**ZAPYTANIE OFERTOWE nr 15/2013**

**z dn. 2.12.2013 r.**

**na DOSTAWĘ POSIŁKÓW**

W związku z realizacją projektu pn. „UCZĘ SIĘ I PRACUJĘ”, współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Priorytet VII „PROMOCJA INTEGRACJI SPOŁECZNEJ”

Działanie 7.4 „NIEPEŁNOSPRAWNI NA RYNKU PRACY”

FUNDACJA WALBRZYCH 2000 z siedzibą w Wałbrzychu przy ul. WROCŁAWSKIEJ 53 zaprasza do składania ofert na świadczenie usług **polegających na przygotowaniu i dostawie ciepłych posiłków (drugie danie) oraz napojów dla uczestników projektu**

(kod CPV **55321000-6 usługi przygotowywania posiłków**)

(kod CPV **55520000-1 usługi dostarczania posiłków**)

1. **ZAMAWIAJĄCY:**

Osobą uprawnioną do kontaktów z Oferentami jest:

**Magdalena Zywar – Kierownik projektu** tel. 74 84 345 32

e-mail: magda-zywar@walbrzych2000.pl

1. **MIEJSCE PUBLIKACJI OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU**
2. Siedziba Zamawiającego – ul. Wrocławska 53, Wałbrzych 58-309
3. Zapytanie ofertowe zostanie przekazane do minimum 3 wykonawców
4. Zapytanie ofertowe zostanie zamieszczone na stronie internetowej Projektu [www.zaz.walbrzych2000.pl](http://www.zaz.walbrzych2000.pl)
5. **Tryb udzielenia zamówienia:**

Zamówienie będzie udzielone zgodnie z zasadą konkurencyjności wskazaną w dokumencie Ministerstwa Rozwoju Regionalnego „Zasady finansowania Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki”   
z dn. 24 grudnia 2012 r.

1. **Opis przedmiotu zamówienia i terminu wykonania:**

Nazwa i kod przedmiotu wg Wspólnego Słownika Zamówień

(kod CPV **55321000-6 usługi przygotowywania posiłków**)

(kod CPV **55520000-1 usługi dostarczania posiłków**)

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringu dla uczestników projektu „UCZĘ SIĘ I PRACUJĘ.” Celem usługi jest przygotowanie i dostawy ciepłych posiłków (drugie danie) i napojów i/lub drugiego śniadania zgodnie ze specyfikacją zamieszczoną poniżej.

**Specyfikacja przedmiotu zamówienia:**

**Wykonawca będzie zobowiązany do:**

1. Dostarczania posiłków w naczyniach jednorazowych, ze sztućcami jednorazowymi. Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.;
2. posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
3. produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
4. wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz.U. z 2006r Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
5. muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
6. wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
7. przygotowywany posiłek ma być daniem mięsnym trzy razy w tygodniu. Jedna porcja drugiego dania musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 500 gram, w tym mięso – 100 g , surówka – 100 g oraz ziemniaki, ryż, kasza lub makaron- 300g. Dwa razy w tygodniu drugie danie mogą stanowić dania jarskie (np. pierogi, kopytka, naleśniki z serem lub krokiety) – w ilości 400 gramów + surówka.
8. dostarczenia do ciepłego posiłku napojów (woda mineralna, kawa, herbata)
9. realizowania usługi z należytą starannością w wyznaczonym czasie (szczegółowe daty i godziny dostaw zostaną ustalone pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym po rozstrzygnięciu przedmiotowego postępowania);

**Terminy**

Cateringu będzie się odbywał się w dniach od poniedziałku do **niedzieli**, w okresie od stycznia 2014 r. do grudnia 2014 r.

