatkami (np. owocami) (co najmniej 200g na osobę).
   5. Zapewnienie stołów oraz miejsc siedzących przy stołach. Opisy posiłków w jęz. angielskim. Zastawa stołowa, filiżanki, szklanki, sztućce, itd. „klasyczne” (tj. nie jednorazowego użytku).
2. **Ognisko/grill CSK Rogi**
   1. Dwa rodzaje zup do wyboru (co najmniej 250 ml na osobę), także opcja wegetariańska, wegańska, w miarę potrzeby bezglutenowa.
   2. Grillowane dania także w wersji wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej: grillowana kiełbasa, kaszanka, inne danie mięsne, ryba, ser. Grillowana kiełbasa i kaszanka co najmniej 250 gram na osobę lub 2-3 sztuki na osobę łącznie kiełbasa i kaszanka; ser i ewentualna ryba po 1 porcji na osobę.
   3. Grillowane warzywa, pieczarki – 200-250 g na osobę, ziemniaki w mundurkach – co najmniej 2 duże ziemniaki na osobę lub 200-250g na osobę.
   4. Sałaty i sałatki – co najmniej dwa rodzaje - 200g na osobę.
   5. Dodatki: pieczywo, sosy, dipy, oliwa, żurawina.
   6. Smalec, ogórki małosolne.
   7. Napoje: woda mineralna w dzbankach, kawa, herbata czarna, zielona, owocowa.
   8. Deser – ciasto lub porcje w opakowaniach papierowych – nie plastikowe.
   9. Dania grillowane na miejscu, serwowane w podgrzewaczach do potraw.
   10. Opisy posiłków w jęz. angielskim. Zastawa stołowa, filiżanki, szklanki, sztućce, itd. „klasyczne” (tj. nie jednorazowego użytku).

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie:**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych w ramach Konferencji XX International Colloquium on Amphipoda (31 sierpnia – 5 września 2025 r.).

**31 sierpnia 2025 (niedziela)**

* Poczęstunek powitalny 18:00-20:00, Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź.

**1 września 2025 (poniedziałek)**

* Poranna kawa 8:00-9:00 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź, kawa i herbata dostępne przez cały dzień.
* Przerwa kawowa 10:15 – 10:45 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź.
* Obiad (lunch) w godzinach 12:45 – 14:30 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź.
* Przerwa kawowa 15:30 – 16:00 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź.
* Ognisko/ grill – Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul Rogowska 26, Łódź.

**2 września 2025 (wtorek)**

* Poranna kawa 8:30-9:00 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź, kawa i herbata dostępne przez cały dzień.
* Przerwa kawowa 10:00 – 10:30 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź.
* Obiad (lunch) w godzinach 12:30 – 14:00 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź.
* Przerwa kawowa 16:00 – 20:00 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź.

**4 września 2025 (czwartek)**

* Poranna kawa 8:30-9:00 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź, kawa i herbata dostępne przez cały dzień.
* Przerwa kawowa 10:00 – 10:30 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź.
* Obiad (lunch) w godzinach 12:30 – 14:00 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź.

**5 września 2025 (piątek)**

* Poranna kawa 8:30-9:00 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź, kawa i herbata dostępne przez cały dzień
* Przerwa kawowa 11:00 – 11:30 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź
* obiad (lunch) w godzinach 13:00 – 14:30 - Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne UŁ, ul. Kopcińskiego 16/18, Łódź

1. Umiejscowienie punktów kawowych i ich liczba zostanie ustalona na 5 dni roboczych przed planowanym terminem wykonania usługi. Zamawiający zapewnia pomieszczenia „techniczne” dla użytku obsługi cateringu. Dostęp do bieżącej wody w sanitariatach.
2. Zamawiający o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 5 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usługi.
3. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu **(tabliczki z opisem dań w języku angielskim)** oraz kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
5. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług oraz zapewnienie obsługi w języku angielskim.
6. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
7. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
8. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 1448), oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
9. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
10. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
11. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.). Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą dostępne jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań.
12. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
13. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw z zaznaczeniem dań wegańskich, wegetariańskich i bezglutenowych, wchodzących w skład posiłków, w języku angielskim.
15. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi.
16. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
17. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
18. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
19. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
20. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
21. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
22. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
23. Wykonawca zapewnia stoły i krzesła oraz stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby).
24. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
25. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
26. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, stoły, krzesła, stoliki koktajlowe, aranżacja stołów, ~~dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe~~ itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
27. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
28. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, ~~dekoracji florystycznej~~ w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
29. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
30. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.