



Specyfikacja przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej S.A.
2. Poszczególne zamówienia na 12 miesięcy 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	10-20
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
10	Pudełkowy	Salatka z mięsem i/lub wege + koktajl	100 - 250	2

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 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 zgodnie z załączonym wzornikiem
 - dekoracji na stoły w stylistyce i kolorystyce uzgodnionej z Zamawiającym.
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) oraz krzeseł wraz z pokrowcami oraz dekoracjami w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
 - przygotowania posiłków w formie szwedzkiego stołu (chyba, że Zamawiający zleci inaczej),
 - podawania posiłków w podgrzewaczach,
 - 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 12 miesięcy z okresem próbnym trwającym 6 miesięcy.