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| **Ramy czasowe** | Dostawa posiłków ok. 4100 szt. w roku 2014  Zamawiający zastrzega zmianę ilości zamawianych posiłków.  Dostawa posiłków będzie odbywać się zgodnie z dostarczonym harmonogramem co najmniej 3 dni przed dniem rozpoczęcia dostaw posiłków. |
| **liczba osób** | Na jednym szkoleniu 10 lub 20 osób |

**Warunki wykonania usługi:**

**Kryteria oceny oferty**

Kryteria merytoryczne: przy wyborze Oferty Zamawiający będzie kierował się kryterium:

* **Cena – waga punktowa 80%**
* **Doświadczenie – waga punktowa 10%**
* **Jakość przygotowanego menu – waga punktowa 10%**

Oferta zostanie oceniona na podstawie ceny brutto za przygotowanie i transport 20 posiłków oraz oceny doświadczenia w przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków dla uczestników szkoleń warsztatów (faktury vat, referencje) oraz przykładowego menu dla 20 osób na okres 2 tygodni przy założeniu, że zajęcia odbywają się 5 razy w tygodniu od poniedziałku do niedzieli.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

**Opis warunków udziału w postępowaniu**

**Warunkiem ubiegania się Oferenta o zamówienie jest spełnienie łącznie następujących warunków:**

1. Posiadanie przez Wykonawcę wiedzy i doświadczenia w zakresie transportu i przygotowywania posiłków.
2. aktualny odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczeniu do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo składania ofert a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy – Prawo zamówień publicznych.
3. oświadczenie potwierdzające niezaleganie w opłacaniu składek z ZUS i Urzędu Skarbowego
4. zezwolenie na działalność cateringową wydane przez Terenową Stację Sanitarno- Epidemiologiczną,

Zamawiający uzna spełnienie ww. warunków udziału w postępowaniu na podstawie dokumentów potwierdzających w/w spełnienie warunków (oświadczenia, kserokopie dokumentów potwierdzone za zgodność z oryginałem; referencje) W celu potwierdzenia spełnienia powyższych wymogów Wykonawca przedłoży w formie oświadczenia i kserokopie faktur VAT oraz referencje potwierdzające należyte wykonanie niniejszych usług. Przez doświadczenie zawodowe Zamawiający rozumie doświadczenie uzyskane w okresie ostatnich pięciu lat w świadczeniu usług o podobnych charakterze.

**Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu**

1. Każdy z Oferentów ma obowiązek złożyć następujące dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu. Oferta powinna zawierać:

1. Formularz ofertowy zgodny z załącznikiem nr 1 do zapytania ofertowego
2. Oświadczenie osoby ubiegającej się o zamówienie o braku powiązań między Zamawiającym a Oferentem zgodnie z załącznikiem nr 2 do zapytania ofertowego
3. Przykładowe menu na 2 tygodnie przy założeniu, że zajęcia odbywają się pięć razy w tygodniu

**Inne wymagane przez Zamawiającego dokumenty składające się na ważną ofertę**

1. Odpowiednie pełnomocnictwa/upoważnienia; w oryginale lub kopie poświadczone za zgodność z oryginałem
2. Zamawiający zażąda przedstawienia oryginału, gdy złożone przez Wykonawcę kopie dokumentów będą nieczytelne lub będą budzić wątpliwości co do ich prawdziwości.

**Informacje na temat zakresu wykluczenia z możliwości realizacji zamówienia**

Z możliwości realizacji zamówienia **wyłączone zostaną podmioty/osoby**, które są powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązanie między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w jego imieniu lub osobami wykonującymi w imieniu Fundacji Wałbrzych 2000 czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. 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.

Potwierdzeniem braku powiązań kapitałowych lub osobowych jest złożenie przez Wykonawcę

Oświadczenia zgodnie z Załącznikiem nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

**Termin związania ofertą**

1. Wymagany termin związania ofertą wynosi maksymalnie 30 dni

2. Bieg terminu rozpoczyna się z dniem następnym po dniu, w którym upłynął termin składania ofert w postępowaniu.

**Opis sposobu przygotowania oferty:**

1. Oferta powinna być złożona na piśmie w języku polskim. Wszystkie kwoty należy podać w kwotach brutto z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2. Cena ofertowa brutto za poszczególne elementy składowe usługi zawarta w załączniku nr 1 do niniejszego zapytania ofertowegoprzedstawiona przez Wykonawcę musi obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków (w tym podatek VAT – dotyczy podmiotów będących płatnikiem podatku VAT) oraz będzie ceną niezmienną do końca jego realizacji.

3. Oferta oraz składane łącznie z nią załączniki muszą być podpisane przez osobę do tego uprawnioną czytelnie lub podpisane i opieczętowane w sposób umożliwiający identyfikację tożsamości.

4. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz parafowane lub podpisane przez Oferenta.

5. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na zamówienie.

6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

7. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności,

jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

**Miejsce i termin składania ofert**

Oferta powinna zostać przesłana pocztą, kurierem lub doręczona osobiście pod adresem:

**FUNDACJA WAŁBRZYCH 2000, ul. Wrocławska 53 Wałbrzych 58-309**

w terminie **do 18 grudnia 2013 r. do godziny 12.00**.

Na kopercie należy dopisać:

„**ZAPYTANIE OFERTOWE nr 15/3013 z dn. 2.12.2013 r. przygotowanie i dostawa ciepłych posiłków (drugie danie) oraz napojów dla uczestników projektu „Uczę się i pracuję”. Nie otwierać przed 19.12.2013 r. godz. 12.30”**

Oferty, które wpłyną do Zamawiającego po terminie wskazanym powyżej nie będą rozpatrywane.

Zamawiający wybierze Wykonawcę na podstawie złożonych w terminie ofert. O wyborze

najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wszystkie osoby, które uczestniczyły   
w postępowanie, nie później niż w terminie 3 dni roboczych od wyboru najkorzystniejszej oferty.

Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy w przypadku, gdy cena wybranej oferty

przewyższa kwotę wynikającą z budżetu projektu przeznaczoną na realizację zamówienia.

**Sposób oceny oferty**

**Kryterium wyboru oferty:**

- cena – 80%

- doświadczenie w zakresie świadczenia usług cateringowych w ostatnich 5 latach – 10 %

- propozycja menu na okres 2 tygodni przy założeniu, że zajęcia będą odbywać się 5 razy w tygodniu

Informację na temat sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Opis kryteriów oceny** | **Liczba punktów** |
| **1.** | **Cena** | **0-80** |
|  | W ramach niniejszego kryterium Wykonawcom zostaną przypisane punkty w skali od 0 do 80 Najwyższą liczbę punktów – 80otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę za przygotowanie i dostarczenie ciepłych posiłków i napojów (cena z Oferty - Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego), a każda następna według poniższego wzoru:  Cena najniższa x 80 pkt  Liczba punktów oferty ocenianej = ---------------------------------  Cena oferty ocenianej  Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Do porównania cen ofert, według powyższego wzoru zostanie przyjęta podana w ofertach łączna cena brutto za wykonanie pakietu szkoleń. |  |
| **2.** | **Doświadczenie Wykonawcy.** | **0-10** |
|  | W ramach niniejszego kryterium Wykonawcom zostaną przypisane punkty w skali od 0 do 10.  Ocenie będzie doświadczenie wykonawcy   * wykonawca posiada wymagane doświadczenie w przygotowywaniu i dostawie ciepłych posiłków - 10 pkt.,   Sposób oceny dokonywanej przez członków Komisji Oceniającej:  posiadanie przez Wykonawcę wymaganej wiedzy i doświadczenia - na podstawie załączonych do Oferty dokumentów potwierdzających należyte wykonanie usług (cv, referencje, protokoły odbioru itp.) |  |
| **3** | **Przygotowane menu** | **0-10** |
|  | W ramach niniejszego kryterium Wykonawcom zostaną przypisane punkty w skali od 0 do 10.  Oceniane będzie:   * jakość przedstawionego menu i jego zróżnicowanie |  |

Zamawiający zastrzega możliwość wszczęcia procedury negocjacyjnej z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę.

Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania, gdy ceny zaproponowane przez Wykonawcę będą wyższe od możliwości finansowych przeznaczonych na ten cel przez Zamawiającego.

**Sposób wyboru najkorzystniejszej oferty.**

1. Komisyjna ocena Ofert nastąpi w dniu 19.12.2013 r., a informacja o wynikach i wyborze najkorzystniejszej Oferty zostanie wysłana do wszystkich Oferentów drogą mailową/ telefonicznie lub przekazana osobiście za potwierdzeniem odbioru.
2. Oferenci mogą zostać poproszeni do ewentualnej negocjacji cen.
3. Celem negocjacji będzie ustalenie ostatecznych cen wykonania usługi doradztwa za wykonaną godzinę pracy.
4. Oferty zostaną ocenione pod względem stawianych w niniejszym Zapytaniu Ofertowym wymogów formalnych oraz kryteriów merytorycznych.
5. Oferta zostanie odrzucona, jeśli:

- nie spełni kryteriów formalnych,

- jej treść nie odpowiada treści niniejszego Zapytania Ofertowego,

- jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (rażąco niska cena w stosunku do innych ofert).

**Informacje dodatkowe**

Zamawiający przewiduje możliwość następujących zmian postanowień umowy w stosunku do treści złożonej w postępowaniu oferty:

1. wydłużenia terminu realizacji umowy w następujących przypadku: opóźnień i przerw w realizacji zamówienia wynikających z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego oraz opóźnień, utrudnień lub przeszkód spowodowanych różnymi zdarzeniami losowymi w tym siły wyższej, których zaistnienie nie można przypisać Wykonawcy.
2. zmiany w zapisach umowy spowodowane koniecznością dostosowania dokumentacji do zmieniających się wymogów PO KL, do interpretacji i wytycznych Instytucji Wdrażającej (IP II stopnia) oraz do obowiązujących przepisów prawa,
3. w przypadku gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy,
4. konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach pomiędzy zamawiającym a inną niż Wykonawca Stroną,
5. nastąpi konieczność zmiany terminów określonych w zapytaniu ofertowym i jego załącznikach, spowodowana obiektywnymi czynnikami uniemożliwiającymi ich dotrzymanie oraz wynika   
   z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
6. nastąpi konieczność wprowadzenia zmian sposobu i zakresu realizacji zamówienia w przypadku, gdy konieczność wprowadzenia tej zmiany była spowodowana obiektywnymi czynnikami uniemożliwiającymi realizację umowy zgodnie z pierwotną wersją,
7. w przypadku zmiany stawki podatku VAT, wynagrodzenie brutto Wykonawcy pozostanie na dotychczasowym poziomie, zaś zmianie ulegnie jedynie proporcja pomiędzy wartością netto   
   a wartością brutto umowy,
8. natychmiastowego rozwiązania umowy przez Zamawiającego w przypadku niskiej jakości posiłków i niestosowania się do w/w warunków i specyfikacji.

**Załączniki:**

załącznik nr 1 do zapytania ofertowego – Oferta

załącznik nr 2 do zapytania ofertowego – Oświadczenie osoby ubiegającej się o zamówienie

załącznik nr 3 do zapytania ofertowego – Przykładowe menu zaoferowane dla uczestników projektu

2.12.2013 r.

Zatwierdził:

*Prezes Zarządu Wiceprezes Zarządu*

**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego**

**FORMULARZ OFERTOWY**

**przygotowanie i dostawa ciepłych posiłków (drugie danie) oraz napojów dla uczestników projektu** pn. „UCZĘ SIĘ I PRACUJĘ”, współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Zamawiający:**

FUNDACJA WAŁBRZYCH 2000

ul. Wrocławska 53, 58-309 Wałbrzych

**Oferta złożona przez**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nazwa/Imię i nazwisko** | **Adres** |
| **Wykonawca** |  |  |

**Osoba do kontaktu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Imię i Nazwisko** |  |
| **Telefon** |  |
| **Fax** |  |
| **e-mail** |  |

**Treść oferty**

**Oferta złożona na PRZYGOTOWYWANIE I DOSTAWĘ CIEPŁYCH POSIŁKÓW(DRUGIE DANIE) I NOPOJÓW**

W związku ze złożeniem oferty dot. PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZENIA CIEPŁYCH POSIŁKÓW (DRUGIE DANIE) I NAPOJÓW w ramach projektu „UCZĘ SIE I PRACUJĘ.”, współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oświadczam/y, że:

1. Oświadczam, że powyższa cena zawiera wszystkie koszty jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.
2. Oświadczam, że posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
3. Oświadczam, że znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Zapoznałam/em/liśmy się z istotnymi dla Zamawiającego warunkami oferty i zobowiązuję się w przypadku wyboru niniejszej oferty do zawarcia umowy i wykonania przedmiotu zamówienia na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym, Formularzu ofertowym oraz we wzorze umowy stanowiącym załącznik do niniejszego zaproszenia;
5. Cena brutto za przygotowanie i dostawę ciepłych posiłków (drugie danie) i napojów x 20 wynosi:

|  |  |
| --- | --- |
| **L.p.** | **CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA**  **Nazwa usługi**  **(zakres zgodny z zaproszeniem do składania ofert)** |
| **Cena brutto**  **[PLN ]** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1 | Usługa przygotowania i dostarczenia ciepłych posiłków (drugie danie) i napojów |  |
|  | **Łącznie cena pakietu dot. przygotowania i dostarczenia ciepłych posiłków (drugie danie) i napojów**  **2014 rok – 4100 szt.** |  |

6. Oświadczam, że zapoznałem się z treścią Zapytania ofertowego i szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nich zawarte.

7. Oświadczam, że w cenie mojej oferty uwzględnione zostały wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia.

8. Oświadczam, że uważam się za związanego niniejszą ofertą na czas 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

9. W przypadku wyboru mojej oferty, zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

10. Oświadczam, że zaoferowany przeze mnie przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.

11. Oświadczam, że w przypadku wyboru naszej oferty, nie powierzę Podwykonawcy wykonanie zamówienia . Zlecenie wykonam osobiście.

12. Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zgodnie z Ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2002 r. nr 101 poz. 926 ze zmianami).

…………...................................................*(Podpis: imię i nazwisko/   
Wykonawcy)*

**Załącznik nr 2**

**Zamawiający:**

................................................

**OŚWIADCZENIE OSOBY UBIEGAJĄCEJ SIĘ O ZAMÓWIENIE W RAMACH PROCEDURY KONKURENCYJNOŚCI\***

W związku z ubieganiem się o zamówienie na **przygotowanie i dostawa ciepłych posiłków (drugie danie) oraz napojów dla uczestników projektu** UCZE SIE I PRACUJĘ współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oświadczam, że nie jestem powiązany osobowo lub kapitałowo\* z Zamawiającym, tj. FUNDACJĄ WAŁBRZYCH 2000 z siedzibą w Wałbrzychu przy ul. WROCŁAWSKIEJ 53.

Oświadczam, że między ………………………………………………………………………. (imię i Nazwisko// nazwa firmy)

a

Fundacją Wałbrzych 2000 nie zachodzi żadne powiązanie osobowe lub kapitałowe polegające w szczególności na:

* uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
* posiadaniu co najmniej 10% udziału lub akcji;
* pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta lub pełnomocnika;
* pozostawaniu w związku małżeńskim, stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

…………………………………………………… ………………………………………………………………

Data i podpis osoby składającej ofertę/Wykonawcy

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*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 związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, a Wykonawcą.

**Załącznik nr 3**

**Zamawiający:**

**...............................**

**Przykładowe menu dla uczestników szkolenia**

w tym wykaz usług odpowiadającym swoim rodzajem usłudze, będącej przedmiotem zamówienia określonej w zapytaniu ofertowym nr 15/2013

MENU

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tydzień I** | **Propozycja posiłków dla 20 os.** | **Uwagi** |
| Poniedziałek |  |  |
| Środa |  |  |
| Piątek |  |  |
| Sobota |  |  |
| Niedziela |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tydzień I** | **Propozycja posiłków dla 20 os.** | **Uwagi** |
| Poniedziałek |  |  |
| Wtorek |  |  |
| Czwartek |  |  |
| Piatek |  |  |
| Sobota |  |  |

**6. Informacje dodatkowe:**

*(mogące mieć wpływ na ocenę menu)*

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………..

Podpis

*\* Należy załączyć dokumenty doświadczenie, uprawnienia. Wymagane dokumenty mogą być złożone w kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Podpisy Wykonawcy