**ZAPYTANIE O SZACUNKOWĄ WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA**

Zamawiający - Akademia Ignatianum w Krakowie, ul. Kopernika 26, 31-501 Kraków planuje wszczęcie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem będzie świadczenie usług cateringowych na rzecz Akademii Ignatianum w Krakowie w **prognozowanym terminie od** 2020-05-15 do 2021-12-31.

W związku z powyższym, w celu oszacowania wartości zamówienia, Zamawiający zwraca się z prośbą o udzielenie informacji na temat szacunkowego kosztu realizacji usług.

***Złożenie wyceny na zapytanie o szacunkową wartość zamówienia, jak też otrzymanie w jego wyniku odpowiedzi nie jest równoznaczne z udzieleniem zamówienia przez Zamawiającego (nie rodzi skutków w postaci zawarcia umowy). Niniejsze zapytanie nie stanowi również oferty w myśl art. 66 Kodeksu cywilnego ani nie jest ogłoszeniem o zamówieniu czy zaproszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.***

1. Przedmiotem zamówienia będzie świadczenie usług cateringowych na rzecz Akademii Ignatianum w Krakowie w **prognozowanym terminie od** 2020-05-15 do 2021-12-31. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków wraz z posprzątaniem, w salach mieszczących się w budynku AIK oraz okazjonalnie na wolnym powietrzu, w ogrodzie, znajdujących się w Krakowie, 31-501, przy ul. Kopernika 26.
2. Rodzaje wariantów
* **Wariant 1**

**Przerwa kawowa 1 – podanie jednorazowe**

* Kawa
* Herbata
* Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (1 butelka–minimum 0,5l na osobę)
* Ciasta domowe - 2 rodzaje (2 porcje na osobę)
* Tartinki (3 szt. na osobę)
* Owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone)
* Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach) i woda mineralna niegazowana w dzbankach z sezonowymi dodatkami (cytryna i mięta/pomarańcza/limonka/ogórek)
* **Wariant 2**

**Przerwa kawowa 2 – przerwa ciągła uzupełniana do 6 h (1 podanie i 2 uzupełnienia przerwy wszystkich jej elementów)**

* Kawa
* Herbata
* Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach –minimum 0,5l na osobę 1 butelka)
* Ciasta domowe -2 rodzaje (2 porcje na osobę)
* tartinki (3 szt. na osobę)
* Owoce sezonowe –co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone)
* Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach) i woda mineralna niegazowana w dzbankach z sezonowymi dodatkami (cytryna i mięta /pomarańcza /limonka /ogórek).

Przy każdym uzupełnieniu Wykonawca zapewni wszystkie elementy przerwy kawowej, które się skończyły (tzn. kawę, herbatę, wodę mineralną w butelkach, ciasto, tartinki, owoce, soki). Zamawiający ustali wcześniej z Wykonawcą w jakiej kolejności zostanie podana jedna z opcji tartinki/ciasto bądź tartinki i ciasto.

* **Wariant 3**

**Przerwa kawowa 3–podanie jednorazowe**

* Kawa
* Herbata
* Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (na osobę 2 butelki o pojemności minimum 0,5l każda)
* Ciasta domowe - 2 rodzaje (2 porcje na osobę).
* **Wariant 4**

**Przerwa kawowa 4 -fit–podanie jednorazowe**

* Kawa
* Herbata
* Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (na osobę 2 butelki o pojemności minimum 0,5l)
* Warzywa z dipami (np. seler naciowy, marchewki, ogórek świeży z dipem np. koperkowym, miodowo-musztardowym, czosnkowym)-co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone)
* Tartinki 3 szt. na osobę
* Koktajle owocowo-warzywne (owocowe i warzywne smoothies przygotowane na jogurtach naturalnych, kefirach, mleku, wodzie)
* Owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone)

Za każdym razem gdy podawana jest kawa i herbata, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić również dodatki do kawy i herbaty:

* przez dodatki do kawy Zamawiający rozumie: śmietanka/mleko podane w dzbankach, cukier, słodzik.
* przez dodatki do herbaty Zamawiający rozumie: cukier, cytryna (pokrojona w połówki plasterków), słodzik.

Przy wszystkich wariantach Wykonawca musi zapewnić 1 kawę oraz 1 herbatę na osobę w trakcie 1 podania.

Herbata podawana będzie w saszetkach, chyba że Zamawiający zdecyduje inaczej.

Kawa podawana będzie w saszetkach -rozpuszczalna lub ziarnista parzona na miejscu w ekspresie ciśnieniowym. W przypadku podawania kawy ziarnistej Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć ekspres ciśnieniowy na potrzeby przerwy kawowej. Zamawiający zapewni Wykonawcy miejsce do jego przechowywania w przypadku takiej konieczności.

**W zależności od godzin spotkań będzie podawana przerwa kawowa 1, 2, 3 lub 4.**

* **Wariant 5**

**Lunch**

* Zupa
* Drugie danie -2 rodzaje (np. porcja mięsa, porcja ryby, danie bezmięsne, ziemniaki, kasza, ryż, zestaw surówek, warzywa gotowane + kompot lub sok). Dania pomniejszone są do 60 % podstawowej wielkości i serwowane dla każdej osoby.
* **Wariant 6**

**Lunch konferencyjny**

* Zupa -2 rodzaje do wyboru
* Drugie danie - 3 rodzaje (np., porcja mięsa, porcja ryby, ziemniaki, ryż, kasza, lasange, danie bezmięsne, zestaw surówek, warzywa gotowane +kompot i/lub sok).
* Dania pomniejszone są do 50 % podstawowej wielkości i serwowane dla każdej osoby.
* Deser –2 rodzaje (np. ciasto domowe, lody, sałatki owocowe etc.)
* Przystawki zimne 3 rodzaje (np. tatar z łososia z kaparami, roladki z drobiu faszerowane oliwkami i pieczarką, tortilla z łososiem, tarteletki z twarożkiem i warzywami)
* Sałatki –2 rodzaje (np. grecka, cezar)
* Pieczywo jasne i ciemne, masło w małych kostkach
* Kawa i herbata
* Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach)
* Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (1 butelka na osobę–minimum 0,5l) mini drożdżówki 2 szt. /os
* rogaliki z nadzieniem 2 szt. /os
* **Dodatki do wariantów**

Do każdego z wariantów Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia:

* kanapek (każda 60 gr): z szynką/ser/schab/ser biały/salami/ ser pleśniowy oraz warzywami –
* Bakalii w miseczkach (75 gram na osobę)
* Owoce całe – niekrojone i nieobrane (porcja = 300 gr. /2 szt. Na osobę) np. jabłko, banan, gruszka

**3. GRAMATURA WYŻYWIENIA**

Szczegółowa gramatura żywności w przeliczeniu na porcję:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **nazwa** | **j.m** | **minimalna gramatura** |
|  | zupa | litr | 0,25 |
|  | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 100 % | gr. | 150 |
|  | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 60 % | gr. | 90 |
|  | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 50 % | gr. | 75 |
|  | Ziemniaki gotowane, pieczone 100 % | gr. | 200 |
|  | Ziemniaki gotowane, pieczone 60 % | gr. | 120 |
|  | Ziemniaki gotowane, pieczone 50 % | gr. | 100 |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 100 % | gr. | 150 |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 60 % | gr. | 90  |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 50 % | gr. | 75 |
|  | Przystawka zimna | gr. | 50 |
|  | Surówki | gr. | 150 |
|  | Sałatka | gr. | 150 |
|  | Warzywa gotowane, pieczone 100 % | gr. | 150 |
|  | Warzywa gotowane, pieczone 60% | gr. | 90 |
|  | Warzywa gotowane, pieczone 50% | gr. | 75 |
|  | Tartinka | gr. | 40 |
|  | Kanapka | gr. | 60 |
|  | Deser | gr. | 50 |
|  | Ciasto | gr. | 50 |
|  | Owoce (krojone i obrane) | gr. | 200 |
|  | Owoce (niekrojone i nieobrane) | gr. | 300 |
|  | Warzywa z dipami | gr. | 200 (warzywa) + 30 (dipy) |
|  | Bakalie  | gr. | 75 |
|  | Koktajle owocowo-warzywne | litr | 0,3 |
|  | Sok, kompot | litr | 0,3 |
|  | Kawa, herbata | litr | 0,2 |
|  | Woda mineralna | litr | 0,5 |

**Przy „wariancie 5” porcja mięsa i dania bezmięsnego, ziemniaków, ryżu itp. jest pomniejszona do 60% wielkości i serwowana dla każdej osoby.**

**Przy „wariancie 6” porcja mięsa i dania bezmięsnego, ziemniaków, ryżu itp. jest pomniejszona do 50% wielkości i serwowana dla każdej osoby.**

