Warszawa, dn. 30.12.2016 r.

 **Zapytanie ofertowe nr 1/2016 CAT ODN-W**

**Catering**

|  |  |
| --- | --- |
| **I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO** | Business School H. Polak, M. Polak Sp. Jawna z siedzibą w Warszawie, ul. Bagatela 13, 00-585 Warszawa.Biuro Projektu: ul. Bagatela 13; 00-585 Warszawa |
| **II.TRYB WYBORU OFERTY** | Postępowanie prowadzone jest w trybie oceny i porównania ofert zgodnie z zasadą rozeznania rynku, opisaną w Wytycznych Ministra Rozwoju w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020).Harmonogram postępowania: - Dnia 30.12.2016 r. zaproszenie do składania ofert. - Dnia 10.01.2017 r. godzina 23:59:59 - termin złożenia ofert. - Dnia 12.01.2017 r. – ogłoszenie decyzji o wyborze oferty. |
| **III.PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA** | CPV 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłkówCPV 55500000-4 Usługi podawania napojów CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków |
| **IV.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** | Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringu podczas realizacji wg harmonogramu następujących zajęć:1. Trening kompetencji – warsztaty - 5 grup x średnio 10 osób – 40h/grupa, łącznie 200h – przez łącznie 25 dni (wszystkie grupy) co oznacza 250 zestawów cateringu;
2. Poradnictwo zawodowe-warsztaty – 5 grup x średnio 10 osób – 40h/grupa, łącznie 200h – przez łącznie 25 dni (wszystkie grupy) co oznacza 250 zestawów cateringu;
3. Spawacz MAG – 2 grupy po 8 osób, 120 godzin/grupa wg programu: 30h teorii i 90h praktyki, łącznie 240 godzin zajęć (6h/dziennie), przez 40 dni, co oznacza 320 zestawów cateringu;
4. Kucharz I i II stopnia – 1 grupa x 12 osób – 140 godzin/grupa wg programu: 42h teorii i 98h praktyki, łącznie 140 godzin zajęć (6h/dziennie) przez 24 dni, co oznacza 288 porcji poczęstunku;
5. Murarz – 1 grupa x 12 osób – 140 godzin/grupa wg programu: 32h teorii i 108h praktyki, łącznie 140 godzin zajęć (7h/dziennie) przez 20 dni, co oznacza 240 zestawów cateringu.

w ramach projektu **„**Od nowa”, realizowanego w ramach I Osi priorytetowej: Osoby Młode na rynku pracy , Działanie 1.3 Wsparcie osób młodych znajdujących się w szczególnie trudnej sytuacji Poddziałenie 1.3.1. Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020Projekt skierowany jest do 50 osób (4K i 46M) młodych w wieku 15-29 lat, bez pracy, które nie uczestniczą w kształceniu i szkoleniu - tzw. młodzież NEET (zgodnie z definicją. POWER) opuszczające zakłady karne lub areszty śledcze (do roku po opuszczeniu) z woj. mazowieckiego. Status uczestników będzie następujący: 48os. biernych zawodowo (4K i 44M) i 2M bezrobotnych niezarejestrowanych w UP, w tym 1M długotrwale bezrobotny.Spośród 50 uczestników proj. 3os. będą niepełnosprawne (3M) oraz 30 os. o niskich kwalifikacjach (2K i 28M) |

|  |  |
| --- | --- |
| **V. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** | Realizacja przedmiotu zamówienia obejmuje realizację usługi cateringu dla uczestników w projekcie wg następującego podziału:1. Trening kompetencji – warsztaty - 250 zestawów cateringu przez 25 dni w podziale na 5 grup po 10 osób;
2. Poradnictwo zawodowe-warsztaty –250 zestawów cateringu przez 25 dni w podziale na 5 grup po 10 osób;
3. Spawacz MAG –320 zestawów cateringu przez 40 dni w podziale na 2 grupy po 8 osób;
4. Kucharz I i II stopnia –288 porcji poczęstunku przez 24 dni, 1 grupa po 12 osób;
5. Murarz –240 zestawów cateringu przez 20 dni, 1 grupa po 12 osób.

Miejsce dostarczania usługi: woj. mazowieckie. Na dzień publikacji Zapytania przewiduje się, że szkolenia będą miały miejsce w Warszawie. Wykonawcy składający ofertę muszą wziąć pod uwagę fakt, że szkolenia mogą toczyć się równolegle.Zakłada się, że zajęcia będą odbywały się w godz. 8 – 20, średnio 6-8 godzin dziennie, 3-5 razy w tygodniu z możliwością zmniejszenia, celem dostosowania się do potrzeb niepełnosprawnych Uczestników Projektu w okresie styczeń 2017 r. – grudzień 2017 r. Catering dla każdego uczestnika w 1 dniu obejmuje:Przez „zestaw cateringu” należy rozumieć wyżywienie w skład którego wchodzi obiad z 2 dań oraz serwis kawowy: kawa, herbata, zimne napoje, ciastka, przekąski, cukier, mleko.Przez „porcję poczęstunku” należy rozumieć kawę, herbatę, ciastka, dodatki. Zamówienie dotyczy max. 1060 zestawów cateringowych i 288 porcji poczęstunku, łącznie 1348 zestawów obiadowych i porcji poczęstunku (serwisów kawowych). Istnieje możliwość zmiany terminów i czasu dostarczania cateringu w różne miejsca na terenie realizacji projektu. Istnieje możliwość zmniejszenia/zwiększenia zamówienia w ramach tej samej ceny w przypadku zmiany liczby uczestników w trakcie szkolenia.Zapisy i wymagania dodatkowe:Płatność będzie następowała tylko po dostarczeniu Zamawiającemu dokumentów potwierdzających realizację zlecenia, w tym podpisów uczestników odbierających catering a także rachunku/faktury na warunkach określonych w umowie.Zamawiający dopuszcza możliwość zaliczkowej płatności częściowej za realizację określonej części zamówienia po uzgodnieniu z Zamawiającym na podstawie wystawionej faktury/rachunku.Wykonawca musi dysponować odpowiednim zapleczem lokalowym, technicznym oraz personelem zapewniającym wykonanie usługi z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Podane zestawy muszą być przygotowane z najwyższą starannością i estetyką.W przypadku wypowiedzenia umowy przez uczestnika/kę szkolenia lub rezygnacji z udziału w szkoleniu Zleceniodawca powiadomi Wykonawcę o zaistniałym fakcie najpóźniej na 1 dzień przed rozpoczęciem kolejnego dnia szkolenia, skutkiem czego Zleceniobiorca zobowiązuje się do pomniejszenia zestawów (zestaw obiadowy, serwis kawowy) zgodnie z uaktualnionym harmonogramem (pomniejszona liczba osób x pozostałe dni szkolenia). Wykonawca zaakceptuje zapis w umowie, że otrzyma wynagrodzenie tylko za liczbę osób, które w rzeczywistości odebrały posiłki.Zamawiającemu będzie przysługiwało umowne prawo do wypowiedzenia umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w każdej chwili jej obowiązywania bez podania przyczyny, z uwagi na w jego ocenie podawanie zbyt małych posiłków, nieodpowiednich jakościowo lub nieterminowości Wykonawcy, co oferent powinien wziąć pod uwagę formułując ofertę cenową. |
| **VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU WRAZ Z OPISEM DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIENIA** | O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Działalność gospodarcza prowadzona w zakresie przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania dodatkowych uprawnień do jej prowadzenia, jednakże musi znajdować się w zakresie działalności wykonawcy.Weryfikacja spełnienia warunku: na podstawie załączonych dokumentów: zaświadczenia o wpisie do CEiDG / odpisu z KRS / innego dokumentu poświadczającego posiadanie uprawnień.**Wykonawcy nie spełniający ww. warunków zostaną odrzuceni.** |
| **VII. INFORMACJE O WYKLUCZENIU** | Z udziału w postępowaniu wyłączone są osoby, które powiązane są z Zamawiającym 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: a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, b. posiadaniu udziałów lub co najmniej 10% 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli. W związku z powyższym Wykonawca jest zobowiązany do popisania stosownego oświadczenia, określonego w załączniku nr 2 do zapytania ofertowego. Oferenci, którzy nie podpiszą ww. oświadczenia zostaną odrzuceni. |
| **VIII. OFERTA CZĘŚCIOWA** | **Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.** |
| **IX. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA** | Przedmiot zamówienia będzie realizowany w dniach od stycznia 2017 r. do końca grudnia 2017 r w poszczególne dni wskazane przez Zamawiającego w szczegółowym harmonogramie.  |
| **X. PRZYGOTOWANIE OFERTY** | Oferta powinna być złożona (pocztą, kurierem lub osobiście; decyduje data wpływu) do dnia 10.01.2017 r. do godziny 23:59:59 w formie pisemnej w siedzibie: Business School H .Polak M. Polak Sp. Jawna w Warszawie, ul. Bagatela 13, 00-585 Warszawa w zamkniętej kopercie z dopiskiem:**„Oferta na realizację zadania nr 1/2016 CAT ODN-W”.** lub w formie elektronicznej na adres e-mail: hanna.polak@business-school.pl. Przesyłane w ten sposób dokumenty muszą być zipowane w jeden plik o pojemności nie większej niż 3MBOferta przesłana mailowo ma być dodatkowo złożona w formie pisemnej / papierowej w wersji tożsamej do mailowej, najpóźniej do dnia 11.01.2017 r. do godz. 10:00.Wymagane jest złożenie wraz z ofertą wszelkich dokumentów mających znaczenie dla oceny oferty potwierdzonych za zgodność z oryginałem oraz:* podpisane oświadczenie o pełnej zdolności do czynności prawnych oraz korzystaniu z pełni praw publicznych Oferenta i osób uczestniczących w realizacji zamówienia,
* oświadczenie o braku karalności Oferenta i osób uczestniczących w realizacji zamówienia za przestępstwo umyślne,
* podpisane oświadczenie o treści: „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w ofercie dla potrzeb postępowania dot. zapytania ofertowego nr 1/2016 CAT ODN-W w projekcie „*Od nowa””*zgodnie z ustawą z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2002, nr 101, poz. 926 ze zm).”
* innych dokumentów kluczowych dla postępowania.

