



Specyfikacja przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej S.A.
2. Poszczególne zamówienia na pełny rok obejmować będą (wartości szacowane):

| Lp. | Rodzaj cateringu | Szczegóły | Liczba osób | Przewidywana liczba zamówień w ciągu roku |
|-----|----------------------------|--|-------------|---|
| 1. | Poczęstunek | kanapki, owoce, ciasta | 10-250 | 12 |
| 2. | Przerwa kawowa | kawa, herbata, napoje zimne (soki, woda), ciastka | 10-250 | 15 |
| 3. | Przerwa kawowa rozszerzona | kawa, herbata, napoje zimne (soki, woda), ciastka, kanapki/tartinki, owoce, desery (np. musy owocowe, ciasta, babeczki i inne) | 10-250 | 10-20 |
| 4. | Śniadania biznesowe | kawa, herbata, napoje zimne (soki, woda), jedzenie śniadaniowe (kanapki lub świeże pieczywo i dodatki do pieczywa typu masło, wędlina, ser, pomidor, ogórek itp. + ciepły posiłek, np. świeżo przygotowywana jajecznicą), croissanty, dżem | 10-250 | 10 |
| 5. | Grill | kawa herbata, napoje zimne (soki, woda), mięso (minimum trzy rodzaje) i dodatki grillowe (m. in. ziemniaki grillowane, warzywa grillowane, surówki itp.) oraz sosy, musztarda itp. + desery (minimum 3) | 50-250 | 2 |

| | | | | |
|----|---------------------|---|-----------|-------|
| 6. | Lunch | kawa, herbata, napoje zimne (soki, woda), przystawki typu finger food, pierwsze danie – zupy (dwie do wyboru), dwa/trzy drugie dania do wyboru (m.in. mięso drobiowe + mięso inne niż drób), dodatki (m.in. surówki, warzywa gotowane, ryż, ziemniaki opiekane), desery (minimum 2) | 10-250 | 10-20 |
| 7. | Lunch VIP | kawa, herbata, napoje zimne (soki, woda), przystawki, pierwsze danie – zupy (dwie do wyboru), dwa/trzy drugie dania do wyboru (m. in. mięso drobiowe + mięso inne niż drób), dodatki (m. in. surówki, warzywa gotowane, ziemniaki opiekane, ryż), desery (minimum 3) | 5-30 | 15-25 |
| 8. | Catering świąteczny | potrawy wigilijne | 90 | 1 |
| 9. | Kolacja | kawa, herbata, napoje zimne (soki, woda), przystawki, uroczysta kolacja na ciepło – minimum trzy potrawy, desery (3 rodzaje) | 150 - 250 | 5 |

Każdy rodzaj cateringu ma zakładać realizację przy użyciu zastawy ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów oraz obsługi kelnerskiej. Dodatkowo możliwość realizacji cateringu na jednorazowej, wykonanej z materiałów ekologicznych zastawie.

Oferta powinna zawierać propozycję menu oraz wycenę każdej z wymienionych powyżej pozycji w kwocie netto na osobę za jedno wydarzenie.

Dodatkowo, Oferent zobowiązany jest do umieszczenia w ofercie informacji dotyczącej możliwości i ewentualnego kosztu związanego z zapewnieniem:

- stołów koktajlowych
 - stołów okrągłych zasiadanych 10-12 osobowych
 - krzeseł do stołów okrągłych zasiadanych
 - obrusów i pokryć na krzesła w stylistyce i kolorystyce uzgodnionej z Zamawiającym (nie białych)
 - dekoracji na stoły w stylistyce i kolorystyce uzgodnionej z Zamawiającym
 - parawanów
 - namiotów na zewnątrz typu turek (5x5 m).
3. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych przez Zamawiającego wydarzeń, o których Wykonawca poinformowany zostanie drogą mailową.
 4. Zamawiający nie gwarantuje zrealizowania całości przedmiotu zamówienia. Liczba zamówień jest wartością szacowaną.
 5. Zamawiający dopuszcza udzielenia zamówienia dodatkowego związanego z innymi elementami składowymi cateringu niż wskazane w ofercie, w oparciu o dostępne menu Wykonawcy po wcześniejszym uzgodnieniu.
 6. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - zapewnienia obsługi przez wykwalifikowany i uprawniony do tego typu świadczeń personel,
 - przygotowania, dowozu i podawania posiłków w miejsca wskazane przez Zamawiającego, w którym będzie odbywało się wydarzenie,
 - przygotowania stołów (koktajlowych i okrągłych zasiadanych) w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
 - przygotowania posiłków w formie szwedzkiego stołu (chyba, że Zamawiający zleci inaczej),
 - estetycznego podawania posiłków,

- zapakowania każdorazowo po zakończonym wydarzeniu do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
 - uporządkowania pomieszczeń po zakończeniu wydarzenia.
7. Wszystkie dostarczane potrawy powinny być świeże i przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych.
 8. Wszystkie elementy menu powinny być przygotowane i dostarczone zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
 9. Czas świadczenia usług cateringowych: od podpisania umowy przez okres 24 miesięcy z okresem próbnym trwającym 6 miesięcy.