

# Zapytanie ofertowe

## **I. Opis przedmiotu zamówienia:**

Wójt Gminy Krośnice zaprasza do składania ofert na świadczenie usług gastronomicznych. Świadczenie usługi winno się odbywać w miejscu zakwaterowania, które znajduje się nie dalej niż 500 m od obiektów Szkolnego Schroniska Młodzieżowego, tj. ul Kwiatowa 4 i ul. Parkowa 14, 56-320 Krośnice, woj. dolnośląskie, w miejscu do tego właściwie przystosowanym.

## **II. Obowiązki Wykonawcy:**

1. Wykonawca winien zagwarantować spożywanie posiłków przynajmniej przez 80 osób jednocześnie.
2. Odbiorcami posiłków będą grupy korzystające z noclegów w SSM w Krośnicach, w tym:
  - a) grupy przebywające w ramach „zielonych szkół” w Ośrodku Edukacji Ekologicznej w Krośnicach;
  - b) grupy sportowców;
  - c) grupy przebywające w ramach szkoleń i konferencji;
  - d) turyści indywidualni (na zasadzie zamówień indywidualnych).
3. Przyjmujący zamówienie (Wykonawca) będzie przygotowywał:
  - 3 posiłki dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) lub inne posiłki (np. obiadokolacja) w zależności od zapotrzebowania danej grupy.
  - w razie zapotrzebowania grup zbiorowych będzie świadczył dodatkową obsługę cateringową imprez organizowanych na potrzeby tych grup (na zasadzie ustaleń indywidualnych z grupami).
4. Tygodniowe jadłospisy podlegają zatwierdzeniu przez osobę wskazaną przez Zamawiającego najpóźniej na 5 dni od daty przyjazdu grupy.
5. W przypadku, gdy Zamawiający zgłosi uwagi w jadłospisie, Wykonawca zobowiązany jest dostosować się do tych uwag i naniesienia właściwych zmian.
6. Wydawane posiłki muszą być:
  - urozmaicone, przygotowane według zasad racjonalnego żywienia,
  - powinny odpowiadać normom zarówno pod względem ilości, jak i jakości oraz wartości odżywczych, bogate w witaminy, dużą ilość warzyw i owoców,
  - przygotowane w sposób gwarantujący realizację różnego rodzaju diet zgodnie z zaleceniem lekarza,
  - odpowiednio kaloryczne - wg norm Instytutu Żywności i Żywienia.
  - podawane w temperaturze w granicach 50-75 °C,
  - różnorodne, tj. skomponowane tak, aby nie powtarzały się co najmniej przez 5 dni.
7. Menu w cyklu 5 dniowym (od pn. do nd.) musi zawierać co najmniej:

- 1) Śniadania muszą zawierać m. in.
    - a) 1 posiłek na ciepło (jajecznica, jajka sadzone, jajka gotowane, parówki lub kielbasa na gorąco itp.);
    - b) wędlina (3 rodzaje), ser żółty, do wyboru 2 pozycje: sery topione, jajko w majonezie, twarożek ze szczypiorkiem lub pasta jajeczna;
    - c) jogurt, 2 rodzaje płatków (płatki kukurydziane i inne) mleko, masło, dżem, miód, świeże pieczywo mieszane, jeśli zachodzi potrzeba musztarda i ketchup;
    - d) herbata, cukier, cytryna.
  - 2) Obiady muszą składać się z dwóch dań:
    - a) zupy (min 450 ml na osobę)
    - b) ciepłego dania głównego: danie mięsne (kotlet schabowy, gulasz, ryba smażona (filet), noga lub filet z kurczaka, pieczeń) z ziemniakami, ryżem, kluskami lub kaszą, 2 rodzaje surówek, kompot lub sok.

Po uzgodnieniu z Zamawiającym w ciągu pobytu grupy dopuszczalne jest 1 lub 2 dania nie mięsne (w zależności od długości pobytu lub zamówienia grupy – ustala Zamawiający).
  - 3) Kolacje – menu przykładowe podobne do śniadania
  - 4) inne posiłki (obiadokolacja) w zależności od zapotrzebowania danej grupy.
8. Szacowana wielkość zamówienia w okresie trwania umowy wynosi: ok. 1300 śniadań, ok. 1300 obiadów i ok. 1300 kolacji. Zamawiający zastrzega, że podana ilość posiłków jest wartością szacunkową, a faktyczne zapotrzebowanie na posiłki może się wahać w granicach 30% (na plus lub na minus) w całym okresie trwania umowy.
9. Godziny wydawania posiłków ustalone będą w porozumieniu z Zamawiającym.
10. Wykonawca:
- przedstawi Zamawiającemu wykaz personelu, który będzie zatrudniony przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
  - Wykonawca będzie dbał o estetyczny wygląd zatrudnionego personelu,
  - przygotuje i wyda posiłki w sposób estetyczny,
  - zapewni profesjonalny sprzęt gastronomiczny pozwalający na wykonywanie usług będących przedmiotem zamówienia.
11. W cenie posiłku powinien być zawarty m. in.:
- koszt produktów spożywczych użytych do jego przygotowania,
  - robocizna,
  - obsługa personelu,
  - ew. koszt transportu i wydania posiłku oraz utrzymywanie czystości w miejscu wydawania.

**III. Termin wykonania zadania i warunki płatności:** od 23 września – 31 grudnia 2013 roku;

**IV. Płatność:** nie częściej niż raz w miesiącu w terminie **14 dni od daty dostarczenia faktury do siedziby Zamawiającego, przelewem na konto Wykonawcy.**

**V. Podstawa zapłaty:** zatwierdzony miesięczny raport z realizacji dostaw ;

**VI. Oferty należy składać w terminie do 13 września 2013 roku do godz. 13:00:**

- **faksem na nr 071 38 46 015,**

- **listownie (decyduje data wpływu i godzina),**
- VII. Formularz ofertowy winien zawierać:**
- Nazwę i siedzibę Wykonawcy,
  - Akceptację terminu realizacji i warunków płatności w formie oświadczenia,
  - NIP,
  - REGON,
  - **Cenę ofertową brutto obejmującą całość zamówienia skalkulowaną przy założeniu realizacji 1300 śniadań, 1300 obiadów i 1300 kolacji. Cenę należy obliczyć jako iloczyn ilości wydanych posiłków i ryczałtowej ceny jednostkowej za odpowiednio za 1 śniadanie, 1 obiad i 1 kolację. Dodatkowo Wykonawca poda cenę ryczałtową 1 obiadokolacji. Kalkulacja ceny wina zostać przedstawiona w formularzu ofertowym.**
  - aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
  - Wykaz osób, które będą wykonywać zadanie (potencjał kadrowy) wraz z informacjami na temat zakresu wykonywanych przez nie czynności,
  - oświadczenie w trybie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych,
  - oświadczenie w trybie art. 22 ust. 1 pkt. 1- 4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych,

Bliższe informacje dostępne pod nr tel. **(071) 38 46019; 38 46 020; 38 46 026.**