Ponadto, Wykonawca ma obowiązek udowodnić, że ofertę podpisała osoba uprawniona.Oferta wraz z załącznikami powinna być trwale spięta oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentacji.Złożenie oferty po terminie oraz w innej formie skutkować będzie jej odrzuceniem. W szczególności wyklucza się przesyłanie oferty wyłącznie pocztą e-mail. Oferty niekompletne nie będą podlegały ocenie.Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca. |
| **XI. WARUNKI UNIEWAŻNIENIA POSTĘPOWANIA** | Business School H. Polak, M. Polak Sp. Jawna zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny, także w części /w podziale na zadania/.  |
| **XII. KRYTERIA WYBORU OFERTY** | **Kryteria wyboru oferty na catering** to: cena, doświadczenie w realizacji usług cateringowych, skład zestawu cateringowego.* **Cena: 0% -75%**

 Kryterium Cena (C) będzie oceniane w wyniku porównania najniższej ofertowanej ceny (Cmin) z ceną podaną w ocenianej ofercie (Coof), tj: C = Cmin. / Coof. x 75%Weryfikacja na podstawie Załącznika nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowegoCena w ofercie musi być podana w walucie polskiej i być ceną brutto, tzn. obejmować wszystkie należne podatki, obciążenia i koszty. Oferent może uzyskać maksymalnie 75%. * **Doświadczenie** **w realizacji usług cateringowych**: **0% - 20%**

