



Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotowe zamówienia są „Usługi cateringowe z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych Oznaczenia kodu CPV – Wspólnego Słownika Zamówień (kod i opis):

- 1) Główny kod CPV:
55-30-00-00-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
- 2) Dodatkowe kody CPV*:
55-32-00-00-9 Usługi podawania posiłków
55-32-10-00-6 Usługi przygotowywania posiłków

Część I – Usługa cateringowa z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych przy ul. Olimpijska 9 (sala gimnastyczna Gimnazjum Publicznego Nr 20) w Łodzi.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Kompleksowa usługa cateringowa, tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, nakrycie stołów obrusami, rozłożenie potraw, serwetek oraz obsługa kelnerska w trakcie trwania imprezy. Przewidywana liczba uczestników imprezy - maksymalnie 200 osób. W ramach zamówienia:
- 2) Wykonawca zapewni wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - naczynia jednorazowego użytku (flaczarki, talerzyki, kubki, noże, widelce).
- 3) Wykonawca powinien dysponować wyposażeniem co najmniej 20 % większym niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering.
- 4) Wykonawca zapewni 2 garniki do wody na kawę i herbatę.
- 5) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską – minimum 8 osób do wydawania potraw. Kelnerzy powinni zwracać uwagę na obsługiwane osoby, uprzątnąć niepotrzebne naczynia, podawać nowe, czyste.
- 6) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 7) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017.149 j.t.).
- 8) Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych, higienicznych i termoizolacyjnych pojemnikach.
- 9) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość potraw.
- 10) Wykonawca powinien być w gotowości 15 minut przed rozpoczęciem uroczystości.





- 11) Po zakończeniu spotkania wykonawca zobowiązany jest do posprzątania i zabrania śmieci.
- 12) Wykonawca przygotowuje i dostarczy potrawy (z minimalną gramaturą) zgodnie z poniższym zakresem, na maksymalną ilość 200 osób:

Potrawy	Gramatura	Sposób podania
Zupa grzybowa z makaronem	250 g/ osoba	wydawana indywidualnie przez kelnera
Barszcz czerwony	200 ml/ osoba	wydawany indywidualnie przez kelnera
Pierogi z kapustą i grzybami	4szt./ osoba (waga pieroga 40-60 g)	wydawana indywidualnie przez kelnera
Kapusta z grochem	250 g/osoba	wydawana indywidualnie przez kelnera
Ryba smażona (miruna)	100 g/osoba	wydawana indywidualnie przez kelnera
Śledź w oleju	50 g/osoba	wyłożone na półmiskach
Pieczyno (chleb)	40 g/ osoba	podane w koszyczku

- 13) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia estetyki, gramatury i ilości potraw.

Miejsce wykonania: ul. Olimpijska 9 w Łodzi.

Termin wykonania zamówienia: 9 grudnia 2017 r. w godz. 13.30 – 17.00

Część II – Usługa cateringowa z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych przy ul. Zjednoczenia 1a w Łodzi.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Kompleksowa usługa cateringowa, tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego. Przewidywana liczba uczestników imprezy - maksymalnie 36 osób. W ramach zamówienia:
- 2) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 3) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017.149 j.t.).





- 4) Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych, higienicznych i termoizolacyjnych pojemnikach.
- 5) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość potraw.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest odebrać naczynia, w których zostały dostarczone potrawy po zakończeniu spotkania w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
- 7) Wykonawca przygotowuje i dostarczy potrawy (z minimalną gramaturą) zgodnie z poniższym zakresem, na maksymalną ilość 36 osób:

Potrawy	Gramatura
Barszcz czerwony (czysty bez dodatków)	8 litrów
Pierogi z kapustą i grzybami	3 kg
Kapusta z grochem	3 kg
Ryba po grecku	3 kg
Ryba smażona (miruna)	3 kg
Śledź w śmietanie	0,5 kg
Śledź w oleju	1 kg
Salatka warzywna	2 kg
Salatka pieczarkowa	1 kg
Ciasta	sernik – 4 kg, makowiec – 3 kg
Mandarynki	2 kg
Banany	2 kg
Winogrona bezpestkowe	3 kg
Cukierki czekoladowe	5 kg
Pieczyno	bułka angielska – 4 szt., chleb – 2 szt.

- 8) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia estetyki, gramatury i ilości potraw.

Miejsce wykonania :ul. Zjednoczenia 1a w Łodzi.

Termin wykonania zamówienia: 12 grudnia 2017 r. o godz. 12.30.

Część III – Usługa cateringowa z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych przy ul. Wspólna 6 w Łodzi.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Kompleksowa usługa cateringowa, tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, nakrycie stołów obrusami, rozłożenie potraw, serwetek oraz obsługa kelnerska w trakcie trwania imprezy. Przewidywana liczba uczestników imprezy - maksymalnie 120 osób. W ramach zamówienia:
- 2) Wykonawca zapewni wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - naczynia porcelit/duralex, szklanki, metalowe sztucce, obrusy, dekoracje (stroiki), świece.



- 3) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską – minimum 3 osoby do wydawania potraw. Kelnerzy powinni zwracać uwagę na obsługiwane osoby, uprzątnąć niepotrzebne naczynia, podawać nowe, czyste.
- 4) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 5) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017.149 j.t.).
- 6) Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych, higienicznych i termoizolacyjnych pojemnikach.
- 7) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość potraw.
- 8) Wykonawca powinien być w gotowości 15 minut przed rozpoczęciem uroczystości.
- 9) Po zakończeniu spotkania wykonawca zobowiązany jest do posprzątania i zabrania śmieci.
- 10) Wykonawca przygotuje i dostarczy potrawy (z minimalną gramaturą) zgodnie z poniższym zakresem, na maksymalną ilość 120 osób:

Potrawy	Gramatura	Sposób podania
Zupa grzybowa z makaronem	400 g/ osoba	wydawana indywidualnie przez kelnera
Ryba smażona (miruna i karp)	150 g/ osoba	wydawana indywidualnie przez kelnera
Pierogi z kapustą i grzybami	6 szt./ osoba (waga pieroga 50 g)	wydawane indywidualnie przez kelnera
Kapusta z grochem	250 g/osoba	wyłożona w salaterkach
Salatka z tuńczyka	100 g/osoba	wyłożona w salaterkach
Śledź w oleju/ pod pierzynką	80 g/osoba	wyłożone na półmiskach
Kompot z suszu	250 ml/ osoba	podany w dzbankach
Makowiec	100 g/osoba	wyłożone na paterach
Piernik	100 g/osoba	wyłożone na paterach
Kawa, herbata	proporcjonalnie do liczby uczestników	wydawane indywidualnie przez kelnera
Pieczyno (jasne pszenne i razowe)	proporcjonalnie do liczby uczestników	podane w koszyczku



Cukier, mleko, cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników	
------------------------	---------------------------------------	--

11) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia estetyki, gramatury i ilości potraw.

Miejsce wykonania :ul. Zjednoczenia 1a w Łodzi.

Termin wykonania zamówienia: 13 grudnia 2017 r. w godz. 15.30 – 18.00.

Część IV – Usługa cateringowa z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych przy ul. Tatarakowa 11 w Łodzi.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Kompleksowa usługa cateringowa, tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego. Przewidywana liczba uczestników imprezy - maksymalnie 40 osób. W ramach zamówienia:
- 2) Wykonawca dostarczy wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - naczynia jednorazowego użytku:
 - talerzyki papierowe o średnicy 22 cm – 40 szt.,
 - łyżki do zupy plastikowe – 40 szt.,
 - widelce plastikowe – 40 szt.,
 - noże plastikowe – 40 szt.,
 - mieszadełka jednorazowe do napojów gorących 130 mm – 40 szt.,
 - kubki jednorazowe do napojów gorących 200 ml – 40 szt.,
 - obrusy jednorazowe ceratowe białe o wymiarach 120x800 cm – 3 szt.,
 - serwetki z nadrukiem świątecznym (bożonarodzeniowym), dwuwarstwowe, składane na 4 części (długość boku po rozłożeniu 33 cm, 25 szt. w opakowaniu) – 2 opakowania.
- 3) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017. 149 j.t.).
- 5) Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych, higienicznych i termoizolacyjnych pojemnikach.
- 6) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość potraw.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest odebrać naczynia, w których zostały dostarczone potrawy po zakończeniu spotkania w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
- 8) Wykonawca przygotowuje i dostarczy potrawy (z minimalną gramaturą) zgodnie z poniższym zakresem, na maksymalną ilość 40 osób:

Potrawy	Gramatura
Ryba smażona filet (miruna, dorsz)	4 kg
Pierogi z kapustą i grzybami	250 szt. (waga pieroga 40 - 60 g)
Kapusta z grochem	3 kg



Ryba po grecku	2,5 kg
Salatka jarzynowa	3 kg
Salatka pieczarkowa	3 kg
Śledzie w oleju	2 kg
Śledzie w śmietanie	2 kg
Makowiec	2 kg
Sernik	4 kg
Kawa, herbata	dostarczone w opakowaniach – proporcjonalnie do liczby uczestników
Cukier, cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników

- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia estetyki, gramatury i ilości potraw.

