



Opole, 09.01.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr I/ D-H HARYNEK/OPOLE/2017

dotyczy:

zapewnienia cateringu dla uczestników projektu pt.: „Kierowcy pilnie poszukiwani!” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020, Osi priorytetowej: IX – Wysoka jakość edukacji, Działanie 9.2 – Rozwój kształcenia zawodowego, Poddziałanie – 9.2.2 – Wsparcie kształcenia zawodowego w Aglomeracji Opolskiej.

I. Zamawiający - Wnioskodawca

D-H DAWID HARYNEK

Ul. 1 Maja 9

45 – 068 Opole

II. Osoba uprawniona do kontaktów

Osobą uprawnioną do kontaktowania się ze strony Zamawiającego w kwestiach merytorycznych i proceduralnych jest:

Milena Harynek

e-mail: harynek@wp.pl

tel. 509 950 039

III. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w *Wytocznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020*. Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego zapytania jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

IV. WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)

5520000-1 Usługi dostarczania posiłków,

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,

55320000-9 Usługi podawania posiłków

V. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie cateringu (obiad + przerwa kawowa) dla uczestników projektu pt. „Kierowcy pilnie poszukiwani!”

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) Wykonawca zapewni przygotowanie wyżywienia, dowóz pod wskazany adres na ustaloną godzinę, dostarczy wszelkie elementy (np. sztućce, naczynia itp.) oraz sprzęt konieczny do zapewnienia wyżywienia na miejscu szkolenia wskazanym przez Zamawiającego oraz utrzymanie porządku w tym odbiór naczyń/opakowań po zakończonym serwisie.
- 2) Posiłki ciepłe powinny zostać dostarczone w jednorazowych naczyniach, zamykanych, utrzymujących ciepło.
- 3) W toku realizacji usługi należy uwzględnić różnorodność zawartości posiłku ciepłego.
- 4) Zgodnie z poniższą specyfikacją (catering) obejmował będzie:
 - poczęstunek kawowy: kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce, woda oraz soki (min. 0,5 l/osobę).



- danie obiadowe: dwa dania (zupa i drugie danie) oraz napój - min. 0,5 l/osobę. Danie drugie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego - mięso, ryby, drób - porcja min. 100 g, produktów bogatych w węglowodany złożone – np. ziemniaki, kasza - porcja min. 200 g, lub danie typu łazanki, kluski, pierogi - porcja min. 300 g, oraz dodatek warzywny - surówki, warzywa gotowane - porcja min. 100 g.

Planowana maksymalna liczba dostarczanych posiłków w ramach usługi cateringowej wynosi : 3 450 szt.

UWAGA! Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego. Skutki finansowe błędnego obliczenia ceny oferty wynikające z nie uwzględnienia wszystkich okoliczności mogących mieć wpływ na cenę obciążają Wykonawcę.

Kursy/szkolenia odbywać się będą na terenie woj. opolskiego.

Zamówienie będzie realizowane od dnia podpisania umowy do sierpnia 2018 r.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków w umówionych godzinach, także w godzinach popołudniowych lub wieczorowych, 7 dni w tygodniu.

Szczegółowy harmonogram realizacji kursów i zajęć zostanie udostępniony wyłonionemu Wykonawcy. Wykonawca będzie powiadamiany o konieczności dostarczenia posiłków najpóźniej 2 dni przed terminem wykonania usługi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odwołania lub modyfikacji zamówionej usługi w każdym momencie (np. z powodu nagłego odwołania szkolenia lub dużej absencji uczestników na szkoleniu). Liczba dostarczanych posiłków może być mniejsza niż zaplanowano, a płatności będą dokonywane tylko za usługi faktycznie zrealizowane. Ze względu na elastyczną formę obecności na zajęciach grupy szkoleniowe mogą się znacznie różnić ilością od 2 do nawet 15 osób.

Składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:

- świadczenia usług cateringowej z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych,
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Oferent zobowiązuje się że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług, ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowe, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,
- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego/dla osób uczulonych na poszczególne produkty żywnościowe, w sytuacji udziału w szkoleniach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem,
- estetycznego podawania posiłków.

W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

- używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),



- dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury potraw.

Zaproponowana cena obowiązywać będzie w całym okresie trwania umowy.

VI. Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej wyłącznie na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Ofertę należy złożyć w wybranej formie:
 - a) Listownie na adres Biura Projektu: **ul. 1 Maja 9; 45 – 068 Opole** z dopiskiem na kopercie:
Odpowiedź na zapytanie ofertowe nr 1/ D-H HARYNEK/OPOLE/2017
„Kierowcy pilnie poszukiwani!”
Nie otwierać do 20.01.2017 r., do godz. 15.00
 - b) Osobiście do biura projektu **ul. 1 Maja 9; 45 – 068 Opole** z dopiskiem na kopercie jak w przypadku wysyłki listownej,
 - c) mailowo w formie zeskanowanych (podpisanych) dokumentów na adres harynek@wp.pl - w tytule wiadomości proszę wpisać „Odpowiedź na zapytanie ofertowe nr 1/ D-H HARYNEK/OPOLE/2017 „Kierowcy pilnie poszukiwani!”. *Nie otwierać do 20.01.2017 r., do godz. 15.00*
3. Oferta powinna być czytelna i złożona w języku polskim.

VII. Oferta musi zawierać:

Celem potwierdzenia spełnienia warunków przez Wykonawców, o których mowa w pkt. V. oraz umożliwienia Zamawiającemu wybór najkorzystniejszej oferty należy złożyć następujące dokumenty:

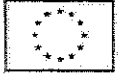
1. Formularz ofertowy, zawierający oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku innych podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu (Załącznik nr 1)
2. Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym (Załącznik nr 2)
3. Oświadczenie o spełnieniu/nie spełnieniu klauzuli społecznej (Załącznik nr 3)

VIII. Opis warunków udziału w postępowaniu:

W postępowaniu mogą wziąć udział wyłącznie Oferenci, którzy spełniają następujące warunki:

1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
2. posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie;
3. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
5. złożą oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym.

Ocena spełniania w/w warunków zostanie dokonana na podstawie przedłożonych przez Wykonawców dokumentów, o których mowa w pkt. VII według formuły „spełnia” / „nie spełnia”.



Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców niespełniających wymaganych warunków udziału.

Do udziału w postępowaniu Zamawiający nie dopuszcza ofert częściowych.

IX. Informacja na temat zakresu wykluczenia z możliwości realizacji zamówienia.

Z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty, które powiązane są osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub też osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, 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

Oświadczenie o braku ww. powiązań stanowi załącznik nr 2.

X. Kryterium wyboru ofert

Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej w oparciu o następujące kryteria:

- a) cena – 70%,
- b) klauzula społeczna – 10%,
- c) elastyczność 20%.

Najkorzystniejszą ofertą zostanie wybrana ta, z najwyższą liczbą uzyskanych punktów, obliczana według poniższego wzoru: $L = C + K + E$ gdzie: C = Cena oferty (max. liczba uzyskanych punktów 70) K = Klauzula społeczna* (max. liczba uzyskanych punktów 10) E = Elastyczność (max. liczba uzyskanych punktów 20) L – Całkowita liczba punktów.

**Wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu zamówienia zatrudniona będzie co najmniej 1 osoba niepełnosprawna (z orzeczeniem o niepełnosprawności) lub osoba bezrobotna lub osoba o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym.*

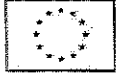
Wykonawca, w przypadku uznania jego oferty za najkorzystniejszą, zobowiązany jest do:

a) zatrudnienia co najmniej 1 osoby niepełnosprawnej lub zatrudnienia osoby bezrobotnej lub osoby o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym w terminie nie dłuższym niż 30 dni od daty podpisania umowy, oraz zatrudnienia tej osoby nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy, na podstawie umowy o pracę w wymiarze czasu pracy co najmniej 1/2 etatu,

b) przedłożenia zamawiającemu kserokopii orzeczenia o niepełnosprawności lub zawartej z osobą bezrobotną lub osobą o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym umowy o pracę w terminie do 30 dni od daty podpisania umowy,

c) w przypadku rozwiązania stosunku pracy, wykonawca będzie obowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby niepełnosprawnej lub innego bezrobotnego lub osoby o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym w terminie do 14 dni od ustania stosunku pracy z poprzednią osobą. Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełnienia przez wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia ww. osób. Na żądanie zamawiającego wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudnienia ww. osób.

W przypadku niezatrudnienia w sposób nieprzerwany przy realizacji zamówienia w/w osoby wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia zamawiającemu kary umownej w wysokości iloczynu 50% kwoty najniższego miesięcznego wynagrodzenia, wraz z należnymi składkami na



ubezpieczenie społeczne, oraz liczby miesięcy w okresie realizacji zamówienia, chyba że wykonawca wykaże, że przedstawił zgłoszenie ofert pracy powiatowemu urzędowi pracy albo odpowiedniemu organowi zajmującemu się realizacją zadań z zakresu rynku pracy w państwie, w którym ten wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, a niezatrudnienie osób bezrobotnych nastąpiło z przyczyn nieleżących po jego stronie. Za przyczynę nieleżącą po stronie wykonawcy będzie w szczególności uznany brak osób bezrobotnych zdolnych do wykonania zamówienia na obszarze, w którym jest realizowane zamówienie, i w okresie jego realizacji.

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym w następujący sposób:

- a) Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru: cena brutto oferty najtańszej/cena brutto oferty badanej x 70 pkt. = liczba punktów w danym kryterium
- b) Punkty za kryterium „Klauzula społeczna” zostaną przyznane według wzoru: Oferta, która będzie spełniała kryterium otrzyma 10 pkt. Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma 0 pkt. Punkty za kryterium „Klauzula społeczna” zostaną przyznane na podstawie oświadczenia według wzoru załączonego do zapytania ofertowego, zawierającego informacje czy i w jaki sposób przy realizacji zamówienia będzie stosowana klauzula społeczna.
- c) Punkty za kryterium „Elastyczność”. Ocenie podlegać będzie zaproponowana liczba dni w której dopuszczalna jest zmiana terminu dostawy cateringu – wykazana na podstawie załącznika nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego - Formularz ofertowy. Im mniejsza liczba dni przed szkoleniem, w której dopuszczalna jest zmiana terminu dostawy cateringu, tym większa liczba punktów.

Punkty za elastyczność będą wyliczane wg wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Najmniejsza liczba dni na odwołanie dostarczenia cateringu spośród złożonych ofert}}{\text{Liczba dni na odwołanie dostarczenia cateringu zaoferowana w badanej ofercie}} \times 20$$

Wyliczenia punktów zostaną dokonane z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

Maksymalna łączna suma punktów możliwych do uzyskania - 100 punktów.

1. Oferty zostaną sklasyfikowane malejąco (od najwyższej do najniższej) zgodnie z liczbą punktów uzyskanych w oparciu o określone powyżej zasady. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, który otrzyma największą ilość punktów.
2. Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy.
3. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie PLN, Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych. Wynagrodzenie będzie przekazywane na konto wskazane przez wybranego Wykonawcę.
4. Zamawiający może udzielić zamówienia uzupełniającego wyłonionemu wykonawcy w wysokości nieprzekraczającej 50 % wartości zamówienia dotyczącego tego samego rodzaju usług.

XI. Sposób powiadomienia o wyborze, warunki podpisania umowy, zastrzeżenia Zamawiającego

1. Po zakończeniu procedury wyboru Zamawiający umieści informację o wyniku postępowania na stronie internetowej projektu, a także przekaze informację do każdego podmiotu, który złożył ofertę.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru ofert, prawo zmiany warunków lub odwołania zaproszenia do składania ofert oraz prawo do zamknięcia naboru bez wyboru oferty na każdym jego etapie, w szczególności w przypadku złożenia przez potencjalnych Wykonawców zamówienia ofert przekraczających wysokości środków zaplanowanych w budżecie projektu



na realizację niniejszego działania .

3. Nie jest możliwe dokonywanie istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy.
Możliwość dokonania zmian w umowie w stosunku do treści oferty szczegółowo określają Wytyczne w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
4. Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert z zastrzeżeniem nie przekroczenia wysokości środków zaplanowanych w budżecie projektu na realizację niniejszego działania.
5. Otwarcie złożonych ofert nie ma charakteru publicznego.
6. Pod uwagę będą brane wyłącznie oferty zgodne z opisem przedmiotu zamówienia oraz innymi wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w Formularzu ofertowym.
7. Z Oferentem, którego oferta zostanie wybrana, będzie podpisana umowa w miejscu i na warunkach określonych przez Zamawiającego.
8. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert z zastrzeżeniem nieprzekroczenia wysokości środków zaplanowanych w budżecie projektu na realizację niniejszego zamówienia.
9. W przypadku braku możliwości realizowania umowy na rzecz Zamawiającego zgodnie z zawartą umową Zamawiający przewiduje karę umowną proporcjonalną do wysokości niezrealizowanego zamówienia.
10. Za każde naruszenie ustalonego harmonogramu Zamawiający przewiduje karę umowną w wysokości wynagrodzenia, które przysługiwałoby Wykonawcy, który realizowałby zamówienie zgodnie z harmonogramem w danym dniu.
11. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę Umowną w wysokości 20% wartości brutto danego zlecenia usługi cateringowej w przypadku nienależytego wykonania przedmiotu Umowy, zgodnie z zapisami zawartymi w niniejszej Umowie.
12. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej, o której mowa w ust. 1 z wynagrodzenia, które ma otrzymać za zrealizowaną usługę cateringową.
13. Przez nienależyte wykonanie usługi Strony rozumieją wykonanie przedmiotu Umowy w sposób niezgodny z interesem Zamawiającego w szczególności, gdy Wykonawca nie wykona przedmiotu Umowy zgodnie postanowieniami wynikającymi z treści złożonej oferty, nie uwzględniając zawodowego charakteru prowadzonej działalności i należytej staranności.
14. Przez niewykonanie Umowy przez Wykonawcę, Strony rozumieją brak realizacji usług wskazanych w § 1 ust. 2 w terminach wskazanych przez Zamawiającego. W takim przypadku Zamawiający wystawi notę obciążeniową w wysokości 20% wartości brutto zleconej usługi cateringowej.
15. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę, Zamawiający może od niej odstąpić bez wyznaczania dodatkowych terminów.
16. W przypadku zniszczenia mienia Zamawiającego przy realizacji przedmiotu umowy Wykonawca poniesie pełne koszty naprawy na podstawie sporządzonego protokołu szkody.
17. Powyższe postanowienia nie ograniczają prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania w wysokości poniesionej szkody, na zasadach przewidzianych w art. 361 § 2 Kodeksu cywilnego.
18. Wypowiedzenie umowy przez Zamawiającego w trybie natychmiastowym jest możliwe w sytuacji, gdy Wykonawca realizuje przedmiot zamówienia niezgodnie z umową.

KIEROWNIK OŚRODKA
SZKOŁENIA

mgr Dawid Harynek

.....
Podpis osoby upoważnionej



ZALĄCZNIK NR 1
DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO
nr 1/ D-H HARYNEK/OPOLE/2017

FORMULARZ OFERTOWY

.....
/miejsowość i data/

.....
.....
.....
/Nazwa i adres Oferenta/

OFERTA

Odpowiadając na Zapytanie ofertowe dotyczące

zapewnienia cateringu dla uczestników projektu pt.: „Kierowcy pilnie poszukiwani!” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020, zgodnie z wymaganiami określonymi w Zapytaniu oświadczam, iż:

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia za cenę:

Rodzaj świadczonej usługi	Ilość	Cena brutto/osobę	Łączna wartość brutto
1	2	3	2 x 3
Catering (obiad + przerwa kawowa)	3 450		

2. Oferuję możliwość odwołania dostarczenia cateringu na dni przed rozpoczęciem szkolenia-dostarczenia cateringu.
3. Oświadczam, że cena podana w ofercie uwzględnia wszystkie koszty związane z zapewnieniem cateringu.
4. Oświadczam, że posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
5. Oświadczam, że posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie;
6. Oświadczam, że dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
7. Oświadczam, że znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
8. Znana mi jest treść Zapytania Ofertowego i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nim zawarte.
9. W przypadku przyznania zamówienia, zobowiązuje się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
10. Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych do celów związanych z niniejszym postępowaniem w takim zakresie, w jakim jest to niezbędne dla jego należytego zrealizowania (m.in. zamieszczenia tych danych i ich upublicznienia w protokole wyboru)



Załącznikami do niniejszego formularza są:

1. Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym
2. Oświadczenie o spełnieniu/nie spełnieniu klauzuli społecznej

.....
/Data i podpis osoby upoważnionej/



ZALĄCZNIK NR 2
DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO
nr I/ D-H HARYNEK/OPÓLE/2017

.....
Ofereant

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ KAPITAŁOWYCH I/LUB OSOBOWYCH

W związku ze złożeniem oferty na zapytanie ofertowe oświadczam, że nie jestem powiązana/y osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe Zamawiającego z Wykonawcą rozumie się w szczególności:

- a) uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadanie co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- c) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) 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.

.....
/Data i podpis osoby upoważnionej/



ZAŁĄCZNIK NR 3
DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO
nr 1/ D-H HARYNEK/OPOLE/2017

.....
Ofereant

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU KLAUZULI SPOŁECZNEJ

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia na usługi cateringowe oświadczam, że przy realizacji zamówienia *będzie / nie będzie¹* stosowana klauzula społeczna, tzn. przy jego realizacji *zostanie / nie zostanie²* zatrudniona 1 osoba *niepełnosprawna / bezrobotna / osoba o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym³*.
Przy realizacji zamówienia osoba ta będzie zajmowała się⁴

.....
/Data i podpis osoby upoważnionej/

1 Niepotrzebne skreślić

2 Niepotrzebne skreślić

3 Niepotrzebne skreślić

4 Podać opis lub wpisać „nie dotyczy” (jeżeli klauzula społeczna nie jest spełniona)