4. Ponadto Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do:

a) Przygotowania i przetransportowania (w pojazdach przeznaczonych do przewozu żywności) zamawianych potraw;

b) Wyeksponowania potraw w salach konsumpcyjnych, bądź innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego (wymagane są opisy potraw w języku polskim, przy czym potrawy wegetariańskie muszą zostać wyraźnie oznaczone);

c) Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzianej za obsługę kelnerską. Zamawiający wymaga, aby osoba, odpowiedzialna za obsługę kelnerską, wyglądała schludnie. Przez wygląd schludny Zamawiający rozumie strój typu: biała koszula, czarne długie spodnie/spódnica lub czarny fartuch. Ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni bezpośredni nadzór nad realizacją usług cateringowych (ciągły nadzór);

d) Przygotowania miejsca serwowania, czyli zapewnienia zabudowy pod bufet;

e) Zapewnienia profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze itp., wyposażenia stołów wykorzystywanych podczas bankietu w białe obrusy oraz ozdoby florystyczne (kwiaty żywe), dostarczenia niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na dania obiadowe i na desery, szklanki, kieliszki do wina), stalowych sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach, stołów koktajlowych. Ilość sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetów w trakcie bankietu; ilość ta ma być dostosowana do liczebności uczestników przy czym zastawa, sztućce, serwetki, itp. muszą być na bieżąco uzupełniane;

f) Utrzymywania w czystości miejsca poczęstunku i bufetów na bieżąco oraz sprzątania po

realizacji usługi i wywożenia na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych;

g) Zapewnienia innych narzędzi, niezbędnych do wykonywania zamówienia.

1. Termin i miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:

- Planowany termin realizacji zamówień; prognozowany termin: od 15 maja 2020 do 31 grudnia 2021 r.

- Planowane miejsce realizacji: Akademia Ignatianum w Krakowie, ul. Kopernika 26, 31-501 Kraków.

1. Sposób płatności:
2. Zapłata za wykonanie usługi nastąpi po wykonaniu usługi w terminie do 30 dni od daty otrzymania prawidłowej faktury lub od wystawienia prawidłowego rachunku do umowy zlecenia. Nie przewiduje się zaliczek.
3. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55511000-5 – Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów;

55510000-8 – Usługi bufetowe;

55320000-9 – Usługi podawania posiłków;

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków.

1. Wszystkie koszty związane z realizacją zadania, a nie określone jako „pozostające po stronie Zamawiającego” są po stronie Wykonawcy i winny być uwzględnione przez Wykonawcę w wycenie.
2. **Miejsce oraz termin przedłożenia informacji o koszcie usługi:**

**Drogą e-mailową na adres** **mariusz.balcerak@ignatianum.edu.pl** **do dnia 23.03.2020 r. do godz. 10:00.**

1. W wycenie proszę podać szacunkową kwotę netto (bez podatku VAT) i brutto. W załączeniu wzór formularza szacunkowej wyceny.

FORMULARZ SZACUNKOWEJ WYCENY (WZÓR)

PEŁNA NAZWA WYKONAWCY: .......................................................................................

ADRES Z KODEM POCZTOWYM: .....................................................................................

TELEFON: ............................................................

ADRES E-MAIL: ....................................................

NUMER NIP:................................................/NUMER REGON: ................................................

ROZLICZENIE NA PODSTAWIE \*:

* FAKTURY

\**odpowiednie proszę zaznaczyć*

W nawiązaniu do zapytania o szacunkowy koszt przedmiotu zamówienia świadczenie usług cateringowych na rzecz Akademii Ignatianum w Krakowie w prognozowanym terminie **od** 2020-05-15 do 2021-12-31.

szacujemy, że: całkowita wartość wykonania przedmiotu zamówienia, w pełnym rzeczowym zakresie ujętym w zapytaniu o wycenę, na kwotę:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Usługa cateringowa | Ilość | Szacunkowa wycena netto za 1 os./1 porcję | Podatek VAT stawka (jeśli dot.) | Szacunkowa wycena brutto |
| WARIANT I | 5 razy | 520 -550 |  |  |
| WARIANT II | 20 razy | 1000 |  |  |
| WARIANT III | 10 razy | 650 / 700 |  |  |
| WARIANT IV | 5 razy | 300 |  |  |
| WARIANT V | 20 razy | 900 |  |  |
| WARIANT VI | 15 razy | 850 |  |  |
| DODATKI DO WARIANTÓW | Opcjonalnie, w zależności od zapotrzebowania | 500 |  |  |

Uwagi Zamawiającego:

Przewidywana liczba osób, które skorzystają z cateringu w prognozowanym terminie od podpisania umowy od **15 V 2020** do **31 XII 2021** będzie wynosiła **1900** osób w okresie około **18 miesięcy**. W poszczególnych spotkaniach jedna osoba może skorzystać z więcej niż z jednego wariantu.

miejscowość, data.......................................

.................................................

podpis, imię i nazwisko

lub podpis na pieczęci imiennej