



Specyfikacja przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej S.A. (dalej: ŁSSE S.A.)
2. Szacowana wartość zamówienia na usługi cateringowe wynosi 800.000 złotych netto. Zamawiający zastrzega, że nie jest zobowiązany do złożenia zamówień na kwotę 800.000 złotych netto.
3. Poszczególne zamówienia na **12 miesięcy** obejmować będą (wartości szacowane):

| Lp. | Rodzaj cateringu | Szczegóły | Przewidywana liczba osób | Przewidywana liczba zamówień |
|-----|----------------------------|---|--------------------------|------------------------------|
| 1. | Poczęstunek | 3 rodzaje kanapek, 4 rodzaje owoców, 2 rodzaje ciasta | 150-250 | 15-24 |
| 2. | Przerwa kawowa | Kawa z ekspresu, 4 rodzaje herbat, 2 rodzaje napojów zimnych (soki, woda), 3 rodzaje ciastek, mleko do kawy: krowie, roślinne. Uwzględnienie wersji vege. | 150-250 | 24 |
| 3. | Przerwa kawowa rozszerzona | Kawa z ekspresu, 5 rodzaje herbat, 3 rodzaje napojów zimnych (soki, woda), 2 rodzaje ciastek, 3 rodzaje kanapki/tartinki, 5 rodzajów owoców, 3 rodzaje deserów (np. musy owocowe, ciasta, babeczki i inne) mleko do kawy: krowie, roślinne. Uwzględnienie wersji vege. | 150-250 | 16-23 |
| 4. | Śniadania biznesowe | Kawa z ekspresu, 5 rodzajów herbat, 3 rodzaje napojów zimnych (soki, woda), jedzenie śniadaniowe (3 rodzaje kanapek lub świeże pieczywo i dodatki do pieczywa typu masło, wędlina, ser, pomidor, ogórek, rzodkiewka itp. + ciepły posiłek, np. świeżo przygotowywana jajecznicza, szakszuka), croissanty, dżem/miód mleko do kawy: krowie, roślinne. Uwzględnienie wersji vege. | 150-250 | 14 |
| 5. | Grill | Kawa z ekspresu, 4 rodzaje herbat, 3 rodzaje napojów zimnych (soki, woda), mięso i dodatki grillowe (m. in. ziemniaki grillowane, warzywa grillowane, przynajmniej 1 rodzaj surówki itp.) oraz sosy, musztarda, ketchup itp. + 2 rodzaje deserów (np. | 50-150 | 6 |



| | | | | |
|----|---------------------|---|----------|-------|
| | | musy, ciasto) mleko do kawy: krowie, roślinne. Uwzględnienie wersji vege. | | |
| 6. | Lunch | Kawa z ekspresu, 6 rodzajów herbat, 3 rodzaje napojów zimnych (soki, woda), 2 rodzaje przystawek typu finger food, pierwsze danie – zupy (dwie do wyboru), dwa/trzy drugie dania do wyboru (m.in. mięso drobiowe + mięso inne, ryby), dodatki (m.in. 2 rodzaje surówek, warzywa gotowane/grilowane, ryż, ziemniaki opiekane, kopytka itd.), 3 rodzaje deserów (desery w słoikach, ciasta lub sałatka owocowa) do kawy: krowie, roślinne. Uwzględnienie wersji vege. | 150-250 | 15-30 |
| 7. | Lunch VIP | Kawa z ekspresu, 5 rodzajów herbat, 3 rodzaje napojów zimnych (soki, woda), przystawki, pierwsze danie – zupy (dwie do wyboru), dwa/trzy drugie dania do wyboru (m. in. Mięso drobiowe + mięso inne, ryby), dodatki (m. in. 2 rodzaje surówek, warzywa gotowane/grillowane, ziemniaki opiekane, ryż, kopytka itd.), 4 rodzaje deserów (np. 2 rodzaje w słoiczku, 2 rodzaje ciasta lub sałatka owocowa) do kawy: krowie, roślinne. Uwzględnienie wersji vege. | 5-30 | 5 |
| | Catering świąteczny | potrawy wigilijne/ wielkanocne, kawa z ekspresu do kawy mleko: krowie, roślinne. 6 rodzajów herbat, 3 rodzaje napojów zimnych (np. woda sok, kompot), 4 rodzaje deserów (np. tradycyjne ciasta, desery w słoiczkach) Uwzględnienie wersji vege. | 90 | 2 |
| 9. | Kolacja | Kawa z ekspresu, 6 rodzajów herbat, 2 rodzaje napojów zimnych (soki, woda), 4 rodzaje przystawek (np. deska serów, wędlin, tarty wytrawne, babeczki wytrawne itd., uroczysta kolacja na ciepło – min 3 potrawy, desery (3 rodzaje np. ciasta, desery w słoiczkach) do kawy mleko: krowie, roślinne. Uwzględnienie wersji vege. | 150- 250 | 4 |



| | | | | |
|-----|-----------|--|---------|---|
| 10. | Pudelkowy | Salatka np. mięsna, koktajl, tortilla Uwzględnienie wersji vege | 100-250 | 1 |
|-----|-----------|--|---------|---|

Zamawiający podaje poniżej wymaganą gramaturę:

| | Rodzaj cateringu | Szczegóły |
|----|----------------------------|---|
| 1. | Poczęstunek | 3 rodzaje kanapek - min. 60-80 g/os. 4 rodzaje owoców - min. 120-150 g/os. 2 rodzaje ciasta - min. 150 g/os. |
| 2. | Przerwa kawowa | kawa z ekspresu – do 500 ml/os. 4 rodzaje herbat – do 500 ml/os. 2 rodzaje napojów zimnych (soki, woda) – 250 ml/os. każdy 3 rodzaje ciastek – min. 150 g/os. mleko do kawy: krowie, roślinne – 250 ml/os. uwzględnienie wersji vege |
| 3. | Przerwa kawowa rozszerzona | kawa z ekspresu – do 500 ml/os. 5 rodzaje herbat – do 500 ml/os. 3 rodzaje napojów zimnych (soki, woda) – 250 ml/os. każdy 2 rodzaje ciastek – min. 150 g/os. 3 rodzaje kanapki/tartinki – min. 60-80 g/os. 5 rodzajów owoców – min. 120-150 g/os. 3 rodzaje deserów (np. musy owocowe, babeczki i inne) – min. 80 g/os., ciasta – 150g/os.każde mleko do kawy: krowie, roślinne – 250 ml/os. uwzględnienie wersji vege |



| | | |
|----|---------------------|--|
| 4. | Śniadania biznesowe | <p>kawa z ekspresu – do 500 ml/os.</p> <p>5 rodzajów herbat – do 500 ml/os.</p> <p>3 rodzaje napojów zimnych (soki, woda) – 250 ml/os. każdy</p> <p>jedzenie śniadaniowe (3 rodzaje kanapek – min. 60-80 g/os. lub świeże pieczywo – min. 60-80 g/os. i dodatki do pieczywa typu masło – min. 20 g/os., wędlina – min. 20 g/os., ser – min. 20 g/os., pomidor/ogórek/rzodkiewka – min. 10-20 g/os.) - łącznie 250 g/os.</p> <p>ciepły posiłek, np. świeżo przygotowywana jajecznica/szakszuka – min. 180 g/os.</p> <p>croissanty – min. 80 g/os.</p> <p>dżem/miód – min. 20 g/os.</p> <p>mleko do kawy: krowie, roślinne – 250 ml/os.</p> <p>uwzględnienie wersji vege</p> |
| 5. | Grill | <p>kawa z ekspresu – do 500 ml/os.</p> <p>4 rodzaje herbat – do 500 ml/os.</p> <p>3 rodzaje napojów zimnych (soki, woda) – 250 ml/os. każdy</p> <p>mięso – min. 150 g/os.</p> <p>dodatki grillowe (m. in. ziemniaki grillowane – min. 80 g/os., warzywa grillowane – min. 80 g/os., przynajmniej 1 rodzaj surówki – min. 80-100 g/os.)</p> <p>sosy - musztarda, ketchup – min. 50 ml/os.</p> <p>2 rodzaje deserów (np. musy, ciasto) – min. 80 g/os.</p> <p>mleko do kawy: krowie, roślinne – 250 ml/os.</p> <p>uwzględnienie wersji vege</p> |
| 6. | Lunch | <p>kawa z ekspresu – do 500 ml/os.</p> <p>6 rodzajów herbat – do 500 ml/os</p> |



| | | |
|----|---------------------|--|
| | | <p>3 rodzaje napojów zimnych (soki, woda) – 250 ml/os. każdy</p> <p>2 rodzaje przystawek typu finger food – min. 60 g/os. każdy</p> <p>pierwsze danie – zupy (dwie do wyboru) – min. 250 ml/os.</p> <p>dwa/trzy drugie dania do wyboru (m.in. mięso drobiowe + mięso inne, ryby – min. 170-210 g/os. z dodatkami m.in. 2 rodzaje surówek/warzywa gotowane/grillowane – min. 80-100 g/os., ryż, ziemniaki opiekane, kopytka – min. 60-80 g/os.) – łącznie min. 350 g/os.</p> <p>3 rodzaje deserów (desery w słoikach lub sałatka owocowa - min. 80 g/os., ciasta po 150g/os. każde)</p> <p>mleko do kawy: krowie, roślinne – 250 ml/os.</p> <p>uwzględnienie wersji vege</p> |
| 7. | Lunch VIP | <p>kawa z ekspresu – do 500 ml/os.</p> <p>5 rodzajów herbat – do 500 ml/os.</p> <p>3 rodzaje napojów zimnych (soki, woda) –250 ml/os.</p> <p>przystawki – min. 60 g/os.</p> <p>pierwsze danie – zupy (dwie do wyboru) 250 ml/os.</p> <p>dwa/trzy drugie dania do wyboru (m.in. mięso drobiowe + mięso inne, ryby – min. 170-210 g/os. z dodatkami m.in. 2 rodzaje surówek/warzywa gotowane/grillowane – min. 80-100 g/os., ryż, ziemniaki opiekane, kopytka – min. 60-80 g/os.) – łącznie min. 350 g/os.</p> <p>4 rodzaje deserów (np. 2 rodzaje w słoiczku – 80g/każdy, 2 rodzaje ciasta – 150 g/os. każde lub sałatka owocowa - min. 80 g/os.)</p> <p>mleko do kawy: krowie, roślinne – 250 ml/os.</p> <p>uwzględnienie wersji vege</p> |
| | Catering świąteczny | <p>potrawy wigilijne/ wielkanocne – min. 600 g/os.</p> <p>kawa z ekspresu – 300 ml/os.</p> |



