



Ministerstwo
Sportu i Turystyki

Ogłoszenie przetargu na świadczenie usług gastronomicznych

Fundacja Małgorzaty Glinki z siedzibą ul. Powstańców Śląskich 125/21 01-355 Warszawa REGON: 368073287, NIP: 5223098406, ogłasza przetarg, w rozumieniu art. 70¹ § 1 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny, na świadczenie usług gastronomicznych.

Przedmiot przetargu:

Przedmiot przetargu obejmuje świadczenie usług gastronomicznych w budynkach Szkoły Podstawowej nr 1 ul. Robotnicza 23, Szkoły Podstawowej nr 2 w Wałczu, adres: ul. Marii Konopnickiej 2, 78-600 Wałcz i Szkoły Podstawowej nr 5 im. Polskich Olimpijczyków w Wałczu, adres: os. Dolne Miasto 14a, 78-600 Wałcz, dla uczestników letniego wypoczynku - w Wałczu woj. zachodniopomorskie.

Oferent w celu świadczenia usług gastronomicznych zobowiązany będzie do zawarcia z ww. szkołami stosownych umów będących podstawą korzystania z budynków tych szkół i ich wyposażenia (kuchnia/stołówka wraz z wyposażeniem).

Przewiduje się organizację 1 lub 2 turnusów w którym udział weźmie ok 200 uczestników zakwaterowanych w ww. 3 szkołach w terminie

26.07.2024 do 04.08.2024 r.

08.08.2024 do 17.08.2024 r.

*Szczegóły dotyczące liczby turnusów zostaną podane przed podpisaniem umowy.

Organizator przetargu zastrzega, że podane liczby uczestników oraz miejsca wydawania posiłków mogą ulec zmianie. O ewentualnej zmianie organizator przetargu poinformuje oferenta nie później niż na 2 dni przed rozpoczęciem turnusu.

Termin turnusu oraz szczegółowy opis:

| Lp. | Nazwa usługi | Przybliżona ilość | Opis | Miejsce wydawania/opis |
|-----|---|-------------------|---|---|
| 1. | Obiady w dniach 27.06 do 04.08.2024 lub/oraz 09.08 do 17.08.2024 | Łącznie do 300 | Obiad winien składać się z: dwóch dań: danie I + danie II + sok + deser: danie I: zupa (min. 450 ml) z pieczywem, danie II: - potrawa mięsna lub rybna min.100g, - ziemniaki, ryż lub frytki min. 200g, - bukiet surówek min. 50 g, <ul style="list-style-type: none">sok min. 200 ml,deser: ciasto lub owoce, jogurt | Do wykonawcy zadania należeć będzie zagwarantowanie pełnej obsługi przygotowania oraz wydania posiłków. Posiłki wydawane muszą być na naczyniach ceramicznych oraz z metalowymi sztućcami. Godziny wydawania 13.30 – 15.00 |

| | | | | |
|----|--|----------------|--|--|
| 2. | Śniadania w dniach : 27.07 do 04.08.2024 lub/oraz 09.08 do 17.08.2024 | Łącznie do 300 | Śniadanie w formie "szwedzkiego stołu"; do wyboru: pieczywo (chleb + bułki), herbata, mleko, wędliny, parówka, jajka, nabiał, masło, dżem, chrupki śniadaniowe, warzywa. | Do wykonawcy zadania należy będzie zagwarantowanie pełnej obsługi przygotowania oraz wydania posiłków. Posiłki wydawane muszą być na naczyniach ceramicznych oraz z metalowymi sztućcami. Godziny wydawania 7.30–8.30 |
| 3. | Kolacje w dniach : 26.07 do 03.08.2024 08.08 do 16.08.2024 | Łącznie do 300 | Kolacje w formie szwedzkiego stołu do wyboru: pieczywo (chleb + bułki), herbata, wędliny, parówka, jajka, nabiał, masło, dżem + ciepły posiłek | Do wykonawcy zadania należy będzie zagwarantowanie pełnej obsługi przygotowania oraz wydania posiłków. Posiłki wydawane muszą być na naczyniach ceramicznych oraz z metalowymi sztućcami. Godziny wydawania 18.30 – 19.30 |

Do ceny oferty należy doliczyć koszt organizacji wyżywienia podczas 1 imprezy integracyjnych na każdym turnusie. Podwieczorek powinien składać się z napoju 0,5 l/os, owocu, ciasta, kielbaski pieczonej na grillu.

Wykonawca każdego dnia dostarczy dla każdego uczestnika co najmniej 1 l butelkę wody niegazowanej, wydawanej do śniadania.

Do oferty należy dołączyć szczegółowy jadłospis na 10 dni turnusu

Wykonawca wskaże adres miejsca przygotowywania posiłków.

Czas, miejsce oraz warunki przetargu:

Oferty w formie pisemnej należy składać na adres organizatora () albo drogą elektroniczną na adres: **kontakt@glinkaacademy.pl** w terminie **do dnia 22 lipca 2024 r. do godz. 14.00.**

Kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej będzie cena całodziennego wyżywienia jednego uczestnika (waga 100%). Cena całodziennego wyżywienia jednego uczestnika podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z należyтым wykonaniem przedmiotu przetargu na warunkach określonych w opisie przedmiotu przetargu.

Punkty zostaną obliczone według następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{cena najniższej oferty}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100$$

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Ofertę stanowi wypełniony i podpisany formularz oferty zawierający cenę oferty (zamawiający zaleca wykorzystanie załącznika nr 1 do ogłoszenia). Cena całodziennego wyżywienia jednego uczestnika zostanie wyliczona przez wykonawcę w odniesieniu do jednego uczestnika i wpisana do oferty (załącznik nr 1 do ogłoszenia). Cenę należy podać w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc

po przecinku.

Wzór umowy jaka zostanie zawarta z oferentem zawarty jest w załączniku nr 2 do ogłoszenia.

Dodatkowe informacje o przedmiocie przetargu można uzyskać u organizatora przetargu, telefonicznie pod numerem tel. 663404302