

Radom, dn. 9 listopada 2023 r.

ZAMAWIAJĄCY

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

Znak sprawy: RZ-002-15/2023

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: **cateringu w formie stołu szwedzkiego dla 180 osób** na Spotkanie wigilijne społeczności akademickiej Uniwersytetu.

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,
- 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, z grzybami lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego - po 80 porcji każdego rodzaju po min. 120 g/ porcja,
- roladki szpinakowe z wędzonym łososiem i serkiem – 200 porcji,
- tortille faszerowane – 200 porcji,
- ryba po grecku - 180 porcji po min. 150 g/ porcja,
- min. 3 rodzaje sałatek, w tym jarzynowa, z burakiem i serem kozim, inna zaakceptowana przez Zamawiającego - po 120 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:
 - makowiec - 100 porcji po 100 g/porcja,
 - sernik - 100 porcji po 80 g/porcja,
 - racuchy - po 2 szt. na 1 osobę,
- kompot z suszu - 0,2 l - 400 porcji.

Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić:

- 1) ceramiczną lub porcelanową zastawę stołową ze sztućcami metalowymi (czystą, nieszkodzoną i wysterylizowaną), na której serwowane będą potrawy. Niedopuszczalne jest używanie naczyń i sztućców plastikowych lub jednorazowych; napoje muszą być serwowane w naczyniach szklanych,
- 2) przygotowanie stołów i ich odpowiednią świąteczną dekorację, uzgodnioną z Zamawiającym, w tym białe obrusy wykonane z materiału i papierowe serwetki,
- 3) obsługę kelnerską podczas spotkania wigilijnego (podawanie zupy, zbieranie brudnych naczyń w trakcie spotkania),
- 4) sprzątanie obiektu po uroczystości,
- 5) zapakowanie - na życzenie Zamawiającego - do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
- 6) świadczenia 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) przestrzegania 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).

Zamawiający ma możliwość udostępnienia Wykonawcy pomieszczenia (bez zaplecza kuchennego i sanitarnego) znajdującego się blisko miejsca, w którym będzie odbywało się spotkanie.

III. TERMIN i MIEJCE REALIZACJI USŁUGI

Termin: 14 grudnia 2023 roku

Miejsce: parter obiektu dydaktycznego przy ul. Chrobrego 31 (budynek dawnego Wydziału Ekonomicznego Uczelni).

Godziny realizacji usługi: 11.00 - 15.00

IV. OPIS SPOSOBU OKREŚLENIA CENY

1. Wykonawca określi: łączną cenę usługi cateringu.
2. Cena brutto musi być wyrażone 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 wybierze ofertę najkorzystniejszą cenowo (najtańszą).
2. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku postępowania.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
4. Zamawiający wymaga od firm składających ofertę, a mających siedzibę w odległości powyżej 30 km od siedziby Zamawiającego, przedstawienia wraz z formularzem ofertowym, dwóch referencji na realizację usługi cateringu obejmującego m.in. dania ciepłe, na liczbę osób nie mniejszą niż wskazana w zapytaniu, zrealizowanego w miejscu oddalonym od siedziby Wykonawcy o zbliżoną liczbę kilometrów, co siedziba Zamawiającego.

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) wraz z akceptacją treści projektu umowy stanowiącej załącznik nr 2 do nn. Zapytania,
2. Cenę brutto za wykonanie usługi (Załącznik nr 1), w sposób określony zgodnie z pkt. IV nn. zapytania.
3. Dwie referencje, w przypadku, o którym mowa w pkt. V.4.

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty prosimy składać do dnia **20 listopada 2023 roku do godz. 14.00** w formie elektronicznej na adres: biuro@uthrad.pl

Informacji dotyczących zamówienia udziela Aneta Mirosz - tel. 48 361 70 13, 600 552 694, e-mail: biuro@uthrad.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. *Stanisław Bukowski*