| | | |
|-----|-----------|--|
| | | <p>mleko do kawy mleko: krowie, roślinne – 200 ml/os.</p> <p>6 rodzajów herbat – 300 ml/os.</p> <p>3 rodzaje napojów zimnych (np. woda sok, kompot) – 300 ml/os. każdy</p> <p>4 rodzaje deserów (np. desery w słoiczkach – 80 g/os każde, ciasto – 150g/os. każde)</p> <p>uwzględnienie wersji vege</p> |
| 9. | Kolacja | <p>kawa z ekspresu – do 500 ml/os.</p> <p>6 rodzajów herbat – do 500 ml/os.</p> <p>2 rodzaje napojów zimnych (soki, woda) – 250 ml/os. każdy</p> <p>4 rodzaje przystawek (np. deska serów, wędlin -20g/os. każde, tarty wytrawne, babeczki wytrawne itd. – 80-100 g/os.każde)</p> <p>uroczysta kolacja na ciepło – min 3 potrawy – min. 350 g/os.</p> <p>desery (3 rodzaje np. ciasta, desery w słoiczkach) – min. 80 g/os.</p> <p>mleko do kawy mleko: krowie, roślinne – 250 ml/os.</p> <p>uwzględnienie wersji vege</p> |
| 10. | Pudełkowy | <p>sałatka np. mięsna, tortilla – łącznie min. 250g/os.</p> <p>koktajl – min.200ml/os.</p> <p>uwzględnienie wersji vege</p> |

Każdy rodzaj cateringu powinien zakładać realizację przy użyciu zastawy ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuców 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 za sztukę 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.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy za każdą usługę cateringu wyliczane będzie według cen jednostkowych netto określonych w ofercie Wykonawcy za faktycznie dostarczone posiłki oraz wyposażenie.
 5. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się **sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych przez Zamawiającego wydarzeń**, o których Wykonawca poinformowany zostanie drogą mailową na 2 dni robocze przed planowanym spotkaniem, konferencją lub szkoleniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi: dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób oraz zakres menu z orientacyjną godziną serwowania posiłków.
 6. Zamawiający nie gwarantuje zrealizowania całości przedmiotu zamówienia. Liczba zamówień jest wartością szacowaną (przewidywaną na podstawie dotychczasowych realizacji w ujęciu rocznym).
 7. Zamawiający wymaga świadczenia usług cateringowych nieprzerwanie przez cały **okres 12 miesięcy**.
 8. Zamawiający **wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy** o pracę przez cały okres realizacji umowy co najmniej: pracownika wykonującego obowiązki koordynatora, który odpowiada za realizację zlecenia usługi cateringowej począwszy od przyjęcia zapotrzebowania, koordynowanie przebiegu zlecenia i pracy kelnerów, aż po rozliczenie finansowe za usługę pracy.
 9. Zamawiający dopuszcza udzielenia zamówienia dodatkowego związanego z innymi elementami składowymi cateringu niż wskazane w ofercie, w oparciu o dostępne menu Wykonawcy po wcześniejszym uzgodnieniu lub w przypadku zapotrzebowania jednego z rodzajów cateringów wskazanych w tabeli ust. 3 poniżej lub powyżej wskazanej przewidywanej liczby osób w tabeli.
 10. 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.
 11. Wszystkie dostarczane potrawy powinny być świeże i przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych.
 12. Priorytetem dla Zamawiającego jest, aby potrawy były przygotowane na bazie **nieprzetworzonych, zdrowych i wysokiej jakości produktów spożywczych**, unikając przy tym wykorzystania środków zawierających sztuczne dodatki do żywności.
 13. Wszystkie elementy menu powinny być przygotowane i dostarczone zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, w szczególności z zachowaniem zasad sztuki kulinarnej i sanitarnej.
 14. Czas świadczenia usług cateringowych: **od podpisania umowy przez okres 12 miesięcy, lecz nie wcześniej niż od dnia 15.04.2026 r**