Miejsce wykonania :ul. Tatarakowa 11 w Łodzi.

Termin wykonania zamówienia: 14 grudnia 2017 r. w godz. 18.00 – 21.00.

Część V – Usługa cateringowa z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych przy ul. Sobótki 11 (Parafia Rzymskokatolicka Najświętszego Sakramentu) w Łodzi.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Kompleksowa usługa cateringowa, tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego. Przewidywana liczba uczestników imprezy - maksymalnie 130 osób. W ramach zamówienia:
- 2) Wykonawca dostarczy wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - naczynia jednorazowego użytku:
 - flaczarka jednorazowa plastikowa – 130 szt.,
 - talerzyki jednorazowe papierowe o średnicy 22 cm – 130 szt.,
 - łyżki do zupy plastikowe – 130 szt.,
 - widelce plastikowe – 130 szt.,
 - noże plastikowe – 130 szt.,
 - mieszadełka jednorazowe do napojów gorących 130 mm – 130 szt.,
 - kubki jednorazowe do napojów gorących 200 ml – 130 szt.,
 - obrusy jednorazowe ceratowe białe o wymiarach 120x800 cm – 8 szt.,
 - serwetki z nadrukiem świątecznym (bożonarodzeniowym), dwuwarstwowe, składane na 4 części (długość boku po rozłożeniu 33 cm, 25 szt. w opakowaniu) – 6 opakowań
- 3) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017. 149 j.t.).



- 5) Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych, higienicznych i termoizolacyjnych pojemnikach.
- 6) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość potraw.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest odebrać naczynia, w których zostały dostarczone potrawy po zakończeniu spotkania w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
- 8) Wykonawca przygotowuje i dostarczy potrawy (z minimalną gramaturą) zgodnie z poniższym zakresem, na maksymalną ilość 130 osób:

Potrawy	Gramatura
Zupa grzybowa	50 litrów
Makaron gotowany	12 kg
Barszcz czerwony (czysty)	25 litrów
Karp smażony	25 kg
Pierogi z kapustą i grzybami	600 szt. (waga pieroga 40-60 g)
Kapusta z grochem	20 kg
Śledzie w oleju	8 kg
Makowiec	10 kg
Szarlotka	10 kg
Babka drożdżowa	5 kg
Gruszki	10 kg
Mandarynki	20 kg
Winogrono	10 kg
Pieczyno (chleb jasny)	10 kg
Herbata	dostarczona w opakowaniach - proporcjonalnie do liczby uczestników
Cukier, cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników

- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia estetyki, gramatury i ilości potraw.

Miejsce wykonania :ul. Sobótki 11 w Łodzi.

Termin wykonania zamówienia: 15 grudnia 2017 r. w godz. 16.00 – 20.00.

Część VI – Usługa cateringowa z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych przy ul. Liściasta 9 (Parafia pw. Opieki Świętego Józefa) w Łodzi.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Kompleksowa usługa cateringowa, tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego. Przewidywana liczba uczestników imprezy - maksymalnie 70 osób. W ramach zamówienia:
- 2) Wykonawca dostarczy wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - naczynia jednorazowego użytku:
 - flaczarka jednorazowa plastikowa – 70 szt.,
 - talerzyki jednorazowe papierowe o średnicy 22 cm – 70 szt.,



- łyżki do zupy plastikowe – 70 szt.,
 - widelce plastikowe – 70 szt.,
 - noże plastikowe – 70 szt.,
 - mieszadełka jednorazowe do napojów gorących 130 mm – 70 szt.,
 - kubki jednorazowe do napojów gorących 200 ml – 130 szt.,
 - serwetki z nadrukiem świątecznym (bożonarodzeniowym), dwuwarstwowe, składane na 4 części (długość boku po rozłożeniu 33 cm, 25 szt. w opakowaniu) – 3 opakowania
- 3) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017. 149 j.t.).
- 5) Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych, higienicznych i termoizolacyjnych pojemnikach.
- 6) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość potraw.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest odebrać naczynia, w których zostały dostarczone potrawy po zakończeniu spotkania w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
- 8) Wykonawca przygotuje i dostarczy potrawy (z minimalną gramaturą) zgodnie z poniższym zakresem, na maksymalną ilość 70 osób:

Potrawy	Gramatura
Zupa barszcz czerwony z uszkami grzybowymi	21 litrów
Pierogi z kapustą i grzybami	300 szt. (waga pieroga 40-60 g)
Kapusta z grochem	15 kg
Karp smażony	10 kg
Ryba po grecku	10 kg
Śledzie w oleju	10 kg
Śledzie w śmietanie	5 kg
Salatka jarzynowa	5 kg
Salatka grecka	10 kg
Ćwikła	2,5 kg
Pieczywo (chleb jasny)	10 kg
Masło	2 kg
Herbata	dostarczona w opakowaniach - proporcjonalnie do liczby uczestników
Cukier, cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników

- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia estetyki, gramatury i ilości potraw.

Miejsce wykonania: ul. Liściasta 9 w Łodzi.

Termin wykonania zamówienia: 15 grudnia 2017 r. o godz. 16.00.





Część VII – Usługa cateringowa z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych przy ul. Tatarakowa 11 w Łodzi.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Kompleksowa usługa cateringowa, tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego. Przewidywana liczba uczestników imprezy - maksymalnie 70 osób. W ramach zamówienia:
- 2) Wykonawca dostarczy wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - naczynia jednorazowego użytku:
 - flaczarka jednorazowa plastikowa – 70 szt.,
 - talerzyki jednorazowe papierowe o średnicy 22 cm – 70 szt.,
 - łyżki do zupy plastikowe – 70 szt.,
 - widelce plastikowe – 70 szt.,
 - noże plastikowe – 70 szt.,
 - mieszadełka jednorazowe do napojów gorących 130 mm – 70 szt.,
 - kubki jednorazowe do napojów gorących 200 ml – 70 szt.,
 - obrusy jednorazowe ceratowe białe o wymiarach 120x800 cm – 3 szt.,
 - serwetki z nadrukiem świątecznym (bożonarodzeniowym), dwuwarstwowe, składane na 4 części (długość boku po rozłożeniu 33 cm, 25 szt. w opakowaniu) – 3 opakowania
- 3) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017. 149 j.t.).
- 5) Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych, higienicznych i termoizolacyjnych pojemnikach.
- 6) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość potraw.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest odebrać naczynia, w których zostały dostarczone potrawy po zakończeniu spotkania w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
- 8) Wykonawca przygotuje i dostarczy potrawy (z minimalną gramaturą) zgodnie z poniższym zakresem, na maksymalną ilość 70 osób:

Potrawy	Gramatura
Zupa barszcz czerwony czysty	25 litrów
Pierogi z kapustą i grzybami	400 szt. (waga pieroga 40-60 g)
Kapusta z grochem	10 kg
Ryba smażona filet dorsza lub miruny	10 kg
Ryba po grecku	5 kg
Śledzie w oleju	5 kg
Salatka jarzynowa	2 kg
Herbata, kawa	dostarczona w opakowaniach – proporcjonalnie do liczby





	uczestników
Cukier, cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników

- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia estetyki, gramatury i ilości potraw.

Miejsce wykonania: ul. Tatarakowa 11 w Łodzi.

Termin wykonania zamówienia: 15 grudnia 2017 r. o godz. 16.00 - 20.00.

