

Zamawiający Gmina Miasto Rzeszów - Centrum Młodzieży w Rzeszowie ul. Piłsudskiego 25 zaprasza do złożenia ofert na „Usługa cateringowa, przygotowanie i dowóz zbiorowego żywienia dla uczestników imprez cyklicznych i okolicznościowych organizowanych przez Centrum Młodzieży w Rzeszowie” na rok 2024.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający Gmina Miasto Rzeszów - Centrum Młodzieży w Rzeszowie ul. Piłsudskiego 25 zaprasza do złożenia ofert na „**Usługa cateringowa, przygotowanie i dowóz zbiorowego żywienia dla uczestników imprez cyklicznych i okolicznościowych organizowanych przez Centrum Młodzieży w Rzeszowie**” na rok 2024.

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa, przygotowanie i świadczenie usługi cateringowej dla uczestników imprez cyklicznych i okolicznościowych organizowanych przez Centrum Młodzieży w Rzeszowie w siedzibie przy ul. Osmeckiego 51 i al. J. Piłsudskiego 25, jak również na terenie Gminy Miasto Rzeszów w zakresie:

1. serwisu napojów zimnych i gorących (serwis składa się z):

- herbata czarna, herbata owocowa, mleko, cukier, cytryna - bez ograniczeń

- woda mineralna gazowana i niegazowana - bez ograniczeń
- mini drożdżówki 100 g/os.
- ciasteczka dekoracyjne min. 3 rodzaje (łącznie min. 150 g/os.),
- ciasta tortowego 150 gr/os.

2. lunchu (gorący obiad składający się z zupy, II dania i napoju);

Obiad powinien obejmować:

- zupę - jedna porcja min. 300 ml/os.
- danie główne:
 - danie mięsne - jedna porcja/min.120g/os.
 - danie nie mięsne - jedna porcja/min.120g/os.
 - dodatki do dań na gorąco - np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie, kasza - jedna porcja/min.150g/os.
- dodatek warzywny - np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja/min.120g/os.
- napój lub woda gazowana i niegazowana - 250 ml/os.

3.

kanapek; bułka pszenna, żytnia, razowa lub bez glutenu, szynka konserwowa lub tuńczyk lub salami, lub kurczak pieczony, ser gouda, pomidor, ogórek zielony, sałata karbowana, masło).

4. drożdżówek - wypełnionych kremem budyniowy, nadzieniem owocowym lub serem, 100 g./os.
5. Zapewnienie podczas imprez cyklicznych i okolicznościowych wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (elektryczne parniki do wody, obrusy materiałowe, serwetki, serwis do herbaty - porcelanowy lub ceramiczny, sztućce metalowe, naczynia: talerze, talerzyki, bulionówki) do dań ciepłych, zakąsek i ciasta, dzbanki szklane i szklanki do zimnych napojów.
6. Wszystkie posiłki powinny mieć odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca powinien stosować świeże produkty dostępne na rynku. Posiłki muszą być przygotowane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy itp.).
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę posiłków oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno -epidemiologicznymi.
8. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w opakowania jednorazowe produkty i dostarczy je pod adres wskazany przez Zamawiającego na terenie Gminy Miasto Rzeszów.
9. Wykonawca zapewnia transport dań samochodem zgodnie z prawem zamówień publicznych, na miejsce świadczenia usługi na 60 minut przed danym wydarzeniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym. W sytuacji zamawiania dań obiadowych - lunchu Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia gorących posiłków.
10. Wykonawca zapewni możliwość konsumpcji we własnym lokalu.
11. Wykonawca zapewni okres do 3 godzin przygotowania i dostarczenia posiłków dla maksymalnej ilości 200 osób.
12. W przypadku rażących zaniedbań ze strony wykonawcy zamawiający może zażądać ponownego przygotowania posiłków.
13. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt,

naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury potraw.

14. Sposób składania zamówień przez Zamawiającego:

15. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług, wynikających z aktualnych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zaleceń częściowych. Zlecenia te przesyłane będą pocztą elektroniczną przez przedstawiciela Zamawiającego, najpóźniej na 24 godziny przed planowaną imprezą cykliczną lub okolicznościową, podczas której usługi mają być świadczone. Wykonawca będzie zobowiązany do potwierdzenia otrzymania zgłoszenia pocztą elektroniczną oraz przesłania propozycji menu. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o miejscu realizacji usługi drogą elektroniczną. Zamawiający zakłada, że zlecenie częściowe może składać się z:

1. a) serwisu napojów zimnych i gorących
2. b) lunchu (gorący obiad składający się z zupy, II dania i napoju)
3. c) kanapek
4. d) drożdżówki

2. Zamawiający zakłada, że w ramach jednego zlecenia częściowego może wystąpić każdy z powyższych elementów pojedynczo, jak również w zestawach, np. serwis napojów zimnych i gorących, lunch. Na 24 godziny przed planowanym spotkaniem Zamawiający będzie informował Wykonawcę w formie elektronicznej na jaką liczbę osób ma zostać przygotowany dany poczęstunek. Zamawiający może odwołać zamówienie, zmniejszyć uprzednio zgłoszoną liczbę osób z przyczyn nie zależnych od planowanej imprezy, nie ponosząc przy tym żadnych kosztów lub zwiększyć liczbę osób ponosząc jedynie koszty zwiększenia ilości porcji.
3. Dostawy realizowane będą od poniedziałku do piątku, ale także w weekendy lub okresy świąteczne w zależności od rodzaju imprezy cyklicznej, bądź okolicznościowej.
4. Dostawy realizowane będą na koszt Wykonawcy wraz z ubezpieczeniem towaru na czas transportu.

III. Miejsce i termin składania ofert

Ofertę sporządzoną wg formularza ofertowego stanowiącego (Załącznik nr 1) wraz ze specyfikacją asortymentową (Załącznik nr 2) prosimy złożyć **do dnia 19.01.2024 r. do godz. 9.00** bezpośrednio w sekretariacie Centrum Młodzieży w Rzeszowie przy ul. Piłsudskiego 25, 35-074 Rzeszów, bądź przesłać na adres: sekretariat@mdk.erzeszow.pl

1. Termin wykonania zamówienia

Po podpisaniu umowy na czas określony do dnia **31.12.2024 r.** lub do wyczerpania środków finansowych.

1. Sposób przygotowania oferty

- Wykonawca składa tylko jedną ofertę z ceną brutto wyłącznie w formie pisemnej.
- Wykonawca składa formularz oferty wraz z załącznikiem tj. formularzem asortymentowo-cenowym oraz zaakceptowany projekt umowy podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania firmy.

1. Informacje dodatkowe

- Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyn.
- Wykonawca, którego oferta nie zostanie wybrana nie może składać roszczeń z tytułu przygotowania i złożenia oferty.
- Oferty zostaną rozpatrzone przez Zamawiającego w oparciu o kryterium 100% najniższa cena.
- Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie odbiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.