

Radom, dn. 13 listopada 2025 r.

ZAMAWIAJĄCY

Uniwersytet Radomski
im. Kazimierza Pułaskiego
ul. Malczewskiego 29
26-600 Radom

Znak sprawy: RZ-002/1/S/2025

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. NAZWA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa cateringu na Spotkanie wigilijne wspólnoty akademickiej Uniwersytetu Radomskiego im. Kazimierza Pułaskiego.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa: **catering w formie stołu szwedzkiego dla 200 osób** na Spotkanie wigilijne społeczności akademickiej Uniwersytetu Radomskiego.

Kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

Wymagane menu:

Bufet dań gorących:

- barszcz grzybowy lub inna zupa wigilijna zaakceptowana przez Zamawiającego - 180 porcji po 200 ml,
- ryba panierowana (mintaj lub morszczuk lub inna biała ryba zaakceptowana przez Zamawiającego) - 200 porcji po 160 g,
- inne danie wigilijne ciepłe, np. łazanki z kapustą i grzybami, krokiety z kapustą i grzybami lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego – 130 porcji po 160 g,
- 2 rodzaje pierogów:
 - z kapustą i grzybami – 2 szt. na 1 osobę,
 - drugi rodzaj, np. z pieczarkami i ze szpinakiem lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego – 2 szt. na 1 osobę.

Bufet dań zimnych:

- 3 rodzaje śledzi: w oleju, w śmietanie, po kaszubsku lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego - po 80 porcji każdego rodzaju po min. 120 g/ porcja,

- roladki z wędzonego łososia i serka – 160 porcji,
- tortille faszerowane – 180 porcji,
- ryba po grecku - 150 porcji po min. 150 g/ porcja,
- min. 2 rodzaje sałatek, w tym jarzynowa, druga: z burakiem i serem kozim lub inna zaakceptowana przez Zamawiającego - po 140 porcji każdego rodzaju po min 130 g/porcja,
- pieczywo jasne, ciemne - po 50 porcji każdego rodzaju (porcja - 2 kromki),
- owoce: winogron 7 kg, mandarynki 6 kg, ananas lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego.

Bufet słodki:

- ciasto:
 - piernik przekładany marmoladą/masą - 120 porcji po 100 g/porcja,
 - sernik - 140 porcji po 80 g/porcja,
 - racuchy – 500 szt.,
- kompot z suszu - 0,2 l - 500 porcji.

Bufet kawowy:

- kawa - min. dwie filiżanki o pojemności 250 ml na osobę,
- herbata - min. 2 filiżanki o pojemności 250 ml na osobę,
- woda z miętą i cytryną - 0,4 l - 150 porcji.

Dodatki do ciepłych napojów:

- cukier 4 g na osobę,
- cytryna 2 plasterki/osoba,
- mleko 100 ml na porcję (100 porcji).

Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić:

- 1) zastawę stołową ceramiczną lub porcelanową ze sztuccami metalowymi w każdym z pomieszczeń (czystą, nieuszkodzoną i wysterylizowaną), na której serwowane będą potrawy. Niedopuszczalne jest używanie naczyń i sztucców jednorazowych. Napoje muszą być serwowane w naczyniach szklanych,
- 2) przygotowanie stołów i ich odpowiednią dekorację, uzgodnioną z Zamawiającym, w tym białe obrusy wykonane z tkaniny i papierowe serwetki pasujące do wystroju w każdym z pomieszczeń,
- 3) obsługę kelnerską na sali głównej podczas uroczystości (roznoszenie zupy, zbieranie brudnych naczyń w trakcie uroczystości),
- 4) sprzątanie obiektu po uroczystości w zakresie przygotowanego przez Wykonawcę cateringu,
- 5) zapakowanie do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw wraz z zapewnieniem odpowiedniej ilości pojemników,
- 6) świadczenie usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki muszą być

- przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych,
- 7) przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.).

III. TERMIN i MIEJCE REALIZACJI USŁUGI

Termin: 11 grudnia 2025 roku

Miejsce: parter obiektu dydaktycznego przy ul. Chrobrego 31 (budynek Wydziału Ekonomii i Finansów oraz Wydziału Prawa i Administracji Uczelni).

Godziny realizacji usługi: 10.00 - 15.00

IV. OPIS SPOSOBU OKREŚLENIA CENY

1. Wykonawca określi: łączną cenę usługi cateringu.
2. Cena brutto musi być wyrażona w złotych polskich (PLN) i musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Wszystkie ceny wskazane przez potencjalnego Wykonawcę zostaną określone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.

V. KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. Zamawiający będzie oceniał ofertę według następującego kryterium: **cena 100%**.
2. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą cenowo (najtańszą).
3. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku postępowania.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

VI. WYNAGRODZENIE

Wynagrodzenie zostanie wypłacone przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę, w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.

VII. OFERTA POWINNA ZAWIERAĆ:

1. Nazwę oferenta, dane teleadresowe i e-mail oferenta (Załącznik nr 1).
2. Cenę brutto za wykonanie usługi (Załącznik nr 1), w sposób określony zgodnie z pkt. IV nn. zapytania.
3. Akceptację projektu umowy, stanowiącej Załącznik nr 2 do nn. zapytania (Załącznik nr 1).

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty prosimy składać do dnia **25 listopada 2025 roku do godz. 14.00** w formie elektronicznej na adres: biurorektora@urad.edu.pl

Informacji dotyczących zamówienia udziela Aneta Mirosz - tel. 48 361 70 13, 600 552 694, e-mail: biurorektora@urad.edu.pl

IX. POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
2. Załącznikiem do nn. zapytania ofertowego jest formularz ofertowy oraz wzór umowy na świadczenie usług cateringowych.

R E K T O R

prof. dr hab. Sławomir Buhowski