

Sopot 19.08.2019. r.

Sopocka Szkoła Wyższa
ul. Rzemieśnicza 5
81-855 Sopot
Tel. 601641511
e-mail: akowalik@ssw.sopot.pl

Postępowanie znak: ZO/POWER/AR/4/2019/ catering

ZAPYTANIE OFERTOWE
w trybie zasady konkurencyjności

W związku z realizacją projektu pt. „Akademia Rozwoju” w ramach Działania 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym PO WER, współfinansowanego ze środków pochodzących z Europejskiego Funduszu Społecznego, zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na

Usługę cateringową

Postępowanie prowadzone w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 rozdział 6 pkt. 6.5 z dnia 19.07.2017.

I. Zamawiający:

Sopocka Szkoła Wyższa, ul. Rzemieśnicza 5, 81-855 Sopot, NIP: 585-135-79-34, REGON: 191939223, tel. (58)5558369, strona internetowa: www.ssw.sopot.pl/

II. Osoby do kontaktu:

Agnieszka Kowalik, e-mail: akowalik@ssw.sopot.pl

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Opis przedmiotu zamówienia według kodów CPV zawartych we Wspólnym Słowniku Zamówień:

55520000-1 – usługi dostarczania posiłków

55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków

55300000-3 - usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówień:

Przedmiotem zamówienia jest:

usługa cateringowa

dla 4 grup szkoleniowych projektu „Akademia Rozwoju”

1. Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie:

- ❖ przygotowanie, dostarczenie i podanie **dla grup szkoleniowych A oraz C** zestawów obiadowych o specyfikacji:
 - zestaw powinien składać się z:
 - a) jednego dania obiadowego tj. dania drugiego:



- ✓ danie mięsne: mięso min. 200 g na osobę, ziemniaki lub zamiennie: makaron, ryż, kasza – min. 200 g na osobę, surówka lub warzywa gotowane – min. 200 g na osobę lub
- ✓ danie bezmięsne: ryba – min. 200 g na osobę, ziemniaki lub zamiennie: makaron, ryż, kasza min. 200 g na osobę, surówka lub warzywa gotowane – min. 200 g na osobę lub
- ✓ danie jarskie o gramaturze tożsamej z daniami mięsnymi i bezmięsnymi

b) oraz napojów

- ✓ napoje: kawa (min. 0,25 l/os), herbata owocowa i tradycyjna (min. 0,25 l/os), woda mineralna (min. 0,25 l/os), mleko, cukier, cytryna
 - obiad dla każdego uczestnika powinien być ciepły, wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, jak i gramatury;
 - rodzaj dania obiadowego/iłość porcji obiadowych będzie uzgodniona z Wykonawcą (telefonicznie lub elektronicznie) na etapie realizacji zamówienia każdorazowo w dniu poprzedzającym dostawę.
- ❖ przygotowanie, dostarczenie i podanie **dla grup szkoleniowych B oraz D** zimnego bufetu, który obejmuje: kawę (min. 0,25 l/os), herbatę owocową i tradycyjną (min. 0,25 l/os), wodę mineralną (min. 0,25 l/os), soki owocowe (min. 0,25 l/os), mleko, cukier, cytrynę, kanapki (min. 2 szt./os), przekąski koktajlowe (min. 5 sztuk/os), drobne słodkie przekąski typu kruche ciastka (min. 5 szt./os), owoce (min. 50gram/os),
 - ❖ Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia w jadłospisie dań wegetariańskich, wegańskich, lekkostrawnych lub innych, w zależności od preferencji i wymagań zdrowotnych uczestników.
 - ❖ Posiłek należy przygotować z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
 - ❖ Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego 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 oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
 - ❖ Wykonawca zapewni transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go w sposób i przez osoby z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
 - ❖ Wykonawca zapewni odpowiednią ilość naczyń oraz sztućców niezbędnych do spożycia zamówienia przez uczestników szkoleń

2. Szczegóły realizacji zamówienia

- Termin wykonania zamówienia –wg poniższego harmonogramu

GRUPA A. Liczba osób: 20

31.08-01.09.2019 r,

7-8.09.2019 r,

14-15.09.2019 r.,

21-22.09.2019 r

Ilość dni - 8



GRUPA B. Liczba osób: 20

21.10-25.10.2019 r.,

28.10-29.10.2019 r.,

04.11-08.11.2019 r.

Ilość dni – 12

GRUPA C. Liczba osób: 20

14-15.09.2019 r.,

21-22.09.2019 r.,

28-29.09.2019 r.

Ilość dni – 6

GRUPA D. Liczba osób: 20

30.09- 04.10.2019 r.,

07-11.10.2019 r.,

14-17.10.2019 r.

Ilość dni - 14

- Miejsce realizacji zamówienia – Sopot, ul. Rzemieślnicza 5, w budynku Sopotckiej Szkoły Wyższej, w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego
- Godzina – od poniedziałku do piątku około godziny 18.00, w soboty i niedziele około godziny 13.00. Dokładna godzina dostarczenia zamówienia będzie każdorazowo uzgodniona z Wykonawcą (telefonicznie lub elektronicznie) w dniu poprzedzającym dostawę.
- Ilość – wynika z sumy iloczynu liczby osób w danej grupie przez liczbę dni - $160+240+120+280=800$

Zamawiający oświadcza, że wskazana liczba ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników kursów

Zamawiający oświadcza, iż wielkość zamówienia może zmienić się o 10% w stosunku do ilości podanej w zapytaniu ofertowym

3. Cena oferty powinna obejmować zakres usługi zgodny z warunkami podanymi w formularzu zapytania ofertowego i zawierać wszystkie koszty związane z kompleksowym wykonaniem przedmiotu zamówienia.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych.

IV. Wymagania dotyczące sporządzenia oferty:

1. Wykonawca składa formularz ofertowy z wskazaniem ceny za cały element stanowiący przedmiot zamówienia.
2. Ofertę należy sporządzić na druku „FORMULARZ OFERTY” stanowiącym integralną część zapytania ofertowego.
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
4. Oferta powinna:
 - posiadać datę sporządzenia,
 - zawierać nazwę i adres siedziby oferenta,
 - być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania oferenta.
5. Do oferty należy załączyć oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym zgodnie z załącznikiem nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego

V. Wymagania związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia:

Termin realizacji zamówienia –31.08.2019-8.11.2019 r.

do dnia 28.08.2019 zostanie podpisana umowa z Wykonawcą

Sposób realizacji: zasobami Wykonawcy i na ryzyko Wykonawcy.

Miejsce realizacji: Sopotcka Szkoła Wyższa, ul. Rzemieślnicza 5, 81-855 Sopot



VI. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- b) posiadają wiedzę i doświadczenie w zakresie działalności gastronomicznej;
- c) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej prawidłowość wykonania zamówienia.
- e) nie są powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym.

VII. Sposób obliczenia ceny:

1. Wykonawca określi cenę na wszystkie elementy przedmiotu zamówienia niezbędne do zrealizowania zamówienia.
2. Cena oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania pełnego zakresu przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca musi uwzględnić wszystkie podatki i inne koszty, które będą opłacane przez Wykonawcę w ramach umowy.
4. Zamawiający nie przewiduje waloryzacji wynagrodzenia przez okres realizacji zamówienia.

VIII. Inne elementy związane z realizacją zamówienia:

1. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą wyłącznie w PLN.
2. Wykonawca związany jest ofertą 30 dni od daty terminu składania ofert. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Rodzaj zamówienia: usługa.
4. Usługa powinna być realizowana w sposób zgodny z Wytocznymi w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020.

IX. Termin i sposób złożenia oferty:

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej na formularzu będącym załącznikiem 1 wraz z załącznikiem 2 do zapytania ofertowego osobiście lub drogą pocztową w zamkniętej kopercie z numerem postępowania i tytułem, którego dotyczy zapytanie w siedzibie Zamawiającego, adres: Sopotcka Szkoła Wyższa, ul. Rzemieślnicza 5, 81-855 Sopot, lub pocztą elektroniczną (skan) na adres akowalik@ssw.sopot.pl
2. Ofertę należy złożyć w terminie do dnia **27.08.2019 r. do godz. 12:00**. (liczy się moment wpłynięcia oferty do siedziby zamawiającego)
3. Oferty złożone po dacie i godzinie wskazanej w pkt. 2) będą uznane za nieważne i nie będą poddawane ocenie.
4. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

X. Kryteria oceny ofert:

1. Oferty oceniane będą wg kryteriów:

A. Cena oferty w zakresie usługi – 70 pkt.

w odniesieniu do każdego Wykonawcy, który spełnił postawione warunki udziału w postępowaniu

Maksymalna liczba punktów za kryterium A wynosi **70 pkt.**, otrzyma ją Oferent, który zaproponuje najniższą cenę brutto za usługę/1 osobę, natomiast pozostali Oferenci otrzymają odpowiednio mniejszą liczbę punktów



zgodnie z poniższym wzorem:

$$\text{ilość pkt. badanej ceny oferty} = \frac{\text{1. cena oferty najniższej}}{\text{2. cena oferty badanej}} \times 70 \text{ pkt}$$

B. Aspekt społeczny nr 1 – 10 pkt

w odniesieniu do każdego Wykonawcy, który spełnił postawione warunki udziału w postępowaniu Dodatkowe punkty premiujące otrzyma oferent, który jest podmiotem ekonomii społecznej.

Podmiot ekonomii społecznej (PES):

- a) PS, w tym spółdzielnia socjalna, o której mowa w ustawie z dnia 27 kwietnia 2006 r. o spółdzielniach socjalnych (Dz. U. poz. 651, z późn. zm.);
- b) podmiot reintegracyjny, realizujący usługi reintegracji społecznej i zawodowej osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym: i) CIS i KIS; ii) ZAZ i WTZ, o których mowa w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2016 r. poz. 2046, z późn. zm.);
- c) organizacja pozarządowa lub podmiot, o którym mowa w art. 3 ust. 3 pkt 1 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2016 r. poz. 1817, z późn. zm.), lub spółka non-profit, o której mowa w art. 3 ust. 3 pkt 4 tej ustawy, o ile udział sektora publicznego w tej spółce wynosi nie więcej niż 50%;
- d) spółdzielnia, której celem jest zatrudnienie tj. spółdzielnia pracy lub spółdzielnia inwalidów i niewidomych, działające w oparciu o ustawę z dnia 16 września 1982 r. -Prawo spółdzielcze (Dz. U. z 2017 r. poz. 1560, z późn. zm.).

Kryterium oceniane na podstawie oświadczenia w formularzu oferty. Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium nr 2 wynosi 10.

C. Aspekt społeczny nr 2 - 10 pkt

w odniesieniu do każdego Wykonawcy, który spełnił postawione warunki udziału w postępowaniu Aby otrzymać dodatkowe punkty premiujące za spełnienie aspektu społecznego nr 2 należy w realizację przedmiotu zamówienia zaangażować co najmniej 1 osobę spełniającą jedno z poniższych kryteriów:

- 1) niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. 2011 r. poz. 721, z późn. zm.) lub
- 2) bezrobotną w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 645, 691 i 868) lub
- 3) pozbawioną wolności lub zwalnianą z zakładów karnych, o której mowa w ustawie z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny wykonawczy (Dz. U. poz. 557, z późn. zm.), mających trudności w integracji ze środowiskiem lub
- 4) z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz. U. z 2016 r. poz. 546 i 960) lub 5) bezdomną w rozumieniu ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2016 r. poz. 930) lub
- 6) która uzyskała w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2012 r. poz. 680, z 2013 r. poz. 1650, z 2014 r. poz. 1004, z 2015 r. poz. 1607 oraz z 2016 r. poz. 783) lub
- 7) do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadającą status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia lub



8) będącą członkiem mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będącą członkiem mniejszości narodowej i etnicznej w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2015 r. poz. 573 oraz z 2016 r. poz. 749).

Szczegółowe zapisy odnośnie spełnienia klauzuli społecznej:

1) Dana osoba powinna być zatrudniona w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia rozpoczęcia realizacji zamówienia.

2) Okres zatrudnienia będzie trwał nieprzerwanie przez okres realizacji umowy na świadczenie usługi cateringowej, na podstawie umowy o pracę w wymiarze co najmniej 1/4 etatu za cały okres zatrudnienia.

3) Pracownik powinien wykonywać obowiązki bezpośrednio związane z realizacją zamówienia objętego niniejszą umową.

4) Zamawiający będzie uprawniony do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania ww. osoby.

5) Na żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie udokumentować fakt zatrudniania osoby, o której mowa wyżej - w szczególności poprzez przedłożenie uwierzytelnionej kopii umowy o pracę oraz dokumentów poświadczających status osób zatrudnionych, ewentualnie ewidencji czasu pracy. W przypadku rozwiązania stosunku pracy z w/w osobą, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby spełniającej kryterium klauzuli społecznej w terminie do 5 dni od ustania stosunku pracy z poprzednią osobą.

W przypadku gdy Wykonawca, mimo złożonego w Formularzu ofertowym zobowiązania, nie skieruje do realizacji zamówienia osoby/osób spełniających definicję kryterium, Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy oraz nałożyć karę umowną zgodnie z zapisami w umowie.

Kryterium oceniane na podstawie deklaracji w formularzu oferty. Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium nr 3 wynosi 10.

D. Zasada zrównoważonego rozwoju - 10 pkt

w odniesieniu do każdego Wykonawcy, który spełnił postawione warunki udziału w postępowaniu

Dodatkowe punkty premiujące otrzyma oferent, który dostarczy do realizacji zamówienia naczynia szklane bądź porcelanowe, sztucze co najmniej ze stali nierdzewnej, serwetki oraz zapewni sprzątnięcie po realizacji usługi oraz wywóz śmieci związanych z realizacją usługi

Kryterium oceniane na podstawie oświadczenia w formularzu oferty. Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium nr 4 wynosi 10.

2. Sposób oceny ofert:

Liczba punktów (LP) danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów, zgodnie z wzorem:

$$LP=A+B+C+D$$

Łącznie oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów. Oferta, która uzyska największą liczbę punktów zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą.

XI. Umowa

Umowa zostanie zawarta z wykonawcą, którego oferta otrzyma najwięcej punktów podczas oceny ofert które będą wynikiem sumowania ocen A B C D

W przypadku braku możliwości wybrania najkorzystniejszej oferty z uwagi na identyczny bilans kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną. Jeżeli wybrana oferta przekracza przyjęte w budżecie projektu stawki, Zamawiający może przeprowadzić negocjacje cen w tym zakresie.



XII. Pozostałe informacje

1. Wykonawcy uczestniczą w postępowaniu ofertowym na własne ryzyko i koszt, nie przysługują im żadne roszczenia z tytułu odstąpienia przez Zamawiającego od postępowania.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania
3. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Sopotckiej Szkoły Wyższej do zawarcia umowy. SSW może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji.
4. Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożą oferty o wynikach postępowania oraz o wyborze oferty najkorzystniejszej podając nazwy wszystkich Wykonawców, którzy przystąpią do postępowania drogą e-mailową na wskazany w ofercie adres.
5. Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój i budżetu Państwa w ramach Działania 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym.
6. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy zaoferują przedmiot zamówienia zgodny z wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym.
7. Oferty niespełniające któregokolwiek z wymagań określonych w Zapytaniu ofertowym, **w szczególności brak w ofercie złożonego oświadczenia o braku powiązań z Zamawiającym zgodnie z załącznikiem nr 2**, zostaną odrzucone, a Wykonawcy wykluczeni.
8. W umowie zawartej w wyniku niniejszego postępowania Wykonawca zobowiąże się do udostępniania organom kontrolującym realizację projektu dokumentów i pomieszczeń związanych z realizacją zamówienia.
9. Osoba do kontaktu: Agnieszka Radzimska-Kowalik, poczta e-mail: akowalik@ssw.sopot.pl, tel. 601641511
10. W postępowaniu nie mogą brać udziału Wykonawcy, którzy powiązani są z zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:
 - 1) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - 2) posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
 - 3) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - 4) 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.
11. Do niniejszego zapytania ofertowego dołączone zostały załączniki:
 - 1) **Załącznik nr 1 - Formularz oferty.**
Ww. załącznik stanowi integralną część zapytania. Oferta powinna być sporządzona na załączonym formularzu oferty, a zakres wykonanej usługi powinien być zgodny ze specyfikacją zamówienia określoną w niniejszym zapytaniu.
 - 2) **Załącznik nr 2 - Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych**
Brak podpisanego oświadczenia (załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego), stanowiącego integralną część oferty skutkuje odrzuceniem oferty.

Treść zapytania wraz z załącznikami znajduje się w siedzibie Zamawiającego w miejscu publicznie dostępnym oraz na stronie internetowej Uczelni: www.ssw.sopot.pl



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego ZO/POWER/AR/4/2019/ catering

Formularz oferty

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

(Wykonawca)

Sopocka Szkoła Wyższa
ul. Rzemieślnicza 5
81-855 Sopot
Tel. 601641511
e-mail: akowalik@ssw.sopot.pl

OFERTA

Ja, niżej podpisany/a

.....

(adres Wykonawcy)

NIPnr telefonu adres e-mail

w odpowiedzi na ogłoszenie w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na **usługę cateringową dla 4 grup szkoleniowych projektu „Akademia Rozwoju”** zgodnie ze specyfikacją składam niniejszą ofertę:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Cena brutto	Opis spełniania wymagań
1	2	3	4
1.	usługa cateringowa dla 4 grup szkoleniowych projektu „Akademia Rozwoju”	Cena usługi brutto za jedną osobę (słownie:)	Wykonawca: – posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania; – posiada wiedzę i doświadczenie w zakresie działalności gastronomicznej; – dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia; – znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej prawidłowość wykonania zamówienia. – nie jest powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym.
Oświadczam, iż realizując zamówienie spełniam kryteria Aspektu społecznego nr 1			TAK NIE*



Oświadczam, iż realizując zamówienie spełniam kryteria Aspektu społecznego nr 2	TAK NIE*
Oświadczam, iż realizując zamówienie spełniam kryteria Zasada zrównoważonego rozwoju	TAK NIE*

* - właściwie zakreślić

1. Oferuję wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym.
2. Oświadczam, że jestem uprawniony do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymaganiami ustawowymi.
3. Posiadam uprawnienia do wykonywania prac objętych niniejszą procedurą oraz spełniam warunki udziału w postępowaniu:
 - a) posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
 - b) posiadam wiedzę i doświadczenie w zakresie działalności gastronomicznej;
 - c) dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 - d) znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej prawidłowość wykonania zamówienia.
 - e) nie jestem powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym.
4. Oświadczam, że zapoznałem się z przedmiotem zamówienia i warunkami opisanymi w zapytaniu ofertowym wraz z załącznikami oraz zdobyłem konieczne informacje potrzebne do właściwego wykonania zamówienia.
5. Oświadczam, że wszystkie informacje zamieszczone w ofercie są aktualne i prawdziwe.
6. Oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
7. Oświadczam, że cena oferty uwzględnia zakres usługi zgodny z warunkami podanymi w formularzu zapytania ofertowym i zawiera wszystkie koszty związane z kompleksowym wykonaniem przedmiotu zamówienia.
8. Zobowiązuję się do wykonania zamówienia w terminie określonym w zapytaniu ofertowym.
9. W przypadku przyznania mi zamówienia, zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
10. Do niniejszej oferty załączam:
 - 1) Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym – zgodnie z załącznikiem nr 2

.....
Data sporządzenia oferty

.....
podpis Wykonawcy



Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego ZO/POWER/AR/4/2019/ catering

Oświadczenie

O Ś W I A D C Z E N I E

Imię i nazwisko Wykonawcy

Adres Wykonawcy

Nr telefonu

oświadczam, że w dniu złożenia oferty na **usługę cateringową dla 4 grup szkoleniowych projektu „Akademia Rozwoju”** nie jestem powiązany osobowo lub kapitałowo z Sopocką Szkołą Wyższą z siedzibą w Sopocie.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym (Sopocka Szkoła Wyższa) 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 drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam(y) własnoręcznym podpisem świadom(-i) odpowiedzialności karnej z art. 297kk oraz 305 kk.

.....

Data

.....

podpis Wykonawcy