Załącznik nr 2 do umowy

**WOJEWÓDZKI URZĄD PRACY W OPOLU**



**FORMULARZ OFERTY**

Oferta na usługę cateringu na rok 2016 dla Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Opolu

w ramach promocji Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój oraz Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dane kontaktowe** |  | | |
| Nazwa firmy |  | | |
| Adres firmy |  | | |
| Telefon |  | | |
| E-mail |  | | |
| REGON |  | NIP |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Oferta** | **Cena brutto na osobę (zł)** |
| Wariant 1 **Spotkania informacyjne/Komisja Oceny Projektów** | **Cena jednostkowa  nie może przekroczyć 15,00 PLN brutto** |
| Serwis kawowy (dostępny przez cały czas trwania spotkania) obejmujący:   * **gorąca kawa** (podana w termosach), * **herbata** (dwa rodzaje) ekspresowa pakowana pojedynczo – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych (warników), * **mleko lub śmietanka do kawy** (podawane  w dzbanuszkach)**,** * **świeża cytryna do herbaty** (całe plasterki) **lub cytronetki w saszetkach**, * **cukier biały w cukiernicach** – bez ograniczeń na uczestnika, * **woda mineralna niegazowana i gazowana** do wyboru w butelkach 0,5 l (500 ml/os.), * **ciastka kruche bankietowe** min. 3 rodzaje (łącznie min.   40 g/os.),    Kanapki bankietowe (2 szt./os., w tym 1 szt./os. jarska) składające  się z:   * **pieczywa pszennego i/lub razowego,** * **masła** (nie margaryny), * **wędliny** (np. szynka, polędwica, salami) **i/lub serów** (żółty, biały, pleśniowy) **i/lub pasty,** * **świeże warzywa** (sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka), |  |
| Wariant 2 **Szkolenia** |  |
| Serwis kawowy (dostępny przez cały czas trwania szkolenia) obejmujący:   * **gorąca kawa** (podana w termosach), * **herbata** (dwa rodzaje) ekspresowa pakowana pojedynczo – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych (warników), * **mleko lub śmietanka do kawy** (podawane  w dzbanuszkach)**,** * **świeża cytryna do herbaty** (całe plasterki) **lub cytronetki w saszetkach**, * **cukier biały w cukiernicach** – bez ograniczeń na uczestnika, * **woda mineralna niegazowana i gazowana** do wyboru w butelkach 0,5 l (500 ml/os.), * **soki owocowe:** dwa rodzaje(łącznie 500 ml/os.) podawane w równych ilościach w dzbankach, * **ciastka kruche bankietowe** min. 3 rodzaje (łącznie min.   80 g/os.),   * **ciasta:** dwa rodzajew równych ilościach(łącznie min. 100 g/os.), * **kompozycje świeżych owoców filetowanych** min. 3 rodzaje np. winogrona, mandarynki, truskawki, melon, arbuz, kiwi, pomarańcze, grapefruity, ananas, z uwzględnieniem oferty sezonowej (łącznie min.100 g/os.),   Kanapki bankietowe (2 szt./os., w tym 1 szt./os. jarska) składające  się z:   * **pieczywa pszennego i/lub razowego,** * **masła** (nie margaryny), * **wędliny** (np. szynka, polędwica, salami) **i/lub serów** (żółty, biały, pleśniowy) **i/lub pasty,** * **świeże warzywa** (sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka), |  |
| Wariant 3 **Konferencje** |  |
| Serwis kawowy (dostępny przez cały czas trwania konferencji) obejmujący:   * **gorąca kawa** (podana w termosach), * **herbata** (pięć rodzajów) ekspresowa pakowana pojedynczo – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych (warników), * **mleko lub śmietanka do kawy** (podawane  w dzbanuszkach)**,** * **świeża cytryna do herbaty** (całe plasterki) **lub cytronetki w saszetkach**, * **cukier biały i brązowy w cukiernicach** – bez ograniczeń na uczestnika, * **woda mineralna niegazowana i gazowana** do wyboru w butelkach 0,5 l (500 ml/os.), * **soki owocowe:** dwa rodzaje(łącznie 500 ml/os.) podawane w równych ilościach w dzbankach lub w dozownikach, * **ciastka francuskie z nadzieniem** dwa rodzaje (łącznie 2 szt./os.), * **kruche babeczki** dwa rodzaje (np. z owocami, galaretką, kremem) łącznie 2 szt./os., * **ciasta:** trzy rodzajew równych ilościach(łącznie min. 150 g/os.), * **desery** min. trzy rodzaje po 100g każdy (łącznie 2 szt./os.) np. panna cotta, tiramisu, mus owocowy, krem waniliowy, krem czekoladowy,   Zimna płyta obejmująca:   * **kanapeczki dekoracyjne** 3 rodzaje (2szt./os.), * **koreczki bankietowe** 3 rodzaje (2szt./os.), * **francuskie paszteciki** 2 rodzaje (2szt./os.), * **roladki z tortilli** 2 rodzaje (2 szt./os.), * **kruche babeczki wytrawne** 2 rodzaje (2szt./os.), * **sałatka** 2 rodzaje (100g/os.) np. brokułowa, warzywna, makaronowa, mix sałat z dodatkami,   Danie główne obejmujące:   * + **danie mięsne** – 3 rodzaje do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na konferencję z co najmniej 5 propozycji – 1 porcja/min.200g/os. dla 100% uczestników,   + **danie bezmięsne** – 3 rodzaje, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na konferencję z co najmniej 5 propozycji (np. ryby, makarony, pierogi, krokiety) – 1 porcja/min.200g/os. dla 100% uczestników,   + **dodatki do dań na gorąco** – 2 rodzaje w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na konferencję z co najmniej 4 propozycji (np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, frytki, krokieciki ziemniaczane, ryż, kluski śląskie, kopytka) – 1 porcja/min.200g/os.,   **- dodatek warzywny** – 4 rodzaje w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na konferencję z co najmniej 6 propozycji (np. warzywa gotowane, blanszowane, surówki, sałaty) |  |

…………………………………………. ………………………………………..

*(miejsce, data) (podpis Wykonawcy lub przedstawiciela*

*upoważnionego do reprezentacji)*

**Załącznik nr 1 do formularza oferty**

***(Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia)***

……………………………………………………  
(*nazwa Wykonawcy)*

…………………………………………………….*(dane adresowe)*

**OŚWIADCZENIE**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia na usługi cateringowe dla Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Opolu w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój oraz Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020 (w 2016 r).

oświadczam, że nie zachodzą okoliczności wyłączające mnie z ubiegania się o zamówienie, w szczególności:

* nie wszczęto wobec mnie postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono mojej upadłości,
* nie zalegam z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne,
* znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej niezakłóconą realizację zamówienia,
* nie jestem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przy czym 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:
  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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

……………………………………………………  
 (*miejsce, data)*

……………………………………………………….  
*(podpis Wykonawcy lub przedstawiciela upoważnionego do reprezentacji)*

**Załącznik 2 do formularza oferty**

***(Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych)***

……………………………………………………  
(*nazwa Wykonawcy)*

…………………………………………………….*(dane adresowe)*

**OŚWIADCZENIE**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia na usługi cateringowe dla Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Opolu w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój oraz Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020 (w 2016 r).

oświadczam, że przy realizacji zamówienia *będą/nie będą[[1]](#footnote-1)* stosowane klauzule społeczne, tzn. przy jego realizacji *zostaną/nie zostaną[[2]](#footnote-2)* zatrudnione osoby z niepełnosprawnościami, osoby bezrobotne lub takie o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym, w liczbie………[[3]](#footnote-3) Przy realizacji zamówienia osoby te będą zajmowały się……………………………..[[4]](#footnote-4)

……………………………………………………  
 (*miejsce, data)*

……………………………………………………….  
*(podpis Wykonawcy lub przedstawiciela upoważnionego do reprezentacji)*

**Załącznik 3 do formularza oferty**

**DOŚWIADCZENIE W ZAKRESIE WYKONAWSTWA**

Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych głównych dostaw lub usług w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie ––wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa i lokalizacja usługi** | **Czas realizacji** | | **Nazwa**  **Odbiorcy** |
| **początek** | **koniec** |
| **1.**  **2.** |  |  |  |  |

Do niniejszego wykazu należy dołączyć dowody dotyczące głównych usług, określające czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

W odniesieniu do nadal wykonywanych usług poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

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

(miejscowość, data)

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

(podpis i pieczątka Wykonawcy

lub jego pełnomocnika)

1. Niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-1)
2. Niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-2)
3. Podaj liczbę lub wpisz *nie dotyczy* (jeżeli klauzula społeczna nie jest spełniona) [↑](#footnote-ref-3)
4. Podaj opis lub wpisz *nie dotyczy* (jeżeli klauzula społeczna nie jest spełniona) [↑](#footnote-ref-4)