Część VIII – Usługa cateringowa z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych przy ul. Zgierska 230/232 (Parafia N.M.P. Królowej Polski) w Łodzi.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Kompleksowa usługa cateringowa, tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego. Przewidywana liczba uczestników imprezy - maksymalnie 40 osób. W ramach zamówienia:
- 2) Wykonawca dostarczy wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - naczynia jednorazowego użytku:
 - flaczarka jednorazowa plastikowa – 40 szt.,
 - talerzyki jednorazowe papierowe o średnicy 22 cm – 40 szt.,
 - łyżki do zupy plastikowe – 40 szt.,
 - widelce plastikowe – 40 szt.,
 - noże plastikowe – 40 szt.,
 - mieszadełka jednorazowe do napojów gorących 130 mm – 40 szt.,
 - kubki jednorazowe do napojów gorących 200 ml – 40 szt.,
 - obrusy jednorazowe ceratowe białe o wymiarach 120x800 cm – 3 szt.,
 - serwetki z nadrukiem świątecznym (bożonarodzeniowym), dwuwarstwowe, składane na 4 części (długość boku po rozłożeniu 33 cm, 25 szt. w opakowaniu) – 2 opakowania
- 3) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017. 149 j.t.).
- 5) Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych, higienicznych i termoizolacyjnych pojemnikach.
- 6) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość potraw.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest odebrać naczynia, w których zostały dostarczone potrawy po zakończeniu spotkania w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
- 8) Wykonawca przygotuje i dostarczy potrawy (z minimalną gramaturą) zgodnie z poniższym zakresem, na maksymalną ilość 40 osób:

Potrawy	Gramatura
---------	-----------





Zupa grzybowa	8 litrów
Makaron gotowany	2 kg
Zupa barszcz czerwony czysty	3 litry
Pierogi z kapustą i grzybami	150 szt. (waga pieroga 40-60 g)
Kapusta z grochem	4 kg
Ryba karp smażony	4 kg
Ryba po grecku	2 kg
Śledzie w oleju	1,5 kg
Śledzie w śmietanie	1,5 kg
Salatka jarzynowa	2 kg
Szarlotka	3 kg
Makowiec	3 kg
Sernik	3 kg
Babka drożdżowa	3 kg
Gruszki	2 kg
Winogrono	2 kg
Mandarynki	2 kg
Ananas świeży	3 szt. (pokrojony w plastry)
Pieczyno (chleb jasny)	2 kg
Masło	0,4 kg
Herbata	dostarczona w opakowaniach -proporcjonalnie do liczby uczestników
Cukier, cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników

- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia estetyki, gramatury i ilości potraw.

Miejsce wykonania: ul. Zgierska 230/232 w Łodzi.

Termin wykonania zamówienia: 17 grudnia 2017 r. o godz. 15.00 - 18.00.

Część IX – Usługa cateringowa z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych przy ul. Ciołkowskiego 11 w Łodzi.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Kompleksowa usługa cateringowa, tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, nakrycie stołów obrusami, rozłożenie potraw, serwetek oraz obsługa kelnerska w trakcie trwania imprezy. Przewidywana liczba uczestników imprezy - maksymalnie 60 osób. W ramach zamówienia:
- 2) Wykonawca zapewni wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - zastawę stołową z porcelitu/duralexu, obrusy, sztućce, dekoracje świąteczne (stroiki) i serwetki.



- 3) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską – minimum 2 osoby do wydawania potraw. Kelnerzy powinni zwracać uwagę na obsługiwane osoby, uprzątnąć niepotrzebne naczynia, podawać nowe, czyste.
- 4) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 5) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017. 149 j.t.).
- 6) Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych, higienicznych i termoizolacyjnych pojemnikach.
- 7) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość potraw.
- 8) Wykonawca powinien być w gotowości 15 minut przed rozpoczęciem uroczystości.
- 9) Po zakończeniu spotkania wykonawca zobowiązany jest do posprzątania i zabrania śmieci.
- 10) Wykonawca przygotuje i dostarczy potrawy (z minimalną gramaturą) zgodnie z poniższym zakresem, na maksymalną ilość 60 osób:

Potrawy	Gramatura	Sposób podania
Pierogi z kapustą i grzybami	6 szt./ osoba (waga pieroga 50 g)	wydawana indywidualnie przez kelnera
Śledź pod pierzynką	80 g/ osoba	wyłożone na półmiskach
Kapusta z grochem	250 g/osoba	wyłożona w salaterkach
Czerwony barszczyk z uszkami	250 ml + 50g uszka/osoba	wydawana indywidualnie przez kelnera
Kompot z suszu	250 ml/ osoba	podany w dzbankach
Salatka z tuńczyka	100 g/osoba	wyłożona w salaterkach
Ryba po grecku	80 g/osoba	wyłożone na półmiskach
Ryba smażona (miruna)	150 g/osoba	wydawana indywidualnie przez kelnera
Ślimaczki z łososia	40 g/ osoba	wyłożone na półmiskach
Tymbaliki z karpia	50 g/ osoba	wyłożone na półmiskach
Ciasto piernik	50 g/ osoba	wyłożone na półmiskach



Makowiec	50 g/ osoba	wyłożone na półmiskach
Sernik	50 g/ osoba	wyłożone na półmiskach
Pieczyno (jasne pszenne i razowe)	proporcjonalnie do liczby uczestników	podane w koszyczku

- 11) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia estetyki, gramatury i ilości potraw.

Miejsce wykonania: ul. Ciołkowskiego 11 w Łodzi.

Termin wykonania zamówienia: 15 grudnia 2017 r. o godz. 16.00 - 19.00.

Część X – Usługa cateringowa z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych przy ul. Rokicińska 335 w Łodzi.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Kompleksowa usługa cateringowa, tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego. Przewidywana liczba uczestników imprezy - maksymalnie 40 osób. W ramach zamówienia:
- 2) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 3) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017. 149 j.t.).
- 4) Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych, higienicznych i termoizolacyjnych pojemnikach.
- 5) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość potraw.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest odebrać naczynia, w których zostały dostarczone potrawy po zakończeniu spotkania w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
- 7) Wykonawca przygotowuje i dostarczy potrawy (z minimalną gramaturą) zgodnie z poniższym zakresem, na maksymalną ilość 40 osób:

Potrawy	Gramatura
Pierogi z kapustą i grzybami	5 szt./ osoba (waga pieroga 50 g)
Śledź w oleju	100 g/ osoba
Kapusta z grochem	200 g/osoba
Zupa grzybowa z łazankami	350 g/ osoba
Karp smażony saute	150 g/ osoba
Ciasto sernik	100 g/ osoba
Makowiec	1,5 kg
Ciasto piaskowiec	100 g/ osoba
Mandarynki	5 kg



Pomarańcze	5 kg
Pieczewo	proporcjonalnie do liczby uczestników

- 8) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia estetyki, gramatury i ilości potraw.

Miejsce wykonania: ul. Rokicińska 335 w Łodzi.

Termin wykonania zamówienia: 15 grudnia 2017 r. o godz. 17.30.

Część XI – Usługa cateringowa z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych przy ul. Praussa 2 (Ośrodek Socjoterapii) w Łodzi.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Kompleksowa usługa cateringowa, tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, nakrycie stołów obrusami, rozłożenie potraw, serwetek oraz obsługa kelnerska w trakcie trwania imprezy. Przewidywana liczba uczestników imprezy - maksymalnie 60 osób. W ramach zamówienia:
- 2) Wykonawca zapewni wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - zastawę stołową z porcelitu/duralexu, obrusy, sztucze, dekoracje świąteczne (stroiki) i serwetki.
- 3) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską – minimum 3 osoby do wydawania potraw. Kelnerzy powinni zwracać uwagę na obsługiwane osoby, uprzątnąć niepotrzebne naczynia, podawać nowe, czyste.
- 4) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 5) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2015. 594 j.t.).
- 6) Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych, higienicznych i termoizolacyjnych pojemnikach.
- 7) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość potraw.
- 8) Wykonawca powinien być w gotowości 15 minut przed rozpoczęciem uroczystości.
- 9) Po zakończeniu spotkania wykonawca zobowiązany jest do posprzątania i zabrania śmieci.
- 10) Wykonawca przygotuje i dostarczy potrawy (z minimalną gramaturą) zgodnie z poniższym zakresem, na maksymalną ilość 60 osób:

Potrawy	Gramatura	Sposób podania
Pierogi z kapustą i grzybami	60 porcji po 300g/porcja	wyłożone na półmiskach
Śledź w oleju	40 porcji po 75 g/porcja	wyłożone na półmiskach
Kapusta z grochem	40 porcji po 250 g/	wyłożona w





	porcja	salaterkach
Zupa grzybowa z makaronem	60 porcji po 400 g/ porcja	wydawana indywidualnie przez kelnera
Karp smażony	60 porcji po 150 g/ porcja	wyłożone na półmiskach
Kapusta z grzybami	40 porcji po 200 g/ porcja	wyłożona w salaterkach
Śledź pod pierzynką	40 porcji po 75 g/ porcja	wyłożone na półmiskach
Tymbaliki z karpia	60 porcji po 100 g/ porcja	wyłożone na półmiskach
Ryba po grecku	30 porcji po 150 g/ porcja	wyłożone na półmiskach
Ciasto sernik	70 porcji po 100 g/ porcja	wyłożone na półmiskach
Makowiec	70 porcji po 100 g/ porcja.	wyłożone na półmiskach
Piernik	70 porcji po 100 g/ porcja.	wyłożone na półmiskach
Kompot z suszu	60 porcji po 250 ml/porcja	podane w dzbankach
Mandarynki	10 kg	wyłożone na półmiskach
Pieczyno	proporcjonalnie do liczby uczestników	podane w koszyczku

- 11) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia estetyki, gramatury i ilości potraw.

Miejsce wykonania: ul. Praussa 2 w Łodzi.

Termin wykonania zamówienia: 16 grudnia 2017 r. w godz. 17.00 – 20.00.

Część XII – Usługa cateringowa z okazji organizowanych na terenie Miasta Łodzi imprez okolicznościowych przy ul. Gorkiego 18 (Dom Kultury 502) w Łodzi.

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Kompleksowa usługa cateringowa, tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, nakrycie stołów obrusami, rozłożenie potraw, serwetek oraz obsługa kelnerska w trakcie trwania imprezy. Przewidywana liczba uczestników imprezy - maksymalnie 70 osób. W ramach zamówienia
- 2) Wykonawca zapewni wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - naczynia porcelit/duralex, szklanki, metalowe sztucce, obrusy, dekoracje (stroiki), świece.



- 3) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską – minimum 3 osoby do wydawania potraw. Kelnerzy powinni zwracać uwagę na obsługiwane osoby, uprzątnąć niepotrzebne naczynia, podawać nowe, czyste.
- 4) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 5) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017. 149 j.t.).
- 6) Wykonawca zadba, aby dostarczone potrawy były przewożone w czystych, higienicznych i termoizolacyjnych pojemnikach.
- 7) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość potraw.
- 8) Wykonawca powinien być w gotowości 15 minut przed rozpoczęciem uroczystości.
- 9) Po zakończeniu spotkania wykonawca zobowiązany jest do posprzątania i zabrania śmieci.
- 10) Wykonawca przygotuje i dostarczy potrawy (z minimalną gramaturą) zgodnie z poniższym zakresem, na maksymalną ilość 70 osób:

Potrawy	Gramatura	Sposób podania
Barszcz czerwony z uszkami	300 g/ osoba (w tym 50 g uszek)	wydawana indywidualnie przez kelnera
Ryba smażona (filety z karpia)	150 g/ osoba	wydawana indywidualnie przez kelnera
Pierogi z kapustą i grzybami	6 szt./ osoba (waga pieroga 50 g)	wydawane indywidualnie przez kelnera
Kapusta z grochem	250 g/osoba	wyłożona w salaterkach
Sałatka z tuńczyka	100 g/osoba	wyłożona w salaterkach
Śledź pod pierzynką	80 g/osoba	wyłożone na półmiskach
Ryba po grecku	80 g/ osoba	wyłożone na półmiskach
Tartinki z łososiem	40 g/ osoba	wyłożone na półmiskach
Kompot z suszu	250 ml/ osoba	podany w dzbankach
Makowiec	50 g/osoba	wyłożone na paterach
Piernik	50 g/osoba	wyłożone na paterach
Kawa, herbata	proporcjonalnie do	wydawane



URZĄD MIASTA ŁÓDZI

	liczby uczestników	indywidualnie przez kelnera
Pieczyno (jasne pszenne i razowe)	proporcjonalnie do liczby uczestników	podane w koszyczku
Cukier	proporcjonalnie do liczby uczestników	

11) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia estetyki, gramatury i ilości potraw.

Miejsce wykonania: ul. Gorkiego 18 w Łodzi.

Termin wykonania zamówienia: 15 grudnia 2017 r. w godz. 17.30 – 20.00.



Urząd Miasta Łodzi
Departament Obsługi
i Administracji
Wydział Zamówień
Publicznych

ul. Ks. Skorupki 21
90-532 Łódź

tel.: +48 42 638 48 88
fax.: +48 42 638 48 77

e-mail: zamowienia@uml.lodz.pl
<http://bip.uml.lodz.pl/urząd-miasta/przetargi/>