



Przedszkole Niepubliczne „SMERFUŚ”  
Anna Mazur  
ul. ppłk. Srogięgo 1  
28-100 Busko-Zdrój

Busko Zdrój, dnia 9 sierpnia 2017 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
**na USŁUGĘ CATERINGU dla dzieci,**  
**które będą uczęszczać do Przedszkola Niepublicznego „SMERFUŚ” Anna Mazur w Busku-Zdroju**  
**w ramach projektu nr RPSW.08.03.01-26-0029/17 pt. „Mały Technik” - Projekt**  
**współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**  
**Poddziałanie 8.3.1 Upowszechnianie i wzrost jakości edukacji przedszkolnej.**

**I. ZAMAWIAJĄCY:**

Przedszkole Niepubliczne „SMERFUŚ” Anna Mazur  
ul. ppłk. Srogięgo 1  
28-100 Busko-Zdrój

**II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Usługa cateringu dla dzieci, które będą uczęszczać do Przedszkola Niepublicznego „SMERFUŚ” Anna Mazur w Busku-Zdroju w ramach projektu nr RPSW.08.03.01-26-0029/17 pt. „Mały Technik”.

**III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 25 dzieci w wieku przedszkolnym 2,5 - 4 lat, które będą uczęszczać do Przedszkola Niepublicznego „SMERFUŚ” Anna Mazur w Busku-Zdroju w okresie od 04.09.2017 r. do 31.08. 2018 r.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 25 dzieci w okresie od 04.09.2017 r. do 31.08. 2018 r.
3. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego:
  - a) śniadanie – od 8:00-08:30
  - b) obiad – 11:30-12:00,
  - c) podwieczorek – 11:30-12:00.Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.
4. łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki w okresie trwania umowy tj.: 04.09.2017 r. do 31.08.2018 r.- 264 dni.
5. łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy: 6600szt. śniadań; 6600szt. obiadów dwudaniowych; 6600 szt. podwieczorków).



6. Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
7. Dzienna ilość posiłków może się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
8. Wartość kaloryczna posiłków: 950-1050 kcal.
9. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w *ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.)* łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154)*. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
10. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
  - b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,
  - c) do przygotowania posiłku należy zastosować:
    - produkty zbożowe lub ziemniaki,
    - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
    - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
    - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
    - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że codzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
    - zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
  - d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe),
  - e) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
11. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:
  - a) Śniadanie:
    - pojemność zupy – 200 ml;
    - gramatura kanapki lub bułki z dodatkami – 100g;
    - kaloryczność - 300-400kcal;
    - różne zupy mleczne – 200ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki – 150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym,



wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.,

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone – umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

b) obiad

\*Zupa – pojemność 200ml i kaloryczność 100-150kcal;

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,

\*Drugie danie – gramatura 200g i kaloryczność 200-350 kcal;

- porcje mięsne – 70g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatką b/k, filet z indyka, kurczaka), pulpety z mięsa mielonego (szynka b/k, karczek b/k, łopatką b/k, filet z indyka, kurczaka)

- porcje bez mięsne – mączne – 200g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filet) – 70g, surówka – 50g, ziemniaki 100g lub zamiennik (kasza, ryż 50g)

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 500kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

c) podwieczorek

gramatura 100g;

kaloryczność 150-350 kcal;

- ciasto własnego wypieku, sałatka owocowa, naleśniki z konfiturą, biszkopty, herbatniki, jogurt z owocami, kisiel, galaretka z owocami, ciastka owsiane, koktajl mleczno-owocowy, racuszki, jabłko pieczone, owoc (banan, mandarynki, jabłko, gruszka)

12. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił porcje dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupełnie bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane porcje alternatywne. Przygotowanie porcji dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów porcji w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku.

13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania porcji o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał porcje zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

14. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:



- konserw,
  - przypraw typu Vegeta,
  - kostek rosołowych,
  - tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
  - produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
  - produkty z syropem glukozowo-fruktozowym,
  - parówki,
  - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
  - mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
  - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
  - posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
  - posiłki na bazie Fast Food,
  - mrożonych potraw,
  - produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
15. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
16. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
- gorące zupy: +75°C,
  - gorące drugie dania: +63°C,
  - potrawy serwowane na zimno: +4°C.
17. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
18. Jadłospis wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią.
19. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
20. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.
21. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję dostarczanych posiłków i przekładać ją do podpisu dyrektorowi lub osobie upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
22. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
23. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
24. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.



25. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie potrzeby.
26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia w trakcie trwania umowy. Rozliczenie finansowe Wykonawcy za usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
27. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania.
28. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
29. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
30. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 3 dni przed.
31. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.
32. **Klauzule społeczne** (zgodnie z art. 29 ust. 4 ustawy -Prawo zamówień publicznych):
  - 1) Wykonawca przy realizacji zamówienia zatrudni na podstawie umowy o pracę i na czas jego trwania Projektu (czyli min. do 31 sierpnia 2018r.) na min. ¼ etatu (umowa o pracę):
    - 1 osobę bezrobotną w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, lub
    - 1 osobę niepełnosprawną, w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych, lub
    - 1 osobę, o której mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym.Osoba ta ma wykonywać czynności związane bezpośrednio z realizacją zamówienia.
  - 2) Zamawiający dokona oceny spełnienia powyższego warunku udziału w postępowaniu na podstawie informacji zawartych w złożonym przez Wykonawcę w ofercie *Oświadczeniu o spełnieniu klauzul społecznych*, w oparciu o zasadę spełnia –nie spełnia.
  - 3) Na wezwanie Zamawiającego, wybrany Wykonawca dostarczy dokument potwierdzający spełnienie ww. warunku, w terminie 5 dni od daty wezwania, określający dane osoby/osób należących do katalogu osób, o którym mowa powyżej tj. osób z niepełnosprawnościami, osób bezrobotnych lub takich, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym oraz informację, czym się będzie zajmowała dana osoba przy realizacji zamówienia (wykonywania przedmiotu umowy).
  - 4) Wykonawca, który nie wykaże spełnienia w/w warunku udziału w postępowaniu tj. nie załączy dokumentu w przedmiotowym zakresie, zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu, a umowa w sprawie zamówienia zawarta zostanie z kolejnym Wykonawcą.



- 5) Za osoby z niepełnosprawnościami, zgodnie z definicją wynikającą z Wytycznych 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 Ministra Infrastruktury i Rozwoju z dnia 8 maja 2015 r. (MliR/H 2014-2020/16(01)/05/2015 uważa się:
- osoby niepełnosprawne w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721, z późn. zm.), a także osoby z zaburzeniami psychicznymi, w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz. U. z 2011 r. Nr 231, poz. 1375).
- 6) Za osobę bezrobotną, uważa się osobę, o której mowa w art. 2 ust. 1 pkt 2 Ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2015 r. Nr 149, z późn. zm.).
- 7) Za osoby, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym, uważa się osoby, o których mowa w Ustawie o zatrudnieniu socjalnym z dnia 13 czerwca 2003 r. (Dz. U. 2011 Nr 43 poz. 225).
33. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

**Termin realizacji zamówienia: od 4 września 2017 r. do 31 sierpnia 2018 r.**

#### **IV. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM**

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Dysponuje niezbędną wiedzą i doświadczeniem, do wykonania zamówienia.
2. Wykona przedmiot zamówienia w terminie.
3. Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT/ rachunku.
4. Przyjmie zlecenie przedmiotowego zadania w formie pisemnej umowy między Zamawiającym a Wykonawcą.
5. Wymagania wobec Wykonawcy:
  - 1) brak powiązań z zamawiającym pod względem osobowym i kapitałowym.

*Przez powiązanie osobowe lub kapitałowe 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:*

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



## **V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Oferent powinien przedstawić ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania w formie oryginału (załącznik nr 1 Formularz ofertowy).

Oferta powinna:

1. posiadać datę sporządzenia,
2. zawierać adres oferenta, numer telefonu, numer NIP,
3. być sporządzona w formie pisemnej w języku polskim,
4. podpisana czytelnie przez Wykonawcę.

## **VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

Oferta powinna być dostarczona osobiście lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera - pod adres: Przedszkole Niepubliczne „SMERFUŚ” Anna Mazur w Busku-Zdroju; ul. ppłk. Srogiego 1; 28-100 Busko-Zdrój- do dnia 21.08.2017 r. do godz. 15.00 (decyduje data wpływu).

Oferty złożone po terminie lub bez obowiązujących załączników lub podpisane przez osoby, które nie są do tego upoważnione nie będą rozpatrywane.

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Niniejsze zapytanie zostało opublikowane na stronie internetowej [www.przedszkolesmerfus.pl](http://www.przedszkolesmerfus.pl)  
Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

## **VII. OCENA OFERTY**

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:  
Cena – 100%

## **VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem strony internetowej znajdującej się pod adresem [www.przedszkolesmerfus.pl](http://www.przedszkolesmerfus.pl)

## **IX. DODATKOWE INFORMACJE**

Osoba do kontaktu: Anna Mazur 602407096.

**Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.**

*Przedszkole Niepubliczne „SMERFUŚ” Anna Mazur*



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego  
Formularz ofertowy

## OFERTA

Nazwa Oferenta: .....

Adres Oferenta: .....

Adres do korespondencji: .....

Numer telefonu/ adres e-mail: .....

Strona internetowa: http://.....

REGON ..... NIP .....

odpowiadając na zapytanie na usługę cateringu dla dzieci, które będą uczęszczać do Przedszkola Niepublicznego „SMERFUŚ” Anna Mazur w Busku-Zdrojuw ramach projektu nr RPSW.08.03.01-26-0029/17 pt. „Mały Technik” oferuję/emy wykonanie przedmiotowego zadania:

1. Oferuję/emy wykonanie kompleksowego przedmiotu zamówienia za cenębruttozł:

- jednostkowa cena śniadania –..... x 6600 szt. = .....
- jednostkowa cena obiadu –..... x 6600 szt. = .....
- jednostkowa cena podwieczorka –.....x 6600szt. = .....

Razem brutto: .....,

(słownieżyłoty:..... brutto).

2. Deklaruję/my ponadto termin wykonania zamówienia zgodnie z zapisami podanymi w zapytaniu ofertowym.
3. Przyjmuję do realizacji postanowione przez zamawiającego, w zapytaniu ofertowym, warunki.
4. Oświadczam, iż spełniam warunki określone w zapytaniu ofertowym.
5. Nie jestem powiązany z zamawiającym pod względem osobowym ani kapitałowym.

*Przez powiązanie osobowe lub kapitałowe 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:*

- *uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,*





- *posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;*
- *pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta lub pełnomocnika;*
- *pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej lub bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.*

Jednocześnie stwierdzam/y, iż świadomy/i jestem/śmy odpowiedzialności karnej związanej ze składaniem fałszywych oświadczeń.

.....  
(Data i miejsce)

.....  
(Pieczęć i podpis/y oferenta)

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia na usługę cateringu dla dzieci, które będą uczęszczać do Przedszkola Niepublicznego „SMERFUŚ” Anna Mazur w Busku-Zdroju w ramach projektu nr RPSW.08.03.01-26-0029/17 pt. „Mały Technik”

- 1) Oświadczam, że przy realizacji zamówienia będą stosowane **klauzule społeczne**, tzn. zamówienie będzie realizowane przez minimum 1 zatrudnioną osobę należącą do jednej z poniższych grup:
  - a) osoby z niepełnosprawnościami,
  - b) osoby bezrobotne,
  - c) osoby, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym.
- 2) Przy realizacji zamówienia osoby te będą zajmowały się.....

.....  
(Data i miejsce)

.....  
(Pieczęć i podpis/y oferenta)