



## Człowiek – najlepsza inwestycja

Wójt Gminy Jabłonna  
Modlińska 152  
05-110 Jabłonna

Znak sprawy: BSS.042.1.2012

Jabłonna 11/10/2012

### Zaproszenie do składania ofert

Zapraszamy Państwa do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie uproszczonym (pozaustawowym) **zapytania ofertowego na zapewnienie kompleksowej usługi cateringowej na potrzeby realizacji projektu SUPER BELFER.**

Państwa oferta posłuży do rynkowego rozpoznania cen i wyboru wykonawcy.

#### I. Zakres dostawy i usługi:

CPV 55321000-6 usługi przygotowywania posiłków

CPV 55522000-3 usługi gotowania posiłków

CPV 55520000-1 usługi dostarczania posiłków

#### 1. Zakres przedmiotu umowy obejmuje zapewnienie kompleksowej usługi cateringowej:

- a) przygotowanie i dostarczenie posiłków,
- b) dostarczenie niezbędnych do prawidłowej oraz estetycznej realizacji zamówienia sprzętu/ wyposażenia cateringowego,
- c) odbiór sprzętu/ wyposażenia cateringowego dostarczonych w celu realizacji zamówienia oraz odpadków.

2. Termin realizacji zamówienia: **od podpisania umowy do 23/06/2013.**

3. Zamówienie obejmuje zapewnienie kompleksowej usługi cateringowej dla uczestników szkoleń w szkole podstawowej w Chotomowie i przedszkolu gminnym w Chotomowie.

3.1. Usługa cateringowa dla uczestników szkoleń organizowanych w Szkole Podstawowej im. S. Krasińskiego, przy ul. Partyzantów 23 w Chotomowie.

- a) Łączna ilość posiłków: maksimum 161 posiłków (dla trzech grup, w tym dwie grupy 7- osobowe, jedna grupa dziewięcioosobowa, przez min. 5, max. 7 dni szkoleniowych)
- b) Ogólne założenia do harmonogramu wykonania usługi:  
szkolenia, podczas których będzie realizowana usługa cateringowa będą odbywać się **w okresie od października do grudnia 2012 r., w soboty i niedziele**, w ilości minimum **od min. 5 do max. 7 dni** szkoleniowych dla każdej grupy.

Kawa, herbata, woda mineralna, dodatki i ciastka będą udostępnione nie później niż na 15 minut przed rozpoczęcia szkolenia. Danie obiadowe będzie podawane w porze obiadowej, ustalonej z Zamawiającym – wykonawca może przywieźć tą część posiłku wcześniej, o ile zapewni, że potrawy będą gorące.

**Projekt „SUPER BELFER” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**



### **Człowiek – najlepsza inwestycja**

**3.2.** Usługa cateringowa dla uczestników szkoleń organizowanych w Przedszkolu Gminnym przy ul. Żeligowskiego 27 w Chotomowie.

- a) Łączna ilość posiłków: maksimum 494 posiłki (dla dwóch grup 19-osobowych w 2012 roku, dla jednej grupy 19-osobowej w 2013 roku)
- b) Ogólne założenia do harmonogramu wykonania usługi - szkolenia, podczas których będzie realizowana usługa cateringowa będą odbywać się:
  - dla dwóch grup 19-osobowych, w okresie od października do grudnia 2012 r., w soboty i niedziele, ewentualnie piątki w godzinach popołudniowych, w ilości minimum 3 dni szkoleniowych jednej grupy i 4 dni szkoleniowych 2-iej grupy, max. 6 dni szkoleniowych dla każdej grupy,
  - dla jednej grupy 19-osobowej w okresie od lutego do czerwca 2013 r., w soboty i niedziele, ewentualnie piątki w godzinach popołudniowych, w ilości minimum 6 dni szkoleniowych, max. 14 dni szkoleniowych dla każdej grupy.

