



Czarna Białostocka, dnia 20.11.2018r.

Nr postępowania: ZP/JRP/K/2018

Zapytanie ofertowe

„Przedsiębiorstwo Komunalne” w Czarnej Białostockiej Sp. z o.o. zgodnie z obowiązującą zasadą konkurencyjności zaprasza do składania ofert na **kompleksową obsługę cateringową, wraz z zagwarantowaniem sali na potrzeby organizacji konferencji podsumowującej realizację projektu pn. „Budowa oczyszczalni ścieków wraz z rozbudową sieci kanalizacji sanitarnej oraz likwidacją istniejącej oczyszczalni ścieków w Czarnej Białostockiej”** realizowanego w ramach Działania 2.3. „Gospodarka wodno-ściekowa w aglomeracjach” Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko na lata 2014-2020.

I. ZAMAWIAJACY:

„Przedsiębiorstwo Komunalne” w Czarnej Białostockiej Sp. z o.o.
ul. Piłsudskiego 62
16-020 Czarna Białostocka
KRS 0000202586 NIP 542-000-02-97 REGON 052234074
Tel/fax: (85) 710 17 19
e-mail: biuro@pkomunalne.pl

II. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie w trybie zapytania ofertowego z uwzględnieniem zasady konkurencyjności przeprowadzone jest w oparciu o „Regulamin udzielania zamówień publicznych, w tym o wartości szacunkowej nieprzekraczającej równowartości kwoty 30 000 euro”.

Zapytanie ofertowe zostanie udostępnione w bazie konkurencyjności <https://bazakonkurencyjnosci.gov.pl/>, oraz na stronie internetowej Zamawiającego www.pkomunalne.pl.

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest **kompleksową obsługę cateringową, wraz z zagwarantowaniem sali na potrzeby organizacji konferencji podsumowującej realizację projektu pn. „Budowa oczyszczalni ścieków wraz z rozbudową sieci kanalizacji sanitarnej oraz likwidacją istniejącej oczyszczalni ścieków w Czarnej Białostockiej”** realizowanego w ramach Działania 2.3. „Gospodarka wodno-ściekowa w aglomeracjach” Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko na lata 2014-2020.

Kod CPV:

55321000-6 – Usługi przygotowania posiłków

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

70220000-9 – Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkanie

1.14



- f) dodatki (cukier, śmietanka lub mleczko do kawy, cytryna w plasterkach) oraz talerzyki, filiżanki, łyżeczki, serwetki;
- g) termosy z gorącą wodą- co najmniej 3 sztuki.
- Uwaga: Serwis kawowy powinien być przygotowany, na co najmniej 40 min. przed rozpoczęciem konferencji.
5. Lunch w postaci szwedzkiego stołu (od godz. 12:00 do godz. 13:00):
- a) dania gorące:
- żurek- 50 porcji po 300 ml każda
 - zupa gulaszowa- 50 porcji po 300 ml każda
- b) zimne przekąski:
- deska wędlin pieczonych- 5kg
 - warkocz mięsny(faworek)- 60 szt.
 - rolada z łososia- 60 szt.
 - jajka z kawiolem- 60 szt.
 - drobiowe kuleczki z oliwkami- 60 szt.
 - faszerowane pieczarki- 60 szt.
 - szaszłyki drobiowe- 60szt.
 - sałatka warzywna z majonezem- 5kg
 - sałatka grecka z serem feta- 3kg
 - cykoria z warzywnym dipem- 60 porcji
 - tatar śledziowy na ciemnym pieczywie-60 szt.
 - bruschetta z pomidorami- 60 szt.
 - pieczywo (różne rodzaje) - na 80 osób - w ilości odpowiadającej ogólnie przyjętym normom w tym zakresie)
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia niewielkich zmian dotyczących godziny rozpoczęcia i zakończenia lunchu, w zależności od uzgodnionego programu konferencji, przy czym nie więcej niż pół godziny.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zagwarantowania naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi poczęstunku (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy, obrusów, serwetek itp.) zgodnie z wymaganiami menu, spełniających wymogi wskazane w §3 projektu umowy stanowiącej załącznik do niniejszego zapytania.
8. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do: świadczenia usług w zakresie poczęstunku wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2018r. poz. 1541 ze zm.).
9. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności jeśli przepisy prawne nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
10. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi w postaci co najmniej 2 osób.



X. INFORMACJA NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA

Odrzuceniu podlegają oferty:

- a) złożone po wyznaczonym terminie na składanie ofert,
- b) których treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- c) złożone przez oferenta, który nie spełnia warunków, określonych w zapytaniu ofertowym,
- d) złożone przez oferenta podlegającego wykluczeniu w związku z istnieniem powiązań osobowych lub kapitałowych zgodnie z §5 ust. 6 „Regulamin udzielania zamówień publicznych, w tym o wartości szacunkowej nieprzekraczającej równowartości kwoty 30 000 euro” z dnia 13.07.2016r.

XI. INFORMACJE DODATKOWE

1. O wynikach postępowania jego uczestnicy zostaną poinformowani niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Jeżeli Zamawiający nie może dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty, ze względu na to, że zostały złożone oferty które uzyskały taką samą punktację, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
3. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
4. Uregulowanie należności przez Zamawiającego nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy na podstawie wystawionej całościowej faktury VAT (100% wykonana usługa).
5. Zamawiający nie dopuszcza fakturowania częściowego.
6. Podstawą do wystawienia faktury za wykonanie przedmiotu umowy stanowić będzie protokół odbioru.
7. Zamawiający przekaze plan konferencji po podpisaniu Umowy z Wykonawcą.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny lub do zamknięcia postępowania bez wyboru oferty.
9. Dodatkowe informacje można uzyskać telefonicznie pod nr tel. (85) 71 01 719.

XII. ZAŁĄCZNIKI

1. Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowy
2. Załącznik Nr 2 – Wzór umowy
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie

PREZES ZARZĄDU
mgr inż. *M. Macniak*