

Łódź, dnia 31 października 2022 r.

DSR-BAM-IX.271.76.2022

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający: Miasto Łódź

Działając na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710) oraz na podstawie Zarządzenia Nr 1660/2022 Prezydenta Miasta Łodzi z dnia 19 lipca 2022 roku w sprawie wprowadzenia w Urzędzie Miasta Łodzi Regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość szacunkowa jest mniejsza od kwoty 130 000 PLN, Zamawiający zwraca się z prośbą o przygotowanie oferty cenowej na niżej opisaną usługę.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Zamawiającego.

Rodzaj zamówienia: usługa

Zamawiający dopuszcza możliwość składania oferty na wybrane części lub całość przedmiotu zamówienia.

Oferta złożona na poszczególne części musi zawierać wszystkie pozycje wymienione w danej części.

Część I

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa na potrzeby Zamawiającego.
2. Termin realizacji usługi: **11 listopada 2022 roku w godzinach 13⁰⁰-15⁰⁰.**
3. Miejsce realizacji usługi: **Łódź, ul. 11 Listopada 38.**
4. Liczba osób: **200.**
5. Wykonawca **zobowiązany jest do:**
 - 1) Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy i dostarczenie ich na miejsce spotkania wraz z pozostałym wymienionym w zestawieniu asortymentem.
 - 2) Przygotowania potraw ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.
 - 3) Transportu na koszt własny przygotowanych potraw i artykułów spożywczych na miejsce spotkania i podanie ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
 - 4) Zapewnienia dostępności ciepłych potraw i napojów na miejscu spotkania.

- 5) Zapewnienia naczyń, sztućców oraz serwetek jednorazowych dla 200 osób z uwzględnieniem 10% zapasu: flaczarka jednorazowa papierowa 500 ml, widelec jednorazowy plastikowy, kubek jednorazowy do napojów gorących 200 ml oraz mieszadełko 130 mm.
 - 6) Zapewnienie namiotu do wydawania posiłku i napojów oraz namiotu przeznaczonego do konsumpcji przygotowanych potraw wyposażonego w stoły i ławy.
 - 7) Zapewnienia trzech stojaków z workami na śmieci o pojemności min. 120 l.
 - 8) Zapewnienia niezbędnego personelu do obsługi spotkania – min. 2 osoby.
 - 9) Posprzątania po zakończeniu spotkania.
 - 10) Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 poz. 2021).
 - 11) Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 12) Posiadania przez osoby wydające posiłki aktualnego w dniu realizacji usługi orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 13) Posiadania aktualnego w dniu realizacji usługi ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności gospodarczej. Ważność polisy zostanie zweryfikowana przed podpisaniem umowy na realizację usługi.
6. Specyfikacja:

Asortyment	Jednostka	Ilość
Bigos (skład: kapusta kiszona, boczek świeży, karkówka lub łopatka, kiełbasa, pieczarki lub grzyby suszone, śliwki suszone, cebula, koncentrat pomidorowy, przyprawy)	porcja 300 g.	200
Herbata w termosach	200 ml	200
Cytryna	porcja	200
Bułka kajzerka	szt.	200
Cukier	proporcjonalnie do liczby uczestników	

Część II

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa na potrzeby Zamawiającego.
2. Termin realizacji usługi: **12 grudnia 2022 roku w godzinach 17⁰⁰-20⁰⁰.**
3. Miejsce realizacji usługi: **Łódź, ul. Tatarakowa 11.**
4. Liczba osób: **40.**
5. Wykonawca **zobowiązany jest do:**
 - 1) Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy i dostarczenie ich na miejsce spotkania wraz z pozostałym wymienionym w zestawieniu asortymentem.
 - 2) Przygotowania potraw ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.
 - 3) Transportu na koszt własny przygotowanych potraw i artykułów spożywczych na miejsce spotkania i podanie ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
 - 4) Zapewnienia naczyń (np. wazy, półmiski i patery itp.), na których potrawy będą podawane oraz ich odebrania po zakończeniu spotkania lub w innym ustalonym z Zamawiającym terminie.
 - 5) Zapewnienia dostępności ciepłych potraw i napojów na miejscu spotkania.
 - 6) Zapewnienia naczyń, sztućców oraz serwetek jednorazowych dla 40 osób z uwzględnieniem 10% zapasu: flaczarka jednorazowa papierowa 500 ml, talerzyk papierowy 22 cm, łyżka jednorazowa do zupy, widelec jednorazowy plastikowy, kubek jednorazowy do napojów gorących 200 ml oraz mieszadełko 130 mm, a także trzech obrusów jednorazowych

ceratowych białych 120cm/800cm. Nakrycie stołów należy do Wykonawcy (zapewnia Zamawiający).

- 7) Posprzątania po zakończeniu spotkania.
 - 8) Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 poz. 2021).
 - 9) Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 10) Posiadania aktualnego w dniu realizacji usługi ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności gospodarczej. Ważność polisy zostanie zweryfikowana przed podpisaniem umowy na realizację usługi.
6. Specyfikacja:

Asortyment	Jednostka	Ilość
Zupa grzybowa	litr	8
z kluskami	kg	2
Pierogi z kapustą i grzybami	szt.	250
Kapusta z grochem	kg	3
Ryba smażona – filet z dorsza	kg	4
Ryba po grecku	kg	3
Śledzie w oleju	kg	2
Śledzie w śmietanie	kg	2
Sałatka jarzynowa	kg	3
Sałatka pieczarkowa	kg	3
Keks	kg	3
Szarlotka	kg	4
Pieczyno (chleb jasny)	kg	6
Herbata ekspresowa	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa rozpuszczalna	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa mielona	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cukier	proporcjonalnie do liczby uczestników	

Część III

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa na potrzeby Zamawiającego.
2. Termin realizacji usługi: **16 grudnia 2022 roku w godzinach 16⁰⁰-20⁰⁰.**
3. Miejsce realizacji usługi: **Łódź, ul. Tatarakowa 11.**
4. Liczba osób: **50.**
5. Wykonawca **zobowiązany jest do:**
 - 1) Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy i dostarczenie ich na miejsce spotkania wraz z pozostałym wymienionym w zestawieniu asortymentem.
 - 2) Przygotowania potraw ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.

- 3) Transportu na koszt własny przygotowanych potraw i artykułów spożywczych na miejsce spotkania i podanie ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
 - 4) Zapewnienia naczyń (np. wazy, półmiski i patery itp.), na których potrawy będą podawane oraz ich odebrania po zakończeniu spotkania lub w innym ustalonym z Zamawiającym terminie.
 - 5) Zapewnienia dostępności ciepłych potraw i napojów na miejscu spotkania.
 - 6) Zapewnienia naczyń, sztućców oraz serwetek jednorazowych dla 50 osób z uwzględnieniem 10% zapasu: flaczarka jednorazowa papierowa 500 ml, talerzyk papierowy 22 cm, łyżka jednorazowa do zupy, widelec jednorazowy plastikowy, kubek jednorazowy do napojów gorących 200 ml oraz mieszadełko 130 mm, a także trzech obrusów jednorazowych ceratowych białych 120cm/800cm. Nakrycie stołów należy do Wykonawcy (zapewnia Zamawiający).
 - 7) Posprzątania po zakończeniu spotkania.
 - 8) Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 poz. 2021).
 - 9) Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 10) Posiadania aktualnego w dniu realizacji usługi ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności gospodarczej. Ważność polisy zostanie zweryfikowana przed podpisaniem umowy na realizację usługi.
6. Specyfikacja:

Asortyment	Jednostka	Ilość
Barszcz czerwony czysty	litr	20
Pierogi z kapustą i grzybami	szt.	200
Kapusta z grochem	kg	10
Ryba smażona typu mintaj(filet)	kg	8
Ryba po grecku	kg	5
Śledzie w oleju	kg	5
Sałatka jarzynowa	kg	2
Keks	kg	2
Piernik	kg	3
Pieczyno (chleb jasny)	kg	8
Herbata ekspresowa	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa rozpuszczalna	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa mielona	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cukier	proporcjonalnie do liczby uczestników	

Część IV

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa na potrzeby Zamawiającego.
2. Termin realizacji usługi: **20 grudnia 2022 roku w godzinach 13³⁰-17⁰⁰**.
3. Miejsce realizacji usługi: **Łódź, ul. Sobótki 11.**

4. Liczba osób: **130**.
5. Wykonawca **zobowiązany jest do:**
- 1) Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy i dostarczenie ich na miejsce spotkania wraz z pozostałym wymienionym w zestawieniu asortymentem.
 - 2) Przygotowania potraw ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.
 - 3) Transportu na koszt własny przygotowanych potraw i artykułów spożywczych na miejsce spotkania i podanie ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
 - 4) Zapewnienia naczyń (np. wazy, półmiski i patery itp.), na których potrawy będą podawane oraz ich odebrania po zakończeniu spotkania lub w innym ustalonym z Zamawiającym terminie.
 - 5) Zapewnienia dostępności ciepłych potraw i napojów na miejscu spotkania.
 - 6) Zapewnienia naczyń, sztućców oraz serwetek jednorazowych dla 130 osób z uwzględnieniem 10% zapasu: flaczarka jednorazowa papierowa 500 ml, talerzyk papierowy 22 cm, łyżka jednorazowa do zupy, widelec jednorazowy plastikowy, kubek jednorazowy do napojów gorących 200 ml oraz mieszadełko 130 mm, a także ośmiu obrusów jednorazowych ceratowych białych 120cm/800cm. Nakrycie stołów należy do Wykonawcy (zapewnia Zamawiający).
 - 7) Posprzątania po zakończeniu spotkania.
 - 8) Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 poz. 2021).
 - 9) Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 10) Posiadania przez osoby wydające posiłki aktualnego w dniu realizacji usługi orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 11) Posiadania aktualnego w dniu realizacji usługi ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności gospodarczej. Ważność polisy zostanie zweryfikowana przed podpisaniem umowy na realizację usługi.
6. Specyfikacja:

Asortyment	Jednostka	Ilość
Zupa grzybowa	litr	50
z kluskami	kg	12
Barszcz czerwony czysty	litr	25
Pierogi z kapustą i grzybami	szt.	650
Kapusta z grochem	kg	20
Ryba smażona typu mintaj(filet)	kg	20
Śledzie w oleju	kg	8
Szarlotka	kg	10
Keks	kg	10
Pieczywo (chleb jasny)	kg	10
Herbata ekspresowa	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa rozpuszczalna	proporcjonalnie do liczby uczestników	

Kawa mielona	proporcjonalnie do liczby uczestników
Cukier	proporcjonalnie do liczby uczestników

Część V

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa na potrzeby Zamawiającego.
2. Termin realizacji usługi: **19 grudnia 2022 roku w godzinach 14³⁰-18⁰⁰**.
3. Miejsce realizacji usługi: **Łódź, ul. Zgierska 230/232.**
4. Liczba osób: **50.**
5. Wykonawca **zobowiązany jest do:**
 - 1) Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy i dostarczenie ich na miejsce spotkania wraz z pozostałym wymienionym w zestawieniu asortymentem.
 - 2) Przygotowania potraw ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.
 - 3) Transportu na koszt własny przygotowanych potraw i artykułów spożywczych na miejsce spotkania i podanie ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
 - 4) Zapewnienia naczyń (np. wazy, półmiski i patery itp.), na których potrawy będą podawane oraz ich odebrania po zakończeniu spotkania lub w innym ustalonym z Zamawiającym terminie.
 - 5) Zapewnienia dostępności ciepłych potraw i napojów na miejscu spotkania.
 - 6) Zapewnienia naczyń, sztućców oraz serwetek jednorazowych dla 50 osób z uwzględnieniem 10% zapasu: flaczarka jednorazowa papierowa 500 ml, talerzyk papierowy 22 cm, łyżka jednorazowa do zupy, widelec jednorazowy plastikowy, kubek jednorazowy do napojów gorących 200 ml oraz mieszadełko 130 mm, a także czterech obrusów jednorazowych ceratowych białych 120cm/800cm. Nakrycie stołów należy do Wykonawcy (zapewnia Zamawiający).
 - 7) Posprzątania po zakończeniu spotkania.
 - 8) Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 poz. 2021).
 - 9) Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 10) Posiadania przez osoby wydające posiłki aktualnego w dniu realizacji usługi orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 11) Posiadania aktualnego w dniu realizacji usługi ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności gospodarczej. Ważność polisy zostanie zweryfikowana przed podpisaniem umowy na realizację usługi.
6. Specyfikacja:

Asortyment	Jednostka	Ilość
Zupa grzybowa	litr	10
z kluskami	kg	2
Barszcz czerwony czysty	litr	3
Pierogi z kapustą i grzybami	szt.	150
Kapusta z grochem	kg	5
Ryba smażona typu mintaj(filet)	kg	5
Ryba po grecku	kg	3

Śledzie w oleju	kg	2
Śledzie w śmietanie	kg	2
Sałatka jarzynowa	kg	3
Keks	kg	5
Piernik	kg	2
Masło	kg	0,5
Pieczyno (chleb jasny)	kg	8
Herbata ekspresowa	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa rozpuszczalna	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa mielona	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cukier	proporcjonalnie do liczby uczestników	

Cześć VI

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa na potrzeby Zamawiającego.
2. Termin realizacji usługi: **16 grudnia 2022 roku w godzinach 15³⁰-19⁰⁰**.
3. Miejsce realizacji usługi: **Łódź, ul. Liściasta 9.**
4. Liczba osób: **60.**
5. Wykonawca **zobowiązany jest do:**
 - 1) Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy i dostarczenie ich na miejsce spotkania wraz z pozostałym wymienionym w zestawieniu asortymentem.
 - 2) Przygotowania potraw ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.
 - 3) Transportu na koszt własny przygotowanych potraw i artykułów spożywczych na miejsce spotkania i podanie ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
 - 4) Zapewnienia naczyń (np. wazy, półmiski i patery itp.), na których potrawy będą podawane oraz ich odebrania po zakończeniu spotkania lub w innym ustalonym z Zamawiającym terminie.
 - 5) Zapewnienia dostępności ciepłych potraw i napojów na miejscu spotkania.
 - 6) Zapewnienia naczyń, sztućców oraz serwetek jednorazowych dla 60 osób z uwzględnieniem 10% zapasu: flaczarka jednorazowa papierowa 500 ml, talerzyk papierowy 22 cm, łyżka jednorazowa do zupy, widelec jednorazowy plastikowy, kubek jednorazowy do napojów gorących 200 ml oraz mieszadełko 130 mm, a także ośmiu obrusów jednorazowych ceratowych białych 120cm/800cm. Nakrycie stołów należy do Wykonawcy (zapewnia Zamawiający).
 - 7) Posprzątania po zakończeniu spotkania.
 - 8) Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 poz. 2021).
 - 9) Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 10) Posiadania przez osoby wydające posiłki aktualnego w dniu realizacji usługi orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 11) Posiadania aktualnego w dniu realizacji usługi ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności gospodarczej. Ważność polisy zostanie zweryfikowana przed podpisaniem umowy na realizację usługi.

6. Specyfikacja:

Asortyment	Jednostka	Ilość
Barszcz czerwony czysty	litr	25
z uszkami grzybowymi	szt.	300
Pierogi z kapustą i grzybami	szt.	400
Kapusta z grochem	kg	15
Ryba smażona typu mintaj(filet)	kg	20
Ryba po grecku	kg	10
Śledzie w oleju	kg	10
Śledzie w śmietanie	kg	5
Sałatka jarzynowa	kg	10
Sałatka grecka	kg	5
Piernik	kg	5
Masło	kg	2
Pieczywo (chleb jasny)	kg	8
Herbata ekspresowa	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa rozpuszczalna	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa mielona	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cukier	proporcjonalnie do liczby uczestników	

Część VII

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa na potrzeby Zamawiającego.
2. Termin realizacji usługi: **09 grudnia 2022 roku w godzinach 17⁰⁰-21⁰⁰**.
3. Miejsce realizacji usługi: **Łódź, ul. Dąbrówki 1.**
4. Liczba osób: **70.**
5. Wykonawca **zobowiązany jest do:**
 - 1) Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy i dostarczenie ich na miejsce spotkania wraz z pozostałym wymienionym w zestawieniu asortymentem.
 - 2) Przygotowania potraw ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.
 - 3) Transportu na koszt własny przygotowanych potraw i artykułów spożywczych na miejsce spotkania i podanie ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
 - 4) Przygotowanie dwóch stołów „kawowo-deserowych” (stoły zapewnią Zamawiający) nakrytych białymi obrusami. Na stołach poza ciastami i owocami Wykonawca zapewni dostępność gorących napojów – herbata w trzech termosach oraz ekspres do kawy z zapewnioną obsługą. Zapewnienie pater, kloszy do ciasta i owoców należy do Wykonawcy.
 - 5) Zapewnienia dostępności ciepłych potraw.
 - 6) Zapewnienia jednolitej porcelanowej zastawy:

- Talerze głębokie – 75 sztuk,
 - Talerze deserowe – 75 sztuk,
 - Talerze obiadowe – 75 sztuk,
 - Talerze do ciasta – 75 sztuk,
 - Filiżanki do kawy – 70 sztuk,
 - Szklanki do kawy latte – 35 sztuk,
 - Szkło do herbaty – 70 sztuk,
 - Szkło do kompotu – 70 sztuk,
 - Sztućce – łyżki, noże, widelce, łyżeczki, widelczyki do ciast (dwa pełne zestawy).
- 7) Zapewnienia niezbędnego personelu do obsługi spotkania – obsługa kelnerska (minimum 5 osób). Do zadań personelu należeć będzie przeniesienie stołów i krzeseł (zapewnia Zamawiający) ze wskazanego miejsca, ich ustawienie i nakrycie, rozstawienie zastawy i dekoracji wigilijnej. Obrusy (minimum 15 sztuk) muszą być białe o wymiarach minimum 250x140 cm. Dekorację ma stanowić pięć stroików świątecznych nie ograniczających widoczności pomiędzy osobami biorącymi udział w spotkaniu oraz serwetki z motywem świątecznym. Po zakończeniu spotkania do personelu obsługującego będzie należało uprzątnięcie dekoracji i obrusów oraz odniesienie. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania stołów i krzeseł do wskazanego przez Zamawiającego miejsca oraz doprowadzenia pomieszczenia do stanu pierwotnego.
 - 8) Zapewnienia opakowań na potrawy w przypadku ich pozostania.
 - 9) Zapewnienia czterech koszy na śmieci.
 - 10) Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 poz. 2021).
 - 11) Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 12) Posiadania przez osoby wydające posiłki aktualnego w dniu realizacji usługi orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 13) Posiadania aktualnego w dniu realizacji usługi ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności gospodarczej. Ważność polisy zostanie zweryfikowana przed podpisaniem umowy na realizację usługi.
6. Specyfikacja:

Asortyment	Jednostka	Ilość
Zupa grzybowa	litr	30
z makaronem	kg	10
Barszcz czerwony czysty	litr	25
Karp smażony	kg	20
Pierogi z kapustą i grzybami	sztuka	350
Kapusta z grochem	kg	15
Sandacz na postumencie z pomarańczy	kg	10
Kompot z suszu	litr	35
Sałatka zimowa	kg	5
Ryba po węgiersku w zalewie	kg	10
Śledź w śmietanie	kg	5
Śledź w oleju	kg	5

Sernik z białą czekoladą z mascarpone	kg	10
Makowiec	kg	10
Szarlotka	kg	10
Pomarańcze	kg	10
Winogrono	kg	10
Mandarynki	kg	10
Pieczywo – chleb jasny	kg	7
Pieczywo – chleb ciemny	kg	3
Masło	kg	2,5
Cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Herbata	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Mleczko do kawy	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cukier w kostkach	proporcjonalnie do liczby uczestników	

Zamawiający zastrzega, że w sytuacji wystąpienia siły wyższej, Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od realizacji umowy za porozumieniem Stron. Przez siłę wyższą rozumie się zdarzenie bądź połączenie zdarzeń lub okoliczności, niezależnych od Stron, które zasadniczo utrudniają lub uniemożliwiają wykonywanie zobowiązań danej Strony wynikających ze umowy, a na które Strony nie mają żadnego wpływu i których nie mogły przewidzieć w chwili podpisania umowy tzn.: pożary, powodzie, ataki terrorystyczne, wojny, klęski żywiołowe, zagrożenia epidemiologiczne oraz inne zdarzenia o charakterze zewnętrznym.

Jeżeli wystąpi konieczność, spotkania muszą zostać zorganizowane zgodnie z obowiązującymi w dniach ich realizacji obostrzeniami dotyczącymi stanu pandemii COVID-19. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania uczestników spotkania o środkach bezpieczeństwa i stosownych zasadach w tym zakresie.

II. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERTY:

Ofertę proszę przekazać na adres e-mail: k.kabala@uml.lodz.pl do dnia 4 listopada 2022 r. do godz. 10:00

Przez przyjęcie oferty do realizacji rozumie się zawarcie umowy w rozumieniu Kc.

III. FORMA PŁATNOŚCI:

1. Płatność zostanie uregulowana przez Zamawiającego w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy podany w prawidłowo wystawionej fakturze, w terminie do 30 dni od daty dostarczenia oryginału do siedziby Zamawiającego. Za datę zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
2. Podstawą złożenia faktury będzie protokół odbioru przedmiotu zamówienia.

3. Wykonawca ma możliwość przesłania drogą elektroniczną ustrukturyzowanej faktury elektronicznej w rozumieniu ustawy o elektronicznym fakturowaniu.
4. W przypadku, gdy Wykonawca skorzysta z możliwości przesłania ustrukturyzowanej faktury elektronicznej, wówczas zobowiązany jest do skorzystania z Platformy Elektronicznego Fakturowania udostępnionej na stronie internetowej <https://efaktura.gov.pl>.
5. Zasady związane z wystawianiem ustrukturyzowanych faktur elektronicznych i innych ustrukturyzowanych dokumentów określa ustawa o elektronicznym fakturowaniu oraz akty wykonawcze.
6. W przypadku, gdy Wykonawca korzysta z usług brokera **Infinite IT Solutions**, wpisując dane nabywcy:
 - w sekcji NIP należy wpisać NIP Miasta: 7250028902,
 - jako *typ numeru PEPPOL* należy wybrać NIP,
 - w polu *Numer PEPPOL* należy wpisać NIP własny Urzędu: 7252072586.
7. W przypadku, gdy Wykonawca korzysta z usług brokera **PEFexpert**, wpisując dane nabywcy
 - w sekcji *Identyfikator podatkowy* należy wpisać NIP Miasta: 7250028902,
 - jako *Rodzaj adresu PEF* należy wybrać NIP,
 - w polu *numer adresu PEF* należy wpisać własny Urzędu: 7252072586.

W obu ww. przypadkach sekcja *Odbiorca* powinna być wypełniona zgodnie z miejscem dostawy/odbioru towaru/usługi.

8. Wykonawca zobowiązany jest powiadomić Zamawiającego o wystawieniu faktury na Platformie Elektronicznego Fakturowania – na poniższego e-maila: biuro.aktywnosci@uml.lodz.pl.
9. W przypadku, gdy wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy, na którym ma nastąpić zapłata wynagrodzenia, nie widnieje w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT, Zamawiającemu przysługuje prawo wstrzymania zapłaty wynagrodzenia do czasu uzyskania wpisu tego rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w w/w wykazie.

Okres do czasu uzyskania przez Wykonawcę wpisu rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w w/w wykazie nie jest traktowany jako opóźnienie Zamawiającego w zapłacie należnego wynagrodzenia i w takim przypadku nie będą naliczane za ten okres odsetki za opóźnienie w wysokości odsetek ustawowych.

IV. KRYTERIUM WYBORU OFERTY: cena 100%

DYREKTOR
Biura Aktywności Miejskiej

Katarzyna Dyzio