**4.** Szczegółowy harmonogram wykonania usługi, z uwzględnieniem dat i godzin wydania posiłków, będzie ustalany na 3 dni przed dniem rozpoczęcia szkolenia, podczas którego będzie realizowana usługa cateringowa, lub wcześniej, chyba, że strony porozumieją się inaczej w tej kwestii.

Kawa, herbata, woda mineralna, dodatki i ciastka będą udostępnione nie później niż na 15 minut przed rozpoczęcia szkolenia. Danie obiadowe będzie podawane w porze ustalonej z Zamawiającym – wykonawca może przywieźć tą część posiłku wcześniej, o ile zapewni, że potrawy będą gorące.

**5.** Zamawiający wskazuje maksymalną ilość zamawianej usługi (655 posiłków). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości posiłków niż w/w maksymalna (szacunkowa minimalna ilość posiłków wynosi 362 posiłki, ale liczba ta może być jeszcze pomniejszona, w przypadku nieobecności niektórych uczestników szkolenia). W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalną ilością usług wskazanych w niniejszym opisie, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego.

Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po dokonaniu protokolarnego odbioru przedmiotu umowy. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

**6. Posilek ma składać się minimum z:**

- tzw. serwisu kawowego (kawa, herbata, woda mineralna dodatki: mleko, cukier, ciastka kruche (minimum 2 rodzaje)
- dania obiadowego, gorącego (skomponowanego ze sztuki mięsa/ryby, dodatków w postaci ryżu/makaronu/ziemniaków/kasz oraz surówka/sałatki/gotowanych warzyw lub równoważne, zaproponowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego).

## **Człowiek – najlepsza inwestycja**

### **7. Sposób podania - poza w/w asortymentem Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć:**

- a) kawę i herbatę w termosach lub termosy z gorącą wodą do samodzielnego zaparzania dostarczonej kawy i herbaty, w ilości odpowiedniej dla liczby osób korzystających z usługi,
- b) zastawę stołową stosownie do ilości osób w danej grupie, przy czym Zamawiający dopuszcza użycie naczyń i sztućców z tworzywa (jednorazowego użytku; w przypadku naczyń i sztućców wielokrotnego użytku Wykonawca odpowiada za ich zabranie i mycie),
- c) obiad podany w urządzeniach (np. podgrzewaczach) utrzymujących ciepło, do samodzielnego wyłożenia na talerze przez uczestników i prowadzącego szkolenie, ewentualnie w opakowaniach zapewniających, że posiłki będą gorące,
- d) serwetki jednorazowe.

**8.** Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do pomieszczeń, w których będzie świadczona usługa oraz stoły, na których Wykonawca udostępni posiłek.

### **9. Inne warunki realizacji zamówienia:**

- a) szczegółowy harmonogram wykonania usługi, z uwzględnieniem dat i godzin wydania posiłków, będzie ustalany na 3 dni przed dniem rozpoczęcia szkolenia, podczas którego będzie realizowana usługa cateringowa, lub wcześniej, chyba, że strony porozumieją się inaczej w tej kwestii.
- b) wykonawca odpowiada za odbiór sprzętu potrzebnego do realizacji zamówienia oraz usunięcie i utylizację odpadków i śmieci wytworzonych w związku z realizacją umowy,
- c) wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz wydanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie w termosach lub innych urządzeniach i/lub opakowaniach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- d) posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- e) wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne)
- f) wykonawca posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- g) stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej,
- h) jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres danego szkolenia i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia.





## Człowiek – najlepsza inwestycja

10. Usługa będzie wykonywana w sposób profesjonalny oraz nie zakłócający przebiegu zajęć.
11. Niepełna dostawa i realizacja zamówienia lub wykonana niezgodnie ze złożoną ofertą uznana zostanie za niewykonaną.
12. Każdorazowo dostarczenie posiłków będzie potwierdzane protokołem odbioru. Dodatkowo, po zakończeniu realizacji usługi dla danej grupy szkoleniowej, będzie podpisany zbiorczy protokół odbioru usługi, podpisanym przez Wykonawcę i Zamawiającego, który razem z fakturą będzie stanowił podstawę zapłaty wynagrodzenia.
13. Wynagrodzenie za usługę będzie po realizacji usługi dla każdej grupy szkoleniowej, na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury i protokołu odbioru usługi, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość opóźnienia w wypłacie wynagrodzenia w przypadku nieterminowego przekazania środków przez Instytucję wdrażającą. Wynagrodzenie wypłacone będzie pod warunkiem posiadania środków finansowych, przekazanych przez Instytucję Wdrażającą, na rachunek bankowy projektu. W sytuacji opóźnień w przekazaniu transz dotacji przez Instytucję Wdrażającą, wypłata wynagrodzenia nastąpi niezwłocznie po wpłynięciu transzy. W przypadku, o którym mowa Wykonawcy nie przysługują odsetki z tytułu opóźnienia w zapłacie.
14. Umowa na realizację niniejszej usługi zostanie podpisana pod warunkiem, że Gmina Jabłonna wyłoni wykonawców szkoleń, podczas których mają być dostarczone posiłki objęte niniejszym zapytaniem.

### II. Główne warunki udziału w zapytaniu ofertowym

#### 1 Sytuacja podmiotowa wykonawcy

Dostawca nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych. Z realizacji zamówienia wyłączone są podmioty, które powiązane są z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo.

#### 2 Zdolność techniczna i merytoryczna

Wykonawca posiada niezbędne uprawnienia oraz dysponuje potencjałem technicznym i merytorycznym do rzetelnego wykonania zamówienia.

### III. Kryteria oceny oferty: cena 100%

### IV. Przygotowanie oferty

Ofertę należy:

- a) złożyć w formie pisemnej (osobiście, pisemnie – listem, faxem) na Formularzu Oferty w siedzibie Zamawiającego, w **Urzędzie Gminy Jabłonna, ul. Modlińska 152, 05-110 Jabłonna, fax. 22 76 77 324** lub **poczta elektroniczną** na adres [fundusze@jablonna.pl](mailto:fundusze@jablonna.pl) do dnia 2012-10-25 do godz. 16:00;



### Człowiek – najlepsza inwestycja

b) do oferty należy załączyć Oświadczenie (wg wzoru w zał. nr 1)

c) wykaz 3 usług odpowiadających rodzajem i wielkością niniejszemu zamówieniu, wykonanych w ciągu ostatnich 3 lat, z wyszczególnieniem terminu realizacji usługi, wielkości i zakresu usługi, nazwy i danych kontaktowych do Zleceniodawcy;

d) w przypadku dostarczenia osobistego, bądź pocztą-listem poleconym, ofertę należy opakować w jednej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego i opatrzonej napisem: **Odpowiedź na zapytanie ofertowe nr BSS.042.1.2012 z dnia 11/10/2012 na zapewnienie kompleksowej usługi cateringowej na potrzeby realizacji projektu SUPER BELFER.**

W przypadku przesłania oferty pocztą elektroniczną należy opatrzyć wiadomość tytułem: **Odpowiedź na zapytanie ofertowe nr BSS.042.1.2012 z dnia 11/10/2012 na zapewnienie kompleksowej usługi cateringowej na potrzeby realizacji projektu SUPER BELFER.**

Ofertę oraz załączniki należy podpisać i zeskanowane przesłać na adres [fundusze@jablonna.pl](mailto:fundusze@jablonna.pl)

#### V. Kontakt z wykonawcą

Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Anna Szostak, tel.(22) 76 77 331,  
e-mail: [fundusze@jablonna.pl](mailto:fundusze@jablonna.pl)

  
ZASTĘPCA WÓJTA  
mgr Tadeusz Rokicki

