

Radom, dn. 2 września 2024 r.

ZAMAWIAJĄCY

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

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. NAZWA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa cateringu dla społeczności akademickiej Uniwersytetu Radomskiego im. Kazimierza Pułaskiego z okazji inauguracji roku akademickiego 2024/2025.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa: **cateringu w formie stołu szwedzkiego** na uroczystość inauguracji roku akademickiego Uniwersytetu Radomskiego.

Zamawiający wymaga, aby catering składał się zarówno z dań gorących, jak i zimnych przekąsek, bufetu słodkiego i napojów oraz był przygotowany w 4 różnych pomieszczeniach znajdujących się w tym samym budynku.

Kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

Sala główna - przestrzeń bufetu na Wydziale Ekonomii i Finansów przy ul. Chrobrego 31 (200 osób)

godzina: 13.30-16.00

Bufet dań obiadowych:

1. Zupa gulaszowa lub inna zaakceptowana przez Zamawiającego - 200 ml - 180 porcji,
2. Dwa rodzaje dań głównych:
 - porcja mięsa wieprzowego (np. polędwiczka) 150g/ porcja – wymagane min. 100 porcji,
 - filet z drobiu 150g/porcja – wymagane min. 90 porcji,
 - kluski śląskie/ kopytka 200g/ porcja – wymagane min. 100 porcji
 - 2 rodzaje kaszy, np. jaglana, jęczmienna, gryczana - 200g/osoba – wymagane po 50 porcji każdego rodzaju,
 - sosy do mięs 80g/porcja,
 - dodatki do dań głównych:
 - ✓ warzywa gotowane 150g/porcja – wymagane min. 90 porcji,
 - ✓ 2 rodzaje surówek po 150 g/porcja – wymagane po min. 60 porcji każdego rodzaju surówki.

Dania bufetu dań gorących muszą być ciepłe. Temperatura każdego posiłku ciepłego musi wynosić minimum: drugie danie 65°C, gorące napoje 80°C, natomiast gramatura uzależniona jest od zapotrzebowania.

Bufet dań zimnych

- tortilla – 3 rodzaje (np. z kurczakiem, łososiem, wegetariańska lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego) - po 70 porcji każdego rodzaju,
- sałatki – 3 rodzaje (np. jarzynowa, z kurczakiem, grecka, z szynką parmeńską lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego) - po 70 porcji każdego rodzaju (po min. 100 g),
- śledzie – 2 rodzaje – po 100 porcji każdego rodzaju,
- pieczywo jasne – min. 80 porcji (porcja - 2 kromki).

Bufet słodki

- ciasto:
 - sernik – porcja - 80 g - 100 porcji,
 - szarlotka – porcja - 80 g - 120 porcji,
 - babeczki z owocami (lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego) – 100 szt.,
 - owoce, np. brzoskwinie/nectarynki 6 kg, winogron 6 kg, arbuz 3 szt., śliwki 6 kg.

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 - 250 porcji,
soki 0,2 l - 250 porcji

Dodatki do ciepłych napojów:

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

Sale dodatkowe – godziny: 10.30-12.00

Sala dla Senatu dla 60 osób:

- tortilla – 2 rodzaje, np. z kurczakiem, łososiem lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego - po 60 porcji każdego rodzaju,
- sałatka – 3 rodzaje, np. jarzynowa, z kurczakiem lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego – po 60 porcji każdego rodzaju (po min. 100 g),
- ciasto – 2 rodzaje: szarlotka, sernik lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego - porcja 80 g - po 60 porcji każdego rodzaju,
- Bufet kawowy:

- kawa, herbata po min. 1 filiżanka o pojemności 250 ml na osobę każdego rodzaju napoju,
- woda z miętą i cytryną – 0,4 l min. 60 porcji,
- dodatki do bufetu kawowego - cukier, cytryna, mleko – zgodnie z gramaturą wskazaną przy bufecie słodkim przy cateringu głównym.

