

ZP/20/2024

Opis przedmiotu zamówienia- Pakiet I**„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Uniwersytetu Medycznego w Łodzi”**

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe świadczone sukcesywnie na potrzeby jednostek Uniwersytetu Medycznego w Łodzi. Poprzez świadczenie usług cateringowych zamawiający rozumie przygotowanie i dostarczenie zamówionych potraw i napoi w miejsce wskazane przez zamawiającego, w szczególności podczas spotkań, szkoleń i konferencji, na podstawie odrębnych zamówień.

W ramach świadczonych usług Wykonawca zapewni m.in. przerwy kawowe, kanapki, lunch bufetowy wg poniższych specyfikacji jako przyjętego standardu:

| Lp. | Nazwa usługi | Szacunkowa liczba osób w trakcie trwania umowy |
|-----|---|--|
| 1. | Przerwa kawowa podstawowe (jednorazowa, do 2 h) | 628 |
| 2. | Przerwa kawowa podstawowe (uzupełniania, do 8h) | 802 |
| 3. | Przerwa kawowa rozszerzona (jednorazowa, do 2h) | 755 |
| 4. | Przerwa kawowa rozszerzona (uzupełniana, do 8h) | 2400 |
| 5. | Kanapki bankietowe | 625 |
| 6. | Przekąski - finger food, monoporcje | 258 |
| 7. | Lunch bufetowy na zimno zupą | 790 |
| 8. | Lunch bufetowy na ciepło pełny | 600 |
| 9. | Poczęstunek Gala I | 70 |
| 10. | Poczęstunek Gala II | 240 |
| 11. | Zestaw śniadaniowy (słodki) | 125 |
| 12. | Zestaw śniadaniowy (wytrwany) | 125 |
| 13. | Zestaw obiadowy lunchbox | 2000 |
| 14. | Zestaw lunchowy z kanapką | 50 |

PRZERWA KAWOWA – PODSTAWOWA

- 1) jednorazowa - do 2h
- 2) uzupełniana - do 8 h

- kawa z ekspresu / kawa parzona – co najmniej 2 rodzaje: kawa czarna/ kawa z mlekiem (co najmniej 250 ml na osobę)
- wysokiej jakości herbata ekspresowa (na sznureczkach) - co najmniej 2 rodzaje: czarna i zielona (co najmniej 2 torebki na osobę)
- wrzątek (wg zapotrzebowania, długości przerwy i liczby uczestników)
- dodatki do napojów – cukier, cytryna (plasterki), mleko – wg zapotrzebowania, adekwatnie do liczby uczestników
- wybór ciastek kruchych – co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 150 g na osobę)
- woda (co najmniej 500 ml na osobę) serwowana w szklanych butelkach lub karafkach / dyspenserach z dodatkiem cytryny lub cytryny i mięty.

PRZERWA KAWOWA – ROZSZERZONA

1) jednorazowa (do 2h)

2) uzupełniana (do 8 h)

- kawa z ekspresu / kawa parzona – co najmniej 2 rodzaje: kawa czarna/ kawa z mlekiem (co najmniej 250 ml na osobę)
- wysokiej jakości herbata ekspresowa (na sznureczkach) – co najmniej 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona (co najmniej 2 torebki na osobę)
- wrzątek (wg zapotrzebowania, długości przerwy i liczby uczestników)
- dodatki do napojów – cukier, cytryna (plasterki) – wg zapotrzebowania, adekwatnie do liczby uczestników
- woda (co najmniej 500 ml na osobę) serwowana w szklanych butelkach lub karafkach / dyspenserach z dodatkiem cytryny lub cytryny i mięty.
- soki owocowe 100% - dwa rodzaje (co najmniej 250 ml), serwowane w szklanych butelkach lub dyspenserach.
- ciasto /ciastka bankietowe – co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 150 g na osobę)
- owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 150 g na osobę), owoce serwowane w sposób łatwy do konsumpcji;

KANAPKI BANKIETOWE

- kanapki bankietowe – estetycznie podane, z dodatkami warzywnymi, co najmniej na dwóch rodzajach pieczywa, jasne i ciemne, preferowany rodzaj pieczywa – bagietka, nie dopuszcza się używania chleba tostowego i wafli ryżowych (3-4 sztuki na osobę, łącznie 250 g na osobę); wybór kanapek musi zawierać wersję wegetariańską i wegańską.

PRZEKĄSKI – FINGER GOOD, MONOPORCJE

- finger food - małe przekąski serwowane na słońcu i na zimno, min. 3 rodzaje (4-5 sztuk na osobę, łącznie 200 g na osobę), np. roladki, tartaletki lub koreczki, wybór przekąsek musi zawierać wersję wegetariańską i wegańską

LUNCH BUFETOWY – NA ZIMNO Z ZUPĄ

- zupa krem (co najmniej 300 ml na osobę)

- kanapki bankietowe – estetycznie podane, z dodatkami warzywnymi, co najmniej na dwóch rodzajach pieczywa, jasne i ciemne, preferowany rodzaj pieczywa – bagietka, nie dopuszcza się używania chleba tostowego i wafli ryżowych (2-3 sztuki na osobę, łącznie 200 g na osobę)
- przekąski – finger food, monoporcje - co najmniej 3 rodzaje, (co najmniej 2-3 sztuki na osobę, łącznie - 150 g na osobę)
- sałatki – 2 rodzaje (co najmniej 150 g na osobę)
- pieczywo – 2 rodzaje (jasne i ciemne) – co najmniej 100 g
- deser (np. ciasto krojone, sałatka owocowa porcjowana, mus porcjowany.) – co najmniej 2 rodzaje (co najmniej 120 g na osobę)
- woda (co najmniej 500 ml na osobę) serwowana w szklanych butelkach lub karafkach / dyspenserach z dodatkiem cytryny lub cytryny i mięty.

LUNCH BUFETOWY – NA CIEPŁO PEŁNY

- zupa (co najmniej 300 ml na osobę)
- danie główne – 2 opcje: mięsna (co najmniej 200 g na osobę) i wegetariańska lub wegańska (co najmniej 200 g na osobę)
- dodatki skrobiowe do dań głównych 2 opcje – np. ziemniaki, frytki, ryż, kasza, makaron (co najmniej 250 g na osobę)
- dodatki warzywne do dań głównych 2 opcje np. surówka, sałata z sosem, warzywa gotowane na parze, etc. (co najmniej 200 g)
- deser (np. ciasto krojone, sałatka owocowa, etc.) – co najmniej 2 rodzaje (co najmniej 100 g na osobę)
- woda (co najmniej 500 ml na osobę) serwowana w szklanych butelkach lub karafkach / dyspenserach z dodatkiem cytryny lub cytryny i mięty.

POCZĘSTUNEK GALA I

I. SERWIS KAWOWO-HERBACIANY

- kawa z ekspresu / kawa parzona – co najmniej 2 rodzaje: kawa czarna/ kawa z mlekiem (co najmniej 250 ml na osobę)
- wysokiej jakości herbata ekspresowa (na sznureczkach) – co najmniej 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona (co najmniej 2 torebki na osobę)
- wrzątek (wg zapotrzebowania, długości przerwy i liczby uczestników)
- dodatki do napojów – cukier, cytryna (plasterki), mleko – wg zapotrzebowania, adekwatnie do liczby uczestników
- woda (co najmniej 500 ml na osobę) serwowana w szklanych butelkach lub karafkach / dyspenserach z dodatkiem cytryny lub cytryny i mięty.
- owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 150 g na osobę), owoce serwowane w sposób łatwy do konsumpcji;

II. BUFET NA ZIMNO I DESER

- finger food / monoporcje- małe przekąski serwowane na słońcu i na zimno, co najmniej 4 rodzaje (4-5 sztuk na osobę), np. roladki, tartaletki lub koreczki, miniporcje wybór przekąsek musi zwiierać wersje wegetariańską i wegańską

