

Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym

BZ-BOF-VII-2-2016

Białystok, dn. 4 marca 2016 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
**na świadczenie usług cateringowych**

Stowarzyszenie Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego zwraca się z prośbą o złożenie oferty cenowej na świadczenie usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Stowarzyszenie Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego. W ramach przedmiotowych spotkań planowane są spotkania koordynacyjne, spotkania robocze, spotkania informacyjne związane z obszarem działania zamawiającego.

Zapytanie ofertowe jest prowadzone w ramach dotacji na finansowanie kosztów funkcjonowania Związku ZIT. Dotacja jest współfinansowana ze środków Unii Europejskiej z Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo Zamówień publicznych. Zapytanie ofertowe prowadzone jest z pominięciem ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r. poz. 907, z późn. zm.) na podstawie art. 4 pkt. 8 cyt. ustawy, ponieważ szacunkowa wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty 30.000 Euro

**Zamawiający**

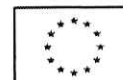
Stowarzyszenie Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego  
ul. Mickiewicza 74 lok. 6, 15-232 Białystok  
NIP 966-209-10-06  
e-mail: [biuro@bof.org.pl](mailto:biuro@bof.org.pl)

**I. Opis przedmiotu zamówienia**

**KOD CPV: 55312000-0**

Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Stowarzyszenie Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego. W ramach przedmiotowych spotkań planowane są spotkania koordynacyjne, spotkania robocze, spotkania informacyjne związane z obszarem działania zamawiającego. Szacowana liczba spotkań: 22 spotkania, w każdym uczestniczyć będzie od 5 do 25 osób.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego wg określonego formularza.



*DN*

## Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym

Spotkania, na które dostarczany będzie catering, będą odbywać się w siedzibie Zamawiającego : ul. Mickiewicza 74 lokal 6 lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie miasta Białystok.

### Obowiązki Wykonawcy:

- Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże, będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia;
- Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania oraz ewentualnie obsługę kelnerską;
- Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie i uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po posiłkach);
- Zamówienie obejmuje zapewnienie, wraz z obsługą kelnerską usług cateringowych dowolnie wybieranych przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkania spośród usług opisanych w tabeli nr 1. Wyszczególnienie usług cateringowych.

**Tabela 1. Wyszczególnienie usług cateringowych**

Lp.	Nazwa usługi cateringowej	Opis
1.	kawa rozpuszczalna w saszetkach / herbata w saszetkach	porcja: 1 saszetka sposób podawania w zależności od żądania zamawiającego, w szczególności: 1) w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy (w ilości odpowiedniej do liczby uczestników), 2) w formie „luzem” z gorącą wodą w termosach wykonawcy (w ilości odpowiedniej do liczby uczestników), 3) w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą.
2.	cukier	porcja : 1 saszetka min 5 g.
3.	cytryna w plasterkach	porcja : co najmniej 1 plaster przekrojony na połowę
4.	mleko do kawy	mleczko / mleko do kawy – podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łącznie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszku; porcja - co najmniej 10g
5.	woda mineralna gazowana	woda mineralna gazowana, co najmniej 0,3 l na osobę,

**Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym**

6.	woda mineralna niegazowana	woda mineralna niegazowana, co najmniej 0,3 l na osobę
7.	ciastka kruche	ciastka kruche, różne; porcja co najmniej 30g na osobę
8.	świeże owoce	świeże owoce 5 rodzajów do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej. <i>Każdorazowo Zamawiający określi sposób podania owoców tzn. przygotowania ich w całości, czy jako owoców filetowanych</i> 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g na osobę
9.	zupa	podawany jeden rodzaj zupy na dane spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z co najmniej 3 propozycji; 1 porcja - co najmniej 300ml na osobę;
10.	danie mięsne	jedno danie mięsne podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja – co najmniej 120g dania na osobę
11.	dania niemięsne	jedno danie niemięsne (np. ryby, danie jarskie, itp.) podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja – co najmniej 120g dania na osobę
12.	dodatek skrobiowy	jeden rodzaj dodatków skrobiowych podawanych na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z ciepłych dodatków skrobiowych, takich jak: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku
13.	dodatek warzywny	dwa rodzaje dodatków warzywnych podawanych na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, z takich jak: warzywa gotowane, sałatki, surówki, sałaty; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku
14.	kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”)	Dwa rodzaje kanapek na pieczywie jasnym, ciemnym lub ziarnistym z minimum 5 składnikami określonymi przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, takimi jak: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.;
		waga 1 kanapki co najmniej 60g;

**Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym**

		1 porcja - 1 kanapka
15.	zestaw soków (100%)	dwa rodzaje na spotkanie (2 różne smaki soków) do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, m.in. z takich soków jak: sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy oraz z czarnej porzeczki porcja - jeden rodzaj soku, co najmniej 200 ml
16.	zimne dodatki	trzy rodzaje zimnych dodatków, takich jak: krakersy z dodatkami, koreczki, itp.; wybór Zamawiającego z co najmniej 5 propozycji złożonych przez Wykonawcę na etapie konstruowania menu. 1 porcja - 5 sztuki danego rodzaju zimnej przekąski na osobę
17.	świeże pieczywo	zestaw świeżego pieczywa białego lub razowego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie 1 porcja – o wadze co najmniej 50g pieczywa
18.	deser (ciasta)	dwa rodzaje ciast na spotkanie do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 100g na osobę

**Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów:**

1. W przypadku podawania kawy i herbaty (w saszetkach) wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodnie z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warkana wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku warkana umieszczając na nim instrukcję użytkowania w języku polskim. Kawa i herbata będą zaserwowane najczęściej od początku trwania spotkania.
2. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):
  - do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych,
  - ceramika: porcelana lub szkło,
  - sztućce: stalowe,
  - tkaniny stołowe: w korze ecru lub białym, dopuszczalne proste wzory
  - papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, 3-warstwowe.

Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające ewentualną obsługę kelnerską posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz przeszkolenie z zakresu bhp

## Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym

---

Wykonawca ponadto jest zobowiązany do:

- sprawnej i terminowej realizacji zamówienia, w tym bieżącego uwzględniania w trakcie jego realizacji wszystkich uwag zgłaszanych przez Zamawiającego;
- wyznaczenia osoby do kontaktów roboczych z Zamawiającym;
- pozostawania w stałym kontakcie z Zamawiającym;
- niezwłocznego informowania o pojawiających się problemach, zagrożeniach lub opóźnieniach w realizacji w stosunku do harmonogramu, a także innych zagadnieniach istotnych dla realizacji zamówienia;
- od Wykonawcy oczekuje się zagwarantowania dyspozycyjności i dostępności.

### II. Termin realizacji zamówienia

Usługa musi zostać zrealizowana od dnia podpisania umowy **do dnia 30 grudnia 2016 r.** lub do dnia wykorzystania kwoty zaplanowanej do realizacji zamówienia.

### III. Warunki udziału w postępowaniu

- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają odpowiednie doświadczenie. W celu potwierdzenia spełnienia warunku Wykonawca powinien wykazać, że w okresie ostatnich trzech lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych, że realizuje co najmniej jedną usługę cateringową o wartości co najmniej 15 tys. PLN brutto z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których zostały zrealizowane oraz z załączeniem dowodów czy zostały wykonane należycie.
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów na zasadzie „spełnia”, „nie spełnia”.

### IV. Sposób przygotowania oferty:

**Oferty należy składać za pomocą wypełnionego formularza stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.**

Oferta powinna zawierać:

- nazwę i adres Wykonawcy,
- oferowaną cenę,
- wycenę wszystkich usług cateringowych,
- dokumenty potwierdzające spełnienie warunków:
  - wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług cateringowych o wartości zamówienia min. 15 tys. PLN brutto każde, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
- Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia o braku powiązań osobowych lub kapitałowych;

**Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym**

**Pod uwagę będą brane wyłącznie oferty złożone w terminie i kompletne, tj. podpisane i zawierające wycenę wszystkich pozycji formularza ofertowego.**

W przypadku podmiotów zagranicznych, mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej należy przedłożyć dokument wystawiony w kraju, w którym oferent ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie zgłoszono upadłości – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu składania ofert.

**V. Sposób i termin składania ofert**

Ofertę w formie Załącznika 1 do niniejszego zapytania należy składać drogą elektroniczną na adres e-mail: [biuro@bof.org.pl](mailto:biuro@bof.org.pl), za pośrednictwem poczty lub osobiście na adres:

Stowarzyszenie Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego  
ul. Mickiewicza 74 lok. 6,  
15-232 Białystok

**Termin składania ofert: 14 marca 2016 r., godzina 12.00**

Decyduje data wpływu dokumentu do Biura Zarządu Stowarzyszenia BOF.

Osoba do kontaktu: Katarzyna Poskrobko

[k.poskrobko@bof.org.pl](mailto:k.poskrobko@bof.org.pl)

tel. 605 600 001

**VI. Kryterium oceny ofert**

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie osiągniętej liczby punktów przyznanych w oparciu o ww. 2 kryteria oceny, zakładając że 100% = 100 pkt

LP.	KRYTERIUM OCENY	WAGA
1.	Cena	70%
2.	Liczba zrealizowanych usług cateringowych o wartości co najmniej 10 tys. PLN	30%

1. Cena (C) będzie stanowić jedno z kryterium oceny ofert na wykonanie usługi i będzie liczona wg następującego wzoru:

$$\frac{\text{Cena brutto oferty z najniższą ceną}}{\text{Cena brutto oferty „x”}} \times 70 = \text{liczba punktów}$$

Za kryterium „cena” wykonawca może uzyskać 70 punktów.

2. Liczba (L) zrealizowanych usług cateringowych o wartości co najmniej 15 tys. PLN

$$\frac{\text{Liczba zrealizowanych usług cateringowych o wart.co najmniej 15 tys. PLN badanej oferty}}{\text{Najwyższa liczba zrealizowanych usług cateringowych o wart. co najmniej 10 tys. PLN}} \times 30 = \text{liczba punktów}$$

Za kryterium „liczba zrealizowanych usług cateringowych o wartości co najmniej 15 tys. PLN” wykonawca może uzyskać maksymalnie 30 punktów.

## Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym

---

Łączna ilość punktów będzie liczona na podstawie poniższego wzoru:

$$P = C + L$$

gdzie:

P – ostateczna ilość punktów badanej oferty

C – ilość punktów badanej oferty w kryterium „cena”

L – ilość punktów badanej oferty w kryterium „liczba zrealizowanych usług cateringowych o wartości co najmniej 15 tys. PLN”

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą łączną ilość punktów za oba kryteria oceny ofert.

1. Ilość punktów w poszczególnych kryteriach zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.
2. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert będzie przedstawiało taki sam bilans ceny i liczby zrealizowanych usług, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną, a w przypadku gdy wykonawcy złożyli oferty w takiej samej cenie – Zamawiający wezwie do złożenia ofert dodatkowych.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
4. Zamawiający poprawi w ofercie omyłki na podst. art. 87 ust. 2 ustawy.

### VI. Sposób przygotowania oferty:

Oferta powinna być złożona na załączonym formularzu ofertowym i zawierać:

- nazwę i adres Wykonawcy,
- cenę netto i brutto za całość usługi,
- Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia o braku powiązań osobowych lub kapitałowych zgodnie z załącznikiem 2,
- dokumenty potwierdzające uprawnienia osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych,
- Wykaz i potwierdzenie realizacji co najmniej jednej usługi cateringowej w ostatnich trzech latach.

### VII. Wykluczenia

Wykluczeniu podlegają podmioty powiązane ze Stowarzyszeniem Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między 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 a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

## Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym

---

- Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

### VIII. Zmiany w umowie

Istnieje możliwość udzielenia wykonawcy wyłonionemu w trybie zaproszenia do składania ofert zamówień publicznych uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia publicznego określonej w umowie zawartej z wykonawcą, o ile te zamówienia publiczne są zgodne z przedmiotem zamówienia publicznego podstawowego.

Istnieje możliwość udzielenia dotychczasowemu wykonawcy usług lub robót budowlanych zamówień publicznych dodatkowych, nieobjętych zamówieniem podstawowym i nieprzekraczających 50% wartości realizowanego zamówienia publicznego, niezbędnych do jego prawidłowego wykonania, których wykonanie stało się konieczne na skutek sytuacji niemożliwej wcześniej do przewidzenia, jeżeli:

- 1) z przyczyn technicznych lub gospodarczych oddzielenie zamówienia dodatkowego od zamówienia podstawowego wymagałoby poniesienia niewspółmiernie wysokich kosztów lub,
- 2) wykonanie zamówienia podstawowego jest uzależnione od wykonania zamówienia dodatkowego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia usługi cateringowej do mniejszej liczby spotkań niż przewidywane 22 spotkania, nie mniej jednak niż 15 spotkań. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie tylko za rzeczywiście świadczoną usługę.

### IX. Przesłanki odrzucenia oferty

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego,
- zostanie złożona po terminie składania ofert,
- będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
- nie będzie zawierała wszystkich wymaganych przez Zamawiającego dokumentów lub oświadczeń.

### X. Unieważnienie postępowania

Zamawiający unieważni postępowanie, gdy:

- cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
- postępowanie obarczone będzie wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy,
- wszystkie oferty zostaną odrzucone.



## Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym

---

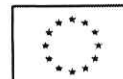
### XI. Inne istotne postanowienia

1. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z właściwymi Wykonawcami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania przesłanych dokumentów.
2. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do negocjacji warunków po wyborze oferty oraz rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny.
3. Rozliczenia pomiędzy stronami będą się odbywały w PLN.
4. Oferta wraz z załącznikami powinna być napisana w języku polskim.
5. Niniejsze zapytanie oraz określone w nich warunki mogą być przez Zamawiającego zmienione lub odwołane.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia rozeznania cenowego bez dokonywania wyboru oferty najkorzystniejszej.
7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w niniejszym zapytaniu oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą.
8. Zamawiający po wyborze najkorzystniejszej oferty niezwłocznie powiadomi o tym fakcie wszystkich Wykonawców.
9. Zamawiający informuje, iż obok formy pisemnej dopuszcza porozumiewanie się z Wykonawcami za poczty elektronicznej.
10. Zamawiający informuje, że w niniejszym postępowaniu Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej określone w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy z Wykonawcą w ciągu 9 mc od dnia jej zawarcia. Rozliczenie między stronami za świadczoną już usługę nastąpi na podstawie stawek przewidzianych w umowie.

Dyrektor Biura Zarządu  
Stowarzyszenia Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego



Dorota Perło  
(podpis)



Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

OFERTA

na świadczenie usług cateringowych

Dane Wykonawcy:

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....

.....

tel. ....

e-mail: .....

Regon: ..... NIP: .....

L.p.	Nazwa usługi cateringowej	Opis	Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN (uwzględniająca obsługę i czynności jej towarzyszące)
1)	2)	3)	4)	5)
1.	kawa rozpuszczalna w saszetkach / herbata w saszetkach	porcja: 1 saszetka sposób podawania w zależności od żądania zamawiającego, w szczególności: 1) w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy (w ilości odpowiedniej do liczby uczestników), 2) w formie „luzem” z gorącą wodą w termosach wykonawcy (w ilości odpowiedniej do liczby uczestników), 3) w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą.	cena za jedną porcję	
2.	cukier	porcja : 1 saszetka min 5 g.	cena za jedną porcję	
3.	cytryna w plasterkach	porcja : co najmniej 1 plaster przekrojony na połowę	cena za jedną porcję	
4.	mleko do kawy	mleczko / mleko do kawy – podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną zamawiającego w oryginalnych i	cena za jedną porcję	

Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym

		nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszkę; porcja - co najmniej 10g		
5.	woda mineralna gazowana	porcja: woda mineralna gazowana, co najmniej 0,3 l na osobę,	cena za jedną porcję	
6.	woda mineralna niegazowana	porcja: woda mineralna niegazowana, co najmniej 0,3 l na osobę	cena za jedną porcję	
7.	ciastka kruche	ciastka kruche, różne; porcja co najmniej 30g na osobę	cena za jedną porcję	
8.	świeże owoce	świeże owoce 5 rodzajów do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej. <i>Każdorazowo Zamawiający określi sposób podania owoców tzn. przygotowania ich w całości, czy jako owoców filetowanych;</i> 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g na osobę	cena za jedną porcję	
9.	zupa	podawany jeden rodzaj zupy na dane spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z co najmniej 3 propozycji; 1 porcja - co najmniej 300ml na osobę;	cena za jedną porcję	
10.	danie mięsne	jedno danie mięsne podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja – co najmniej 120g dania na osobę	cena za jedną porcję	
11.	dania niemięsne	jedno danie niemięsne (np. ryby, danie jarskie, itp.) podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja – co najmniej 120g dania na osobę	cena za jedną porcję	

**Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym**

12.	dodatek skrobiowy	jeden rodzaj dodatków skrobiowych podawanych na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z ciepłych dodatków skrobiowych, takich jak: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku	cena za jedną porcję	
13.	dodatek warzywny	dwa rodzaje dodatków warzywnych podawanych na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, z takich jak: warzywa gotowane, sałatki, surówki, sałaty; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku	cena za jedną porcję	
14.	kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”)	Dwa rodzaje kanapek na pieczywie jasnym, ciemnym lub ziarnistym z minimum 5 składnikami określonymi przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, takimi jak: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; waga 1 kanapki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 kanapka	cena za jedną porcję	
15.	zestaw soków (100%)	dwa rodzaje na spotkanie (2 różne smaki soków) do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, m.in. z takich soków jak: sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy oraz z czarnej porzeczki porcja - jeden rodzaj soku, co najmniej 200 ml	cena za jedną porcję	
16.	zimne dodatki	trzy rodzaje zimnych dodatków, takich jak: krakersy z dodatkami, koreczki, itp.; wybór Zamawiającego z co najmniej 5 propozycji złożonych przez Wykonawcę na etapie konstruowania menu. 1 porcja - 5 sztuki danego rodzaju zimnej przekąski na osobę	cena za jedną porcję	
17.	świeże pieczywo	zestaw świeżego pieczywa białego lub razowego do wyboru Zamawiającego na	cena za jedną porcję	

**Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym**

		etapie konstruowania menu na dane spotkanie 1 porcja – o wadze co najmniej 50g pieczywa		
18.	deser (ciasta)	dwa rodzaje ciast na spotkanie do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 100g na osobę	cena za jedną porcję	
<b>Łączna cena brutto oferty (suma z kolumny nr 5):</b>				

Oświadczam/y, że zapoznałem/zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego i nie wnoszę/wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmuję/emy warunki w niej zawarte.

Oświadczam/y, że w cenie oferty uwzględnione zostały wszystkie koszty wykonania przedmiotowego zamówienia zgodnie z warunkami określonymi pkt. II Opis przedmiotu zamówienia.

Oświadczam/y, że uważam/y się za związanych niniejszą ofertą na czas 28 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

W przypadku przyznania mi/nam zamówienia, zobowiązuję/emy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

Oświadczam/y, że zaoferowany przeze mnie/przez nas przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.

Oświadczam/y, że wycena przedmiotu zamówienia uwzględnia wszystkie uwarunkowania oraz czynniki związane z realizacją zamówienia i obejmuje cały zakres rzeczowy zamówienia – jest kompletna.

Oferuję/emy wykonanie zamówienia w terminach i na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam/y, że spełniam/y warunki udziału w postępowaniu.

.....  
(miejsce, data)

.....  
(podpis/podpisy/osób)



**Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym**

**Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego**

.....  
*pieczęć Wykonawcy*

**OŚWIADCZENIE OFERENTA  
O BRAKU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH Z ZAMAWIAJĄCYM**

Pełna nazwa podmiotu:.....

Imię i nazwisko osoby składającej oświadczenie:.....

Stanowisko osoby składającej oświadczenie:.....

Składając ofertę w odpowiedzi na zapytanie ofertowe **na świadczenie usług cateringowych, oświadczam, że:**

**JESTEM/NIE JESTEM<sup>1</sup>**

powiązany/-a osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym – Stowarzyszeniem Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między 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 a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- c) Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

<sup>1</sup> **niepotrzebne skreślić, brak skreślenie będzie równoznaczny z niezłożeniem oświadczenia, oferta będzie podlegała odrzuceniu**

Miejscowość, ....., dnia .....

.....  
*podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych  
do reprezentowania Wykonawcy*



*DN*

**Zintegrowane Inwestycje Terytorialne w Białostockim Obszarze Funkcjonalnym**

---

**Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego**

L.P.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa podmiotu na rzecz którego realizowana była usługa	Cena brutto w PLN	Okres realizacji zamówienia
1.				
2.				
3.				
4.				



