

Radom, dn. 14 listopada 2024 r.

ZAMAWIAJĄCY

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

Znak sprawy: RZ-002/1/S/2024

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 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,
- ryba panierowana (mintaj lub morszczuk inna biała zaakceptowana przez Zamawiającego) lub inne danie ciepłe na bazie ryby - 180 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 – 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.

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 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) sprzątanie obiektu po uroczystości w zakresie przygotowanego przez Wykonawcę cateringu,
- 5) zapakowanie - na życzenie Zamawiającego - 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).

III. TERMIN i MIEJCE REALIZACJI USŁUGI

Termin: 12 grudnia 2024 roku

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

Godziny realizacji usługi: 11.00 - 15.30

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 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).
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 **22 listopada 2024 roku do godz. 14.00** w formie elektronicznej na adres: biuro@urad.edu.pl

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

REKTOR

prof. dr hab. Sławomir Bukowski