



Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”

ul. Nowolipie 25b, 01-002 Warszawa, tel. 22 838 34 96
nowolipie@camnowolipie.pl, www.cam.waw.pl

Znak sprawy: DPW.26.1.2024.DK

Warszawa, dnia 08.03.2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

(Niniejsze zapytanie ma formę rozeznania rynku i nie stanowi zapytania ofertowego w rozumieniu przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych)

Zwracamy się z prośbą o przedstawienie swojej oferty na poniżej opisany przedmiot zamówienia:

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług cateringowych w dniach** 22 marca 2024 r., 25 marca 2024 r., 26 marca 2024 r., 28 marca 2024 r., 06 kwietnia 2024 r. na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie” w Warszawie.

Catering winien być każdorazowo dostarczony do siedziby Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”, na adres wskazany w zadaniu

Usługa cateringowa będzie realizowana w 5 zadaniach opisanych szczegółowo poniżej.

I. ZADANIE 1:

- 22 marca 2024 r. Catering dla 20 osób dostarczony do siedziby Centrum Aktywności Międzypokoleniowej, Klubokawiarnia Stalowa, ul. Stalowa 29. Dostawa na tacach umożliwiających podanie w formie szwedzkiego stołu, w kilku punktach stołu. Dostawa do godziny 15:00.

Catering zawierający:

- Żurek z jajkiem i pokrojoną w plastry białą kielbasą. Jajko pokrojone w ćwiartki podane obok zupy. Zupa w naczyniu podgrzewającym. Ilość podana w litrach zupy (przed dodaniem kielbasy) – 4 litry
- Kielbasa biała pieczona z cebulą. Ilość podana w sztukach. – 20 sztuk
- Połówki jajek, ugotowanych na twardo wypełnionych zamiast żółtkiem nadzieniem, np. Z pieczarką lub z szynką lub z łososiem wędzonym. Ilość sztuk to ilość połówek. – 40 sztuk.



Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”

ul. Nowolipie 25b, 01-002 Warszawa, tel. 22 838 34 96
nowolipie@camnowolipie.pl, www.cam.waw.pl

- Połówki jajek w skorupkach nadziane farszem typu jajko, szynka, ser, koperek, natka pietruszki, podsmażone. Podane w bearmarze podtrzymującym ciepło. Ilość sztuk to ilość połówek. - 40 sztuk
- Sałatka ze świeżych warzyw (sałata, pomidory, ogórki, warzywa typu nowalijki, świeże zioła, lekki sos). Ilość podana w kilogramach. - 2 kg
- Twarożek z białego sera, śmietany, szczypiorku, rzodkiewki zawinięty w plasterki szynki (np. typu konserwowa). Podana ilość roladek. – 20 sztuk
- Pasztet mięsny pokrojony w porcje - plastry około 1 cm. Ilość podana w kilogramach. – 3 kg.
- Klasyczna babka wielkanocna pokrojona w porcje. Porcja ok. 70 gram. Ilość podana w kilogramach – 2 kg.
- Sernik klasyczny. Sernik podzielony na porcje, minimum 70 gram każda. Ilość podana w kilogramach. – 2 kg

II. ZADANIE 2:

- 25 marca 2024 Catering dla 70 osób dostarczony do siedziby Domu Powstańców Warszawskich, ul. Nowolipie 22. Dostawa na tacach umożliwiających podanie w formie szwedzkiego stołu, w 16 punktach stołu. Każda taca powinna zawierać mix smaków przekąsek z danego rodzaju. Dostawa do godziny 09:00.

Catering zawierający :

- Twarożek z białego sera, śmietany, szczypiorku, rzodkiewki zawinięty w plasterki szynki (np. typu konserwowa). Podana ilość roladek. – 70 sztuk
- Rolada szpinakowa z serkiem śmietankowym, łososiem wędzonym, koperkiem. Podana ilość porcji po pokrojeniu w plastry o szerokości minimum 2 cm. – 70 porcji
- Tartinki wytrawne (nadzienie: pasta rybna, pasta z serka śmietankowego, pasta warzywna typu np. paprykowa). Ilość sztuk (nadzienia podzielone proporcjonalnie) – 240 sztuk
- Klasyczna babka wielkanocna pokrojona w porcje. Porcja ok. 70 gram. Ilość podana w kilogramach – 4 kg
- Sernik klasyczny. Sernik podzielony na porcje, minimum 70 gram każda. Ilość podana w kilogramach. – 2 kg



Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”

ul. Nowolipie 25b, 01-002 Warszawa, tel. 22 838 34 96
nowolipie@camnowolipie.pl, www.cam.waw.pl

- Szarlotka podzielona na porcje, minimum 70 gram każda. Ilość podana w kilogramach. – 2 kg

- Makowiec podzielony na porcje, minimum 70 gram każda. Ilość podana w kilogramach. – 4 kg

III. ZADANIE 3:

- 26 marca 2024 r. Catering dla 60 osób dostarczony do siedziby Centrum Aktywności Międzypokoleniowej, Białołęka, ul. Ceramiczna 9A. Dostawa na tacach umożliwiającym podanie w formie szwedzkiego stołu, w ośmiu punktach stołu. Każda taca powinna zawierać mix smaków przekąsek z danego rodzaju. Dostawa do godziny 12:00.

Catering zawierający :

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem. Porcja w wadze 100 gram – 60 porcji

- Sałatka z kurczakiem. Porcja w wadze 100 gram – 60 porcji

- Pieczywo 3 rodzaje – po 60 kromek pieczywa białego, ciemnego, razowego.

- Tartinki wytrawne (nadzienie: pasta rybna, pasta z serka śmietankowego, pasta warzywna typu np. paprykowa). Ilość sztuk (nadzienia podzielone proporcjonalnie) – 200 sztuk

- Kompot owocowy. Porcja 200 ml. – 60 porcji

- Sernik klasyczny. Sernik podzielony na porcje, minimum 70 gram każda. Ilość podana w kilogramach. – 3 kg

- Szarlotka podzielona na porcje, minimum 50 gram każda. Ilość podana w kilogramach. – 3 kg

- Makowiec podzielony na porcje, minimum 50 gram każda. Ilość podana w kilogramach. – 3 kg.



Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”

ul. Nowolipie 25b, 01-002 Warszawa, tel. 22 838 34 96
nowolipie@camnowolipie.pl, www.cam.waw.pl

IV. ZADANIE 4:

- 28 marca 2024 Catering dla 35 osób dostarczony do siedziby Centrum Aktywności Międzypokoleniowej, Armii Ludowej 9. Dostawa na tacach umożliwiającą podanie w formie szwedzkiego stołu, w 2 punktach stołu. Każda taca powinna zawierać mix smaków przekąsek z danego rodzaju. Dostawa do godziny 10:00.

Catering zawierający:

- Żurek z jajkiem i pokrojoną w plastry białą kielbasą. Jajko pokrojone w ćwiartki podane obok zupy. Zupa w naczyniu podgrzewającym. Ilość podana w litrach zupy (przed dodaniem kielbasy) – 7 litry
- Połówki jajek w skorupkach nadziane farszem typu jajko, szynka, ser, koperek, natka pietruszki, podsmażone. Podane w bearmarze podtrzymującym ciepło. Ilość sztuk to ilość połówek. – 70 sztuk
- Sałatka ze świeżych warzyw (sałata, pomidory, ogórki, warzywa typu nowalijki, świeże zioła, lekki sos). Ilość podana w kilogramach. - 4 kg
- Twarożek z białego sera, śmietany, szczypiorku, rzodkiewki zawinięty w plasterki szynki (np. typu konserwowa). Podana ilość roladek. – 35 sztuk
- Sałatka jarzynowa zawinięta w plastry szynki. Podana ilość roladek. – 35 sztuk
- Rolada szpinakowa z serkiem śmietankowym, łososiem wędzonym, koperkiem. Podana ilość porcji po pokrojeniu w plastry o szerokości minimum 2 cm. – 35 sztuk
- Klasyczna babka wielkanocna pokrojona w porcje. Porcja ok. 70 gram. Ilość podana w kilogramach 3 kg
- Mazurek przystrojony świątecznie. Ilość podana w kilogramach. 3 kg

V. ZADANIE 5:

- 6 kwietnia 2024 Catering dla 30 osób dostarczony do siedziby Centrum Aktywności Międzypokoleniowej, ul. Nowolipie 25B. Dostawa na tacach umożliwiającą podanie w formie szwedzkiego stołu, w 2 punktach stołu. Każda taca powinna zawierać mix smaków przekąsek z danego rodzaju. Dostawa do godziny 10:00.
- Żurek z jajkiem i pokrojoną w plastry białą kielbasą. Jajko pokrojone w ćwiartki podane obok zupy. Zupa w naczyniu podgrzewającym. Ilość podana w litrach zupy (przed dodaniem kielbasy). 6 litrów



Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”

ul. Nowolipie 25b, 01-002 Warszawa, tel. 22 838 34 96
nowolipie@camnowolipie.pl, www.cam.waw.pl

- Kiełbasa biała pieczona z cebulą. Ilość podana w sztukach. – 30 sztuk
- Połówki jajek, ugotowanych na twardo wypełnionych zamiast żółtkiem nadzieniem, np. Z pieczarką lub z szynką lub z łososiem wędzonym. Ilość sztuk to ilość połówek. – 60 sztuk
- Połówki jajek w skorupkach nadziane farszem typu jajko, szynka, ser, koperek, natka pietruszki, podsmażone. Podane w bearmarze podtrzymującym ciepło. Ilość sztuk to ilość połówek. – 60 sztuk
- Sałatka ze świeżych warzyw (sałata, pomidory, ogórki, warzywa typu nowalijki, świeże zioła, lekki sos). Ilość podana w kilogramach. – 3 kg
- Twarożek z białego sera, śmietany, szczypiorku, rzodkiewki zawinięty w plasterki szynki (np. typu konserwowa). Podana ilość roladek. – 45 sztuk
- Rolada szpinakowa z serkiem śmietankowy, łososiem wędzonym, koperkiem. Podana ilość porcji po pokrojeniu w plastry o szerokości minimum 2 cm. - 40 porcji
- Tartinki wytrawne (nadzienie: pasta rybna, pasta z serka śmietankowego, pasta warzywna typu np. paprykowa). Ilość sztuk (nadzienia podzielone proporcjonalnie) – 90 sztuk
- Klasyczna babka wielkanocna pokrojona w porcje. Porcja ok. 70 gram. Ilość podana w kilogramach – 2,5 kg
- Sernik klasyczny. Sernik podzielony na porcje, minimum 70 gram każda. Ilość podana w kilogramach. – 3 kg

2. WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

- a) Miejscem świadczenia usług będą siedzib CAM „Nowolipie”, . W Warszawie wymienionych w poszczególnych zadaniach
- b) Wykonawca zapewni kompletny sprzęt niezbędny do wykonania usług cateringu, w tym tace serwisowe, warki, serwetki, stojące kosze na śmieci.
- c) Wykonawca zapewni dostarczenie cateringów w terminach i w godzinach podanych w pkt. 1.
- d) Oferent jest związany z ofertą nie dłużej niż 30 dni od dnia ogłoszenia informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty.
- e) Określenie ewentualnych warunków zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zostanie zawarte w projekcie umowy.



Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”

ul. Nowolipie 25b, 01-002 Warszawa, tel. 22 838 34 96
nowolipie@camnowolipie.pl, www.cam.waw.pl

- f) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania lub podjęcie negocjacji z oferentami w przypadku gdy kwota ofert przedstawiona przez Wykonawców przekroczy kwotę jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia.

3. WARUNKI PRZYSTĄPIENIA DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki:

- a) Posiada uprawnień do wykonania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Wykonawca spełni warunek jeżeli jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448.).
- b) Zapewni odpowiedni potencjał techniczny oraz osoby zdolne do wykonania zamówienia – Wykonawca spełni warunek jeżeli:
- zapewni co najmniej 1 osobę w zakresie przygotowania produktów zgodnie z wymaganiami;
 - Zapewni co najmniej 1 osobę do transportu cateringu i rozłożenia, do wskazanej w pkt. 2 lokalizacji
 - znajduje się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej pozwalającej na wykonanie przedmiotu zamówienia.
- c) Wykonawca zna i stosuje zasady GMP,GHP oraz HACCP.
- d) Wykonawca spełni w/w warunki na podstawie oświadczenia złożonego w treści oferty.

4. KRYTERIA OCENY OFERTY:

Zamawiający dokona oceny ofert wg poniższych kryteriów:

- a) Cena brutto oferty - 100%

Komisja przyzna każdej ofercie punkty w kryterium „cena brutto” wg wzoru:

W kategorii cena

Cena łączna za wykonanie usługi najniższej oferty



Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”

ul. Nowolipie 25b, 01-002 Warszawa, tel. 22 838 34 96
nowolipie@camnowolipie.pl, www.cam.waw.pl

Liczba punktów = ----- x 100%

Cena łączna za wykonanie usługi badanej oferty

1. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

22 marca 2024 r., 25 marca 2024 r., 26 marca 2024 r., 28 marca 2024 r., 06 kwietnia 2024 r.

6. TRYB I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

- a) Oferta powinna zawierać Formularz ofertowