

**REGULAMIN**  
postępowania na usługi cateringowe dla Urzędu Miasta Kobyłka w 2022 roku.

**1. Zamawiający**

Miasto Kobyłka  
ul. Wołomińska 1  
05-230 Kobyłka

**2. Przedmiot postępowania:**

1) Przedmiotem postępowania są roczne usługi w zakresie cateringu wraz z dostawą i rozstawieniem, zgodnie z miejscem wskazanym przez Zamawiającego.

2) Wykaz spotkań, jakie planowane są w 2020 roku z obsługą cateringową:

| Lp. | Data* i rodzaj spotkania                                   | Lokalizacja imprezy                                       | Liczba osób | Menu   | uwagi   |
|-----|--|---|-------------|--|---|
| 1   | 13.04.2022.<br>Spotkanie wielkanocne - RMK                 | Siedziba urzędu   | 20          | Żur z grzybami, jajkiem i chrzanem<br>białe kielbaski pod pierzynką chrzanową<br>bufet zimny: mięsa pieczone, wędzone, pasztety,<br>połudwiczka wieprzowa ze śliwką otulona bekonem,<br>rolada drobiowa ze szpinakiem, orzechami<br>i migdałami, jaja faszerowane, sałatka z grilowanym kurczakiem, 10 jaj pokrojonych na ćwiartki<br>na słodko: ciasta: mazurek, sernik z bakaliami | Całe zaplecze (Stoły, obrusy, zastawa, ewentualne dekoracje) zapewnienia wykonawca        |
| 2   | 14.04.2022.<br>spotkanie wielkanocne – pracownicy UMK      | Siedziba urzędu   | 60          | Żur z grzybami, jajkiem i chrzanem<br>białe kielbaski pod pierzynką chrzanową<br>bufet zimny: mięsa pieczone, wędzone, pasztety,<br>połudwiczka wieprzowa ze śliwką otulona bekonem,<br>rolada drobiowa ze szpinakiem, orzechami<br>i migdałami, jaja faszerowane, sałatka z grilowanym kurczakiem, 30 jaj pokrojonych na ćwiartki<br>na słodko: ciasta: mazurek, sernik z bakaliami | Stoły udostępnia zamawiający; obrusy, zastawa, ewentualne dekoracje zapewnienia wykonawca |
| 3   | 21.12.2022<br>Spotkanie Bożonarodzeniowe - RMK             | Siedziba urzędu   | 20          | Barszcz czerwony z uszkami<br>karp smażony, śledź tradycyjny z cebulką<br>i suszonymi pomidorami pierogi z kapustą<br>i grzybami, kapusta wigilijna, sałatka jarzynowa,<br>pieczywo, masło, makowiec, opłatek  | Całe zaplecze (Stoły, obrusy, zastawa, ewentualne dekoracje) zapewnienia wykonawca        |
| 4   | 22.12.2022.<br>spotkanie Bożonarodzeniowe – pracownicy UMK | Siedziba urzędu   | 60          | Barszcz czerwony z uszkami<br>karp smażony, karp w galarecie, ryba po grecku<br>śledź tradycyjny z cebulką i suszonymi pomidorami,<br>śledź w śmietanie, pierogi z kapustą i grzybami,<br>kapusta wigilijna, jaja faszerowane<br>sałatka jarzynowa, pieczywo, masło, makowiec,<br>sernik, piernik, kompot z suszu, opłatek   | Stoły udostępnia zamawiający; obrusy, zastawa, ewentualne dekoracje zapewnienia wykonawca |
| 5   | I-III oraz XI-<br>XII 2022 r.                              | Urząd, ul.<br>Wołomińska<br>3<br>PSZOK ul.<br>Łokietka 80 | 1545**      | Posiłki profilaktyczne dla pracowników urzędu  | Posiłki dostarczane mają być zamawiającemu od poniedziałku do piątku na godzinę 11.00     |

\*wszystkie daty mogą ulec nieznacznemu przesunięciu. Dokładna informacja w/s daty spotkań przekazana zostanie Wykonawcy bezzwłocznie po jej ustaleniu, nie później jednak niż na 7 dni przed realizacją zamówienia (usługi).

\*\*Do wyliczenia ilości posiłków przyjęto, iż będzie to 15 porcji dziennie X 103 dni. Dokładna ilość porcji będzie podawana w trakcie realizacji zadania, najpóźniej danego dnia do godz.9.00. Szczegółowo będzie to ustalone z wykonawcą przy podpisywaniu umowy.

3) Określenie wag poszczególnych składników menu:

zupy – 400g/1os.

białe kielbaski pod pierzynką chrzanową – 200g/1os.

bufet zimny: mięsa pieczone, wędzone, pasztety – 100g/1os.

połudwiczka wieprzowa ze śliwką otulona bekonem – 100g/1os.

rolada drobiowa ze szpinakiem, orzechami i migdałami – 100g/1os.

jaja faszerowane – 150g/1os.  
sałatka z grilowanym kurczakiem – 100g/1os.  
1 ćwiartka jaja na twardo – 12,5g/1os.  
tartinki 150g/1os.  
koreczki – 150g/1os.  
karp smażony – 100g/1os.  
pierogi z kapustą i grzybami – 250g/1os.  
Kapusta wigilijna – 250g/1os.  
ryba po grecku – 220g/1os. (w tym 120g ryby)  
śledź tradycyjny z cebulką i suszonymi pomidorami – 100g/1os. (w tym 75g ryby)  
śledź w śmietanie – 100g/1os. (w tym 75g ryby)  
sałatka jarzynowa – 100g/1os.  
pieczywo – 25-30g/1os.  
masło – 5g/1os.  
chrzan – 5g/1os.  
ciasta – 200g/1os.

Posiłek profilaktyczny powinien zawierać: około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal.

#### **4. Warunki płatności:**

Zamawiający dokona płatności każdorazowo po odebraniu przedmiotu zamówienia, z wyjątkiem posiłków profilaktycznych, w przypadku których Zamawiający dokona płatności Wykonawcy z zachowaniem miesięcznego okresu rozliczeniowego:

Forma płatności: przelew;

Termin płatności: 30 dni.

#### **5. Informacje uzupełniające:**

- 1) Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę;
- 2) Wykonawca związany jest z ofertą przez 14 dni od daty złożenia oferty;
- 3) W treści oferty ma być podana łączna wartość przedmiotu zamówienia w kwocie brutto, tj.:

- a) łączna wartość przedmiotu zamówienia;
- b) koszty dostawy.

#### **6. Kryterium oceniania ofert:**

Dokonując wyboru oferty Zamawiający będzie kierował się najniższą ceną (cena przedmiotu zamówienia wraz z kosztem dostawy).

#### **7. Termin i sposób składania ofert:**

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oferty poprzez przesłanie następujących dokumentów;
  - pełnomocnictwo – jeśli ofertę przesyła osoba upoważniona przez wykonawcę,
  - zaakceptowany wzór umowy,
  - wypełniony i podpisany formularz ofertowy.

2) **FORMULARZ OFERTOWY** załączony do regulaminu postępowania ofertowego należy przesłać na adres e-mail: [zapytanie.ofertowe.wai@kobyłka.pl](mailto:zapytanie.ofertowe.wai@kobyłka.pl) do dnia 17.12.2021 r. do godz. 13.00. w polu **TEMAT** proszę wpisać: „CATERING 2022”. Oferty należy przesłać jako załącznik do e-maila w formacie PDF lub JPG.

#### **Uwaga:**

Oferty złożone po terminie lub złożone w inny sposób (lub formie) niż wskazane w pkt 7, nie będą rozpatrywane.

#### **8. Termin otwarcia i zapoznania się z ofertami:**

17.12.2021 r. godz. 13.15.

#### **9. Osoba do kontaktu:**

Monika Świdarska, tel. (22) 760-70-13, e-mail: [monika.swiderska@kobyłka.pl](mailto:monika.swiderska@kobyłka.pl)

Michał Godlewski, tel. (22) 760-70-09, 509-826-300, e-mail: [michal.godlewski@kobyłka.pl](mailto:michal.godlewski@kobyłka.pl)

**10. Sposób przekazania wyniku:**

Wszyscy Wykonawcy, którzy złożyli ofertę zostaną poinformowani o wyniku zapytania ofertowego na adres e-mail podany w formularzu ofertowym.

**11. Sposób przesyłania odpowiedzi na pytania wykonawców:**

Pytania dot. prowadzonego postępowania proszę kierować drogą elektroniczną na adres e-mail [michal.godlewski@kobyłka.pl](mailto:michal.godlewski@kobyłka.pl) lub [monika.swiderska@kobyłka.pl](mailto:monika.swiderska@kobyłka.pl). Odpowiedzi na pytania wykonawców będą przesyłane drogą elektroniczną jako odpowiedź korespondencji e-mailowej.

**12.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.