Sala dla Chóru dla 40 osób:

- tortilla – 2 rodzaje, np. z kurczakiem, łososiem lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego - po 40 porcji każdego rodzaju,
- sałatka 2 rodzaje – 30 porcji każdego rodzaju (po min. 100 g),
- drobne ciasteczka deserowe - min. 2 rodzaje – po 1 kg każdego rodzaju,
- Bufet kawowy:
 - kawa, herbata po min. 1 filiżanka o pojemności 250 ml na osobę każdego rodzaju napoju,
 - woda z miętą i cytryną – 0,4 l min. 60 porcji,
- dodatki do bufetu kawowego - cukier, cytryna, mleko – zgodnie z gramaturą wskazaną przy bufecie słodkim przy cateringu głównym.

Sala Rektora dla 20 osób:

- tortilla – 2 rodzaje (np. z kurczakiem, łososiem lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego) - po 30 porcji każdego rodzaju,
- sałatka – 2 rodzaje – 30 porcji (po min. 100 g),
- ciasto: szarlotka, sernik - porcja 80 g - po 50 porcji każdego rodzaju (2 rodzaje),
- Bufet kawowy:
 - kawa, herbata po min. 1 filiżanka o pojemności 250 ml na osobę każdego rodzaju napoju,
 - woda z miętą i cytryną – 0,4 l min. 60 porcji,
- dodatki do bufetu kawowego - cukier, cytryna, mleko – zgodnie z gramaturą wskazaną przy bufecie słodkim przy cateringu głównym.

Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić:

- 1) zastawę stołową ceramiczną lub porcelanową ze sztućcami metalowymi w każdym z pomieszczeń (czystą, nieuszkodzoną i wysterylizowaną), na której serwowane będą potrawy. Niedopuszczalne jest używanie naczyń i sztućców jednorazowych. Napoje muszą być serwowane w naczyniach szklanych,
- 2) przygotowanie stołów i ich odpowiednią dekorację, uzgodnioną z Zamawiającym, w tym białe obrusy wykonane z materiału 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) pomoc w ustawieniu i ułożeniu produktów oraz obsługę kelnerską „stołu wiejskiego” zorganizowanego przez Zamawiającego,
- 5) sprzątnięcie obiektu po uroczystości w zakresie przygotowanego przez Wykonawcę cateringu,

- 6) zapakowanie - na życzenie Zamawiającego - do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw wraz z zapewnieniem odpowiedniej ilości pojemników,
- 7) 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,
- 8) 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).

III. TERMIN i MIEJCE REALIZACJI USŁUGI

Termin: 3 października 2024 roku

Miejsce: obiekt dydaktyczny przy ul. Chrobrego 31 (budynek Wydziału Ekonomii i Finansów Uniwersytetu Radomskiego):

- parter obiektu dydaktycznego – catering główny,
- 3 pomieszczenia obiektu.

IV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca określi cenę łączną usługi cateringu.
2. Cena brutto musi być wyrażona w złotych polskich (PLN) i musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Cena wskazana przez potencjalnego Wykonawcę zostanie określona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała 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.
5. Zamawiający wymaga od firm składających ofertę, a mających siedzibę w odległości powyżej 30 km od siedziby Zamawiającego, przedstawienia dwóch referencji na realizację usługi cateringu obejmującego zapewnienie dań ciepłych, na liczbę osób nie mniejszą niż wskazana w zapytaniu, zrealizowanego w miejscu oddalonym od siedziby Wykonawcy o zbliżoną liczbę kilometrów co siedziba Zamawiającego. Niezłożenie referencji wraz z ofertą stanowi podstawę do odrzucenia oferty.

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).
4. Referencje, w przypadku zaistnienia przesłanek, o których mowa w pkt V ppkt 5.

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty prosimy składać do dnia **10 września 2024 roku do godz. 14.00** w formie elektronicznej na adres: biuro@uthrad.pl

Informacji dotyczących zamówienia udziela Aneta Mirosz - tel. 48 3617013, 600 552 694, e-mail: biuro@uthrad.pl

IX. POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
2. Załącznikami do nn. zapytania ofertowego są:
 - 1) formularz ofertowy – Załącznik nr 1,
 - 2) wzór umowy na świadczenie usług cateringowych – Załącznik nr 2.

Dyrektor Biura Rektora


mgr Aneta Mirosz