- Deska serów i wędlin – min. 3 rodzaje serów (np. twardego typu parmezan, camembert, ser koz) min. 2 rodzaje wędlin wysokiej jakości (np. szynka parmeńska, chorizo, szynka); dodatek
- tort biszkoptowy śmietanowo-owocowy ze spersonalizowanym napisem i logotypem firmy

POCZĘSTUNEK GALA II:

I. SERWIS KAWOWO HERBACIANY

- kawa z ekspresu / kawa parzona – co najmniej 2 rodzaje: kawa czarna/ kawa z mlekiem (co najmniej 250 ml na osobę)
- wysokiej jakości herbata ekspresowa (na sznureczkach) – co najmniej 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona (co najmniej 2 torebki na osobę)
- wrzątek (wg zapotrzebowania, długości przerwy i liczby uczestników)
- dodatki do napojów – cukier, cytryna (plasterki) – wg zapotrzebowania, adekwatnie do liczby uczestników
- woda (co najmniej 500 ml na osobę) serwowana w szklanych butelkach lub karafkach / dyspenserach z dodatkiem cytryny lub cytryny i mięty.
- soki owocowe 100% - dwa rodzaje (co najmniej 250 ml), serwowane w szklanych butelkach lub dyspenserach.
- owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje do wyboru (co najmniej 150 g na osobę), owoce serwowane w sposób łatwy do konsumpcji;

II. BUFET NA ZIMNO:

- finger food / monoporcje- małe przekąski serwowane na słońcu i na zimno, co najmniej 4 rodzaje (3-4 sztuki na osobę), np. roladki, tartaletki lub koreczki, wybór przekąsek musi zawierać wersje wegetariańską i wegańską
- deska serów i wędlin – min. 3 rodzaje serów (np. twardego typu parmezan, camembert, ser koz) min. 2 rodzaje wędlin wysokiej jakości (np. szynka parmeńska, chorizo, szynka);

III. BUFET NA CIEPŁO:

- zupa (co najmniej 250 ml na osobę)
- danie główne – 2 rodzaje: mięsne (co najmniej 200 g na osobę) i wegetariańskie lub wegańskie (co najmniej 200 g na osobę)
- dodatki skrobiowe do dań głównych 2 rodzaje – np. ziemniaki, frytki, ryż, kasza, makaron (co najmniej 100 g na osobę)
- dodatki warzywne do dań głównych 2 rodzaje np. surówki, warzywa gotowane na parze, etc. (co najmniej 150 g)

IV. DESER:

- min. 2 rodzaje ciasta / monoporcji

ZESTAW ŚNIADANIOWY (SŁODKI)

- Bułka kajzerka, masło (10 g), dżem (25 g), krem czekoladowo-orzechowy (25 g), miód (25 g)
- Zestaw spakowany w wytrzymałą, papierową torbę

ZESTAW ŚNIADANIOWY (WYTRAWNY)

- Bułka kajzerka, masło (10 g), plaster sera żółtego, plaster szynki, smarowidło wegańskie (np. pasta warzywna, hummus, 25 g)
- Zestaw spakowany w wytrzymałą, papierową torbę

ZESTAW OBIADOWY (w opakowaniu LUNCHBOX)

- danie główne mięsne, rybne, wegetariańskie lub wegańskie dodatki skrobiowe i dodatki warzywne (min. 500 g na osobę);

ZESTAW LUNCHOWY (z kanapką)

- sok 100% butelkowany (szklana butelka) – pomarańczowy, jabłkowy lub pomidorowy, owoc – banan lub jabłko, kanapka na bazie grahamki, ciabatty lub półbagietki (wersja z wędliną, wersja wegetariańska np. z serem, jajkiem, itp., wersja wegańska: np. pasta warzywna, hummus) sałatą i dodatkiem warzywnym np. ogórek świeży, ogórek kiszony, papryka);
- zestaw spakowany w wytrzymałą torbę papierową.

Dodatkowe informacje dotyczące oczekiwanego przez Zamawiającego standardu i warunków świadczonych usług cateringowych:

1. Świadczenie usług będzie się odbywało na terenie Łodzi. Może zdarzyć się sytuacja, że w tym samym terminie wykonawca będzie musiał zrealizować usługi w różnych lokalizacjach – maksymalnie czterech różnych.
2. Usługi cateringowe powinny być dostępne 7 dni w tym tygodniu.
3. Przewidywana liczba osób pojedynczego spotkania to min. 5 – max. 300.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o specjalnych potrzebach osób uczestniczących w spotkaniach – posiłki wegetariańskie, wegańskie, ewentualne alergie pokarmowe, a Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić to w proponowanym menu.
5. Zamawiający nie zapewnia bezpłatnych miejsc parkingowych w lokalizacjach, gdzie realizowane są usługi, a gdzie obowiązuje płatny system parkingowy.
6. Świadczenie usług będzie odbywało się w oparciu o poszczególne zamówienia wystawiane przez Zamawiającego Wykonawcy drogą elektroniczną na wskazany adres email najpóźniej **na** przed terminem wykonania usługi.

| | |
|--|-----------------------|
| Termin złożenia zamówienia przez Zamawiającego przed dniem* wykonania usługi | Parametr wymagany |
| na 14 dni (powyżej 80 osób) / na 10 dni (20 - 80 osób) / na 7 dni (do 20 osób) | Tak, Wymagane minimum |

| | |
|---|--|
| na 10 dni (powyżej 80 osób) / na 7 dni (20 - 80 osób) / na 5 dni (do 20 osób) | Skrócenie terminu dodatkowo punktowane- wypełnić w formularzu oferty |
| na 7 dni (powyżej 80 osób) / na 5 dni (20 - 80 osób) / na 3 dni (do 20 osób) | Skrócenie terminu dodatkowo punktowane- wypełnić w formularzu oferty |

*dotyczy dni kalendarzowych

7. Zamawiający każdorazowo określi termin (datę i godzinę), miejsce (adres, piętro i numer sali) oraz specyfikację zamawianej usługi na podstawie formularza cenowego.
8. Wykonawca oświadcza, że w terminie **1 dnia** od daty otrzymania zlecenia potwierdzi jego otrzymanie, realizację i przedstawi Zamawiającemu propozycję menu dostosowaną do zakresu zamówienia i rodzaju wydarzenia w ramach przyjętego standardu. Propozycja menu powinna zawierać przynajmniej:
 - zupy – 2-3 propozycji (w tym 1 zupa krem)
 - danie główne
 - mięsne – 2 propozycje
 - rybne / wegetariańskie – 1 propozycje
 - wegańskie – 1 propozycje
 - deser – 3 propozycje (w tym jeden wegański)
 - kanapki bankietowe – 8 propozycji (w tym 2 wegetariańskie i 2 wegańskie)
 - dodatki skrobiowe – 4 propozycje
 - dodatki warzywne – 4 propozycje
 - finger food – 9 propozycji (w tym 3 wegetariańskie, 3 wegańskie)
 - sałatki – 3 propozycje (w tym jedna to tradycyjna sałatka warzywna)
 - ciasto krojone – 2-3 propozycje
 - ciastka bankietowe – 4 propozycje
 - zestaw obiadowy lunchbox - danie główne z dodatkiem skrobiowym i warzywnym
 - mięsne – 2 propozycje
 - rybne / wegetariańskie – 1 propozycje
 - wegańskie – 2 propozycje
 - zestaw lunchowy - kanapka – 4 propozycji (w tym 1 wegetariańskie i 1 wegańskie)
9. O ewentualnej rezygnacji lub zmianie terminu Wykonawca zostanie powiadomiony najpóźniej **na 5 dni (powyżej 80 osób) / na 3 dni (20 - 80 osób) / na dzień (do 20 osób)** przed terminem wykonania usługi.

10. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany liczby i rodzaju usług (np. poczęstunek gala I, przerwa kawowa rozszerzona) dostosowując menu do charakteru organizowanego wydarzenia i okoliczności.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
12. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca udostępni zestawienie usług wykonanych w ramach umowy.
13. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a. Przygotowania i dostarczenia posiłków w terminie (dzień, godzina) i miejscu, w którym będzie odbywało się spotkanie.
 - b. Zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej (min. 1 kelner na 20 uczestników spotkania) i technicznej (sprzątnięcie pomieszczenia i wywiezienie śmieci) zgodnie z zamówieniem.
 - c. Obsługi kelnerska nie dotyczy dostawy lunchboxów, zestawów śniadaniowych i zestawów kanapkowych.
 - d. Zapewnienia estetycznej aranżacji stołów i zamawianych potraw.
 - e. Stosowania się do zapisów prawnych dotyczących przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2020 r. poz. 2021)
 - f. Świadczenia usług wyłącznie przy użyciu wysokiej jakości produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.
 - g. Zapewnienia wielorazowych - szklanych i ceramicznych naczyń, jednokolorowych obrusów, stołów koktajlowych, dekoracji w zakresie uzgodnionym z Zamawiającym, odpowiednich do rodzaju zamówienia.
 - h. Używania zastawy, obrusów i stołów, które będą czyste i nieuszkodzone.
 - i. Dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania (np. jeśli w zamówieniu wskazana jest godz. 10.00, gotowość cateringu to godz. 9.30)
 - j. Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej do 1h po zakończeniu spotkania. Dopuszcza się możliwość zebrania naczyń i resztek pokonsumpcyjnych w

- późniejszym terminie, nie później niż w ciągu 24h, jeśli Zamawiający wyrazi na to zgodę.
- k. Zapewnienia koszy na śmieci, a następnie usunięcie i wywozu odpadów na swój koszt.
 - l. Dbania o porządek i czystość wokół miejsca świadczenia usługi przez cały czas trwania usługi. Wykonawca zapewni Zamawiającemu pojemniki na pozostałe w ramach usługi dania / kanapki.
 - m. Serwowania dań gorących w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemaarach.
 - n. Zapewnienia właściwej temperatury posiłków w momencie ich konsumpcji.
 - o. Wyraźnego oznaczania potraw wegetariańskich i wegańskich.
 - p. Zamawiający może wymagać od wykonawcy oznaczenia potraw w języku angielskim.
14. W przypadku zleceń ciągłych obejmujących (dwa lub kilka dni) serwowane potrawy powinny być urozmaicone, dania nie powinny się powtarzać.
15. Naczynia używane do serwowania potraw powinny być możliwie wielokrotnego użytku. W przypadku naczyń jednorazowych powinny być one wykonane z papieru lub materiałów biodegradowalnych (nie dotyczy oferty zestawów śniadaniowych oraz zestawów obiadowych lunchbox).
16. Wykonawca nie dopuszcza używania plastikowych sztućców, mieszadełek, kubeczków, słomek.
17. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania nieskonsumowane produkty.
18. Woda / napoje dostępne podczas realizacji usługi powinna być podawane w szklanych butelkach, karafkach lub dyspenserach. Wykonawca nie dopuszcza serwowania wody / napojów w opakowaniach plastikowych.
19. Oferta cenowa powinna uwzględniać transport, niezbędną obsługę oraz niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym szczególności: stoły, sprzęt, podgrzewacze, termosy, obrusy z materiału, naczynia szklane/ ceramiczne, metalowe sztućce, serwetki papierowe w ilości uwzględniającej liczbę uczestników spotkania, dyskretną dekorację. Koszty z tym związane Wykonawca zawrze w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.

Dokument musi być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym albo podpisem osobistym.