Kryterium Doświadczenie (D) będzie oceniane w wyniku porównania ilości wykonanych usług cateringowych w ocenianej ofercie (Doof) z ofertą, w której wykazane zostanie największeDoświadczenie (Dmax), liczone w ilości usług. Punkty za doświadczenie przyznane będą wyłącznie wówczas, gdy wskazane będą min. 2 zrealizowane usługiWeryfikacja na podstawie Załącznika nr 3 do niniejszego Zapytania ofertowego. Punktacja wyliczana w oparciu o wzór:D = Doof / D max x 20%Oferta z największym doświadczeniem otrzyma 20%.* **Skład zestawu cateringowego** (zestaw zawiera dodatkowo cytrynę i mleczko do kawy) - **5%**

 Kryterium składu zestawu cateringowego będzie ocenione poprzez przyznanie 5% w przypadku dodania do zestawu cytryny i mleczka do kawy.Weryfikacja na podstawie deklaracji/ informacji o składzie cateringu, załączonej do oferty. |
| **XIII. OCENA I WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY** | Ocena ofert planowana jest na dzień 12 stycznia 2017 r. W tym dniu zostanie ogłoszony wybór najkorzystniejszej oferty na stronie internetowej Zamawiającego www.business-school.plTermin ogłoszenia wyboru oferty może zostać przełożony o czym oferenci zostaną powiadomieni za pośrednictwem strony Internetowej Zamawiającego.Oferent przed upływem terminu złożenia oferty może zmienić lub wycofać swoją ofertę składając pisemne oświadczenie. Oferta wycofana nie będzie rozpatrywana. Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia dalszych negocjacji z wybranymi oferentami, także cenowych w przypadku złożenia oferty na cenę wyższą niż przewidziana w budżecie.Zamawiający zastrzega sobie możliwość przekazania terminu realizacji poszczególnych forma wsparcia z 2-dniowym wyprzedzeniem, przy czym liczą się dni kalendarzowe. Przewidziany termin pierwszego wsparcia – styczeń 2017 r. Ocenie merytorycznej podlegają tylko oferty spełniające kryteria formalne. W przypadku braku załączonych do oferty Wykonawcy wymaganych niniejszym zapytaniem ofertowym dokumentów, Zamawiający ofertę odrzuca.Informujemy, że Zamawiającego nie dotyczy ustawa prawo zamówień publicznych. |
| **XV. DODATKOWE INFORMACJE** | 1.W ramach zamówienia nie ma możliwości składania ofert wariantowych. 2.W przypadku, gdy Zamawiający uzna, iż wycena oferty zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, Zamawiający zwróci się do Wykonawcy z wnioskiem o wyjaśnienie w wyznaczonym terminie. Cenę uznaje się za rażąco niską, jeżeli jest niższa o co najmniej 30% od szacowanej wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia. 3. Wykonawca związany jest ofertą przez okres 30 dni od terminu złożenia oferty. 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny. 5. Każdy Oferent /Wykonawca, niezależnie od tego czy podlega VAT czy jest zwolniony, w ofercie podaje cenę brutto, tj. zawierającą pełny koszt ponoszony przez Zamawiającego. Oznacza to, że zawiera podatek VAT konieczny do poniesienia przez Zamawiającego. 6. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich. 7. Zapłata za zrealizowaną usługę nastąpi na podstawie sporządzonej przez Wykonawcę faktury, maksymalnie w terminie 60 (sześćdziesięciu) dni od dnia doręczenia Zamawiającemu faktury**,** z takim zastrzeżeniem, że wystawienie faktury VAT nastąpi po podpisaniu protokołu odbioru dokumentującego zakończenie realizacji przedmiotu danego zamówienia. 8. Dodatkowo, termin zapłaty może być wydłużony, w przypadku nie otrzymania przez Zamawiającego transzy z Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej. Z tego tytułu nie należą się Wykonawcy żadne odsetki za zwłokę.9. Zamawiający przewiduje karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku nie przestrzegania przez Wykonawcę zapisów Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 10. Zamawiający przewiduje karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy - w przypadku braku możliwości realizowania umowy na rzecz Zamawiającego w ustalonej w umowie ilości i składzie cateringu. 13. Zamawiający przewiduje karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy - w przypadku realizowania przez Wykonawcę umowy niezgodnie z harmonogramem, tj. zmiany wyznaczonych dni i godzin dostawy cateringu.14. Zamawiający przewiduje karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy - w przypadku gdy Wykonawca zrealizuje zlecenie w sposób niezgodny z postanowieniami umowy oraz bez zachowania należytej staranności w szczególności nieuwzględniania dodatkowych wymagań Zamawiającego zgłaszanych podczas spożywania posiłków dotyczących indywidualnych potrzeb uczestnika, jakości posiłków lub wielkości porcji.15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy. 16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niezwłocznego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w przypadku naruszenia przez Wykonawcę warunków podpisanej umowy, w tym m.in. stwierdzenia przez Zamawiającego jakiegokolwiek uchybienia, zmiany, opóźnienia, realizacji przedmiotu umowy niezgodnie z przedstawianym przez Zamawiającego harmonogramem oraz nieuwzględniania dodatkowych wymagań Zamawiającego zgłaszanych podczas spożywania posiłków dotyczących indywidualnych potrzeb uczestników, jakości posiłków lub ich wielkości, uznania bądź kwestionowania przez Instytucję Pośredniczącą poszczególnych wydatków związanych z realizacją Projektu, w tym zadań, bądź ich części za niekwalifikowane z uwagi na uchybienia Wykonawcy w trakcie realizacji przedmiotu umowy. |

*Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 1/2016 CAT ODN-W*

**Wzór formularza oferty cenowej**

   /pieczęć lub dane Wykonawcy/

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 1/2016 CAT ODN-W na przeprowadzenie usługi cateringu dla 50 uczestników / uczestniczek projektu podczas warsztatów Treningu kompetencji, Poradnictwa zawodowego oraz szkoleń zawodowych, realizowanych w ramach projektu „Od nowa” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach I Osi priorytetowej: Osoby Młode na rynku pracy , Działanie 1.3 Wsparcie osób młodych znajdujących się w szczególnie trudnej sytuacji Poddziałenie 1.3.1. Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 ,oferuję wykonanie powyższej usługi za cenę brutto wynoszącą:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj zajęć**  | **Proponowana cena za dostarczenie 1-dniowego cateringu** | **Proponowana cena za dostarczenie 1-dniowego poczęstunku**  | **Ilość****zestawów** | **Cena za dostarczenie cateringu/ poczęstunku x ilość zestawów** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5=2\*4**(catering)**5=3\*4**(poczęstunek)* |
| Trening kompetencji – warsztaty - 5 grup x średnio 10 osób – 40h/grupa, łącznie 200h – przez łącznie 25 dni (wszystkie grupy) co oznacza 250 zestawów cateringu |  |  | **250** |  |
| Poradnictwo zawodowe-warsztaty – 5 grup x średnio 10 osób – 40h/grupa, łącznie 200h – przez łącznie 25 dni (wszystkie grupy) co oznacza 250 zestawów cateringu |  |  | **250** |  |
| Spawacz MAG – 2 grupy po 8 osób, 120 godzin/grupa wg programu: 30h teorii i 90h praktyki, łącznie 240 godzin zajęć (6h/dziennie), przez 40 dni, co oznacza 320 zestawów cateringu; |  |  | **320** |  |
| Kucharz I i II stopnia – 1 grupa x 12 osób – 140 godzin/grupa wg programu: 42h teorii i 98h praktyki, łącznie 140 godzin zajęć (6h/dziennie) przez 24 dni, co oznacza 288 porcji poczęstunku; |  |  | **288** |  |
| Murarz – 1 grupa x 12 osób – 140 godzin/grupa wg programu: 32h teorii i 108h praktyki, łącznie 140 godzin zajęć (7h/dziennie) przez 20 dni, co oznacza 240 zestawów cateringu. |  |  | **240** |  |
|  | **Razem** |  |  |  |

Oświadczenie Oferenta:

Niniejszym pismem oświadczam, że akceptuje wszystkie zapisy zapytania ofertowego o nr 1/2016 CAT ODN-W i zapewniam:

* 1. należytą staranność i terminowość przy realizacji przedmiotu zamówienia,
	2. gotowość do zmiany terminów realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zaistnienia siły wyższej bądź z przyczyn niezależnych od Business School H. Polak, M. Polak Sp. Jawna,
	3. gotowość do negocjacji warunków współpracy na każdym etapie postępowania,
	4. gwarancję ważności oferty przez 30 dni od daty jej złożenia,
	5. dyspozycyjność,
	6. spełniam wszystkie wymogi wskazane w ofercie, w tym dotyczące dostarczenia cateringu, co potwierdzam załączonymi dokumentami.

Oświadczam, że zapoznałam/em się z przedmiotem zamówienia i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń.

Oświadczam, że zapoznałam/em się z istotnymi dla zamawiającego warunkami oferty i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zwarcia umowy na określonych tam warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego

Oświadczam, że w przypadku wyboru mojej oferty wykonam dokumentację opisaną w zapytaniu ofertowym oraz wymaganą przez Zamawiającego.

Oświadczam, że:

* składający ofertę ma pełną zdolność do czynności prawnych oraz korzysta z pełni praw publicznych;
* nie byłem karany za przestępstwo umyślne;
* „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w ofercie dla potrzeb postępowania dot. zapytania ofertowego nr 1/2016 CAT ODN-W w projekcie „Od nowa”, zgodnie z ustawą z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2002, nr 101, poz. 926 ze zm),
1. Nazwa, adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP, numer REGON:
2. Osoba do kontaktu:

 …………………………………………… ………………………………………..

 Miejscowość, data Pieczęć i podpis

Do oferty załączam:

* Dokument potwierdzający podpisanie oferty przez osobę uprawnioną
* Przykładowy skład cateringu

*Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego nr 1/2016 CAT ODN-W*

**FORMULARZ OŚWIADCZEŃ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Treść oświadczeń** | **Podpis Oferenta** |
| Oświadczam, iż informacje zawarte w niniejszej ofercie są zgodne z prawdą.Jestem świadomy/a odpowiedzialności prawnej dotyczącej poświadczania nieprawdy co do okoliczności mającej znaczenie prawne. |  |
| Oświadczam, iż jestem / nie jestem1) powiązany z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi dozaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury niniejszego Zapytania ofertowego osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:· uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;· posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;· pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;- pozostawanie 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. |  |
| Oświadczam, że posiadam wiedzę i doświadczenie w realizacji usług zbieżnych z przedmiotemzamówienia. |  |
| Oświadczam, że dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi dowykonania zamówienia |  |
| Oświadczam, iż jako Oferent znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającejwykonanie zamówienia. |  |
| Oświadczam, że posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeliprzepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Rozumiem, że działalność gospodarczaprowadzona w zakresie przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania uprawnień do jej prowadzenia |  |

***……………………….……………..……………… …………………………………………………………***

*Miejscowość, data Czytelny podpis Oferenta*

*oraz pieczęć firmowa (jeśli dotyczy)*

1. Niepotrzebne skreślić

 *Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego nr 1/2016 CAT ODN-W*

**WZÓR WYKAZU ZREALIZOWANYCH USŁUG**

*……………….………………….*

 *Nazwa i adres Oferenta*

**ZREALIZOWANE USŁUGI CATERINGOWE ZBIEŻNE Z PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA**

| **L.P.** | **OKRES WYKONYWANIA PRACY (OD: MIESIĄC I ROK – DO: MIESIĄC I ROK)** | **NAZWA FIRMY / ORGANIZACJI ZLECAJĄCEJ** | **PRZEDMIOT UMOWY** |  **OPIS OBOWIĄZKÓW** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  …………………………………………………  | ***……………………….……………….………..……*** |
|  *Miejscowość, data* | *Czytelny podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Oferenta oraz pieczęć firmowa (jeśli dotyczy)* |