



# STAROSTWO POWIATOWE W SŁUBICACH

ul. Piłsudskiego 20, 69-100 Słubice, tel.: 95 759 20 10, fax.: 95 759 20 11,  
www.powiatslubicki.pl, e-mail: sekretariat@powiatslubicki.pl,  
PN-EN ISO 9001:2009

Słubice, dnia 03.08.2015 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**W związku z zamiarem udzielenia zamówienia publicznego na realizację usługi cateringowej w ramach realizacji przez Powiat Słubicki projektu pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim” finansowanego w ramach Programu PL13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego oraz budżetu państwa proszę o złożenie oferty cenowej.**

### I. Zamawiający

Powiat Słubicki, ul. Piłsudskiego 20, 69-100 Słubice  
tel. 95 759 20 10, fax 95 759 20 11, NIP 598-14-60-085

### II. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla przewidywanej liczby osób biorących udział w imprezach plenerowych:

1. w Kunowicach – 22 sierpnia 2015 r.,
2. w Staroście – 29 sierpnia 2015 r.
3. w Górzycy – termin zostanie podany Wykonawcy z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem,
4. w Rzepinie – 11 września 2015 r.

obejmująca przygotowanie następującego poczęstunku (dla 100 osób):

- 1) świeżo przygotowany sok z warzyw i owoców (dwa rodzaje - pomarańcza-grejpfrut oraz marchewka-pomarańcza) - 100 szt x 0,1 litra,
- 2) koktajl owocowy (jogurt i sezonowe owoce) – 100 szt. x 0,1 l,
- 3) koktajl Mango Lassi (świeże mango i jogurt) – 50 szt. x 0,1 l,
- 4) koreczki owocowe-warzywne (minimum trzyskładnikowe) – 100 szt.,
- 5) świeże porcje owoców: gruszki, banany, wiśnie, truskawki, brzoskwinie, śliwki, arbuzy, ananas i inne (minimum 5 rodzajów na każdą imprezę) – 100 osób x 200g,
- 6) świeże porcje warzyw: pomidorki koktajlowe, seler, marchewka, rzodkiewki, ogórki i inne (minimum 5 rodzajów na każdą imprezę) – 100 osób x 200g,
- 7) babeczki lub ciasto marchewkowe lub dyniowe – 100 kawałków x 100 g,
- 8) woda mineralna gazowana i niegazowana (zwykła, z miętą i z cytryną) – 100 osób x 0,2 l.

Wykonawca zapewni dla wszystkich uczestników ww. imprez naczynia plastikowe (kubeczki, talerzyki, widelce, wykałaczki).

Przedmiot zamówienia dot. przygotowania poczęstunku dla 200 osób należy zrealizować odrębnie w każdej z 4 ww. lokalizacji.

Przewidywany czas usługi cateringowej to 3 godziny (odrębnie w każdej z 4 ww. lokalizacji).

Przewidywana liczba osób biorących udział w imprezach plenerowych odrębnie dla każdej z ww. lokalizacji – 100 osób

### III. Termin wykonania Zamówienia

Wymagany termin realizacji zamówienia:

1. 22 sierpnia br. w Kunowicach,
2. 29 sierpnia br. w Staroście,
3. 11 września br. w Rzepinie,
4. Termin imprezy w Górzycy zostanie przekazy wybranemu Wykonawcy z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem.

Zamawiający potwierdzi wykonanie przedmiotu zamówienia poprzez podpisanie protokołu odbioru przygotowanego przez Zamawiającego.

#### **IV. Termin związania ofertą**

Wykonawca zostanie związany ofertą przez 14 dni (bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania oferty). Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania z ofertą.

#### **V. Opis sposobu obliczania ceny**

Cena oferty wyrażona w PLN winna zawierać wszystkie koszty jakie Wykonawca poniesie z tytułu należytej realizacji zamówienia (w tym koszty dostarczenia, załadunku, rozładunku).

#### **VI. Opis przygotowania oferty**

Wykonawca złoży ofertę na formularzu ofertowy stanowiącym załącznik Nr 1 do niniejszego zapytania. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę. Ewentualne poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone czytelnym podpisem osoby/osób sporządzających ofertę.

#### **VII. Kryteria wyboru oferty**

Jedynym kryterium oceny oferty jest: cena (wartość brutto wyrażona w PLN). Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę (tj. ofertę z najniższą ceną) wynikającą z przyjętego w/w kryterium. O miejscu i podpisaniu umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.

#### **VIII. Miejsce i termin składania ofert**

Termin składania ofert upływa **6 sierpnia 2015 r., do godz. 12.00.**

Ofertę należy złożyć na formularzu oferty (wg dołączonego wzoru - zał. Nr 1) w wyznaczonym terminie - mailem lub faxem (mail: p.kowalczyk@powiatslubicki.pl, fax: 95 759 20 11), bądź pisemnie za pośrednictwem poczty lub osobiście w siedzibie Starostwa Powiatowego przy ul. Piłsudskiego 20 w Słubicach (na parterze w Biurze Obsługi Interesanta).

#### **IX. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty**

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego. Powiadomieni zostaną również oferenci, którzy złożyli oferty w danym postępowaniu o udzielenie zamówienia (za pośrednictwem poczty, drogą elektroniczną lub telefonicznie).

#### **X. Pozostałe informacje:**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany lub odwołania niniejszego ogłoszenia,
- zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego,
- unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

**Starosta Słubicki**

**Piotr Łuczyński**

Załączniki:

1. Zał. Nr 1 - Formularz oferty
2. Zał. Nr 2 - Wzór umowy

Nazwa i adres oferenta:

.....

NIP .....

REGON .....

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na realizację usługi cateringowej w ramach realizacji projektu pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim” finansowanego ze środków norweskiego mechanizmu finansowego w ramach działania programu PL 13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu, składamy następującą ofertę:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

**netto:** ..... zł (słownie: .....)

**brutto:** ..... zł (słownie: .....)

w tym podatek VAT w wysokości ..... %.

Koszt realizacji usługi cateringowej w jednej lokalizacji wynosi ..... zł netto.

Uwaga: Wartość przedmiotu zamówienia netto jest iloczynem kosztu realizacji usługi cateringowej w jednej lokalizacji netto x 4.

2. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach i w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

3. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 14 dni.

.....  
(podpis i pieczęć wykonawcy  
lub jego upoważnionego przedstawiciela)

.....  
(miejsowość i data)

## Umowa nr..... (Projekt umowy)

zawarta w dniu ..... 2015 roku w Słubicach pomiędzy **Powiatem Słubickim – Starostwem Powiatowym** z siedzibą: ul. Piłsudskiego 20, 69-100 Słubice, NIP: 598-14-60-085, reprezentowanym przez:

- 1) .....
- 2) .....

przy kontrasygnacie Skarbnika Powiatu – ....., zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”,

a

.....,  
zwanym dalej „Wykonawcą”.

## §1

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie usługi polegającej na przygotowaniu cateringu dla 100 osób (w każdej z 4 nw. lokalizacji), według następującej specyfikacji:
  - 1) świeżo przygotowany sok z warzyw i owoców (dwa rodzaje - pomarańcza-grejpfrut oraz marchewka-pomarańcza) - 100 szt x 0,1 litra,
  - 2) koktajl owocowy (jogurt i sezonowe owoce) – 100 szt. x 0,1 l,
  - 3) koktajl Mango Lassi (świeże mango i jogurt) – 50 szt. x 0,1 l,
  - 4) koreczki owocowe-warzywne (minimum trzyskładnikowe) – 100 szt.,
  - 5) świeże porcje owoców: gruszki, banany, wiśnie, truskawki, brzoskwinie, śliwki, arbuz, ananas i inne (minimum 5 rodzajów na każdą imprezę) – 100 osób x 200g,
  - 6) świeże porcje warzyw: pomidorki koktajlowe, seler, marchewka, rzodkiewki, ogórki i inne (minimum 5 rodzajów na każdą imprezę) – 100 osób x 200g,
  - 7) babeczki lub ciasto marchewkowe lub dyniowe – 100 kawałków x 100 g,
  - 8) woda mineralna gazowana i niegazowana (zwykła, z miętą i z cytryną) – 100 osób x 0,2 l.
2. Wykonawca ponadto zapewni jednorazowe naczynia plastikowe (kubeczki, talerzyki, widelce, wykałaczki).
3. Usługi cateringowe (przewidywany czas usługi cateringowej to 3 godziny) świadczone będą w czasie imprez plenerowych w:
  - 1) 22 sierpnia br. w Kunowicach,
  - 2) 29 sierpnia br. w Staroście, w Staroście, w Staroście,
  - 3) 11 września br. w Rzepinie,
  - 4) Termin imprezy w Górzycy zostanie przekazy wybranemu Wykonawcy z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem,
 w ramach realizowanego przez Zamawiającego projektu pt. „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim” finansowanego w ramach Programu PL13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego oraz budżetu państwa.

## § 2

1. Wykonawca dostarczy wymienione w § 1 posiłki własnym transportem, w razie potrzeby w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw;
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi,
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia serwetek oraz obsługi kelnerskiej.
4. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać powszechnie obowiązujących zasad i przepisów bhp oraz przepisów przeciwpożarowych obowiązujących na terenie siedziby

- Zamawiającego zgodnie z wytycznymi udostępnionymi Wykonawcy przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej.
- Wykonawca zobowiązuje się do uprzątnięcia wniesionych do miejsca realizacji przedmiotu umowy i opuszczenia tego terenu w dniu świadczenia przedmiotowych usług.

### § 3

- Wysokość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy ustalona została na podstawie oferty tj. .... netto (słownie złotych: .....), do którego dolicza się podatek VAT w wysokości ...%, co stanowi łącznie kwotę brutto ..... zł (słownie złotych: .....).
- Zapłata wynagrodzenia określonego w ust. 1 nastąpi na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę, przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego, przy czym za dzień zapłaty uważa się dzień wydania bankowi przez Zamawiającego polecenia dokonania przelewu.
- Podstawą do wystawienia faktury przez Wykonawcę jest protokół odbioru, podpisany przez Zamawiającego stwierdzający należyte i zgodne z umową wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1.
- Strony oświadczają, że są płatnikami podatku VAT i posiadają NIP: Zamawiający: 598-14-60-085, Wykonawca: ..... oraz oświadczają, że są uprawnione do otrzymywania faktur VAT.

### § 4

- W przypadku nieterminowego wykonania przedmiotu umowy, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 100,00 zł (słownie: sto złotych), za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki.
- W przypadku odstąpienia Wykonawcy od wykonania umowy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 2.000,00 zł (słownie: dwa tysiące złotych).
- W przypadku odstąpienia Zamawiającego od realizacji umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, Zamawiający zapłaci na rzecz Wykonawcy karę umowną w wysokości 2.000,00 zł (słownie: dwa tysiące złotych).
- W sytuacji, gdy wysokość kary umownej nie pokryje powstałej w wyniku niewykonania lub niewłaściwego wykonania usługi przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia od Wykonawcy naprawienia szkody w pełnej wysokości na zasadach ogólnych.

### § 5

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

### § 6

Sądem właściwym dla rozstrzygnięcia sporów, które wynikają z realizacji niniejszej umowy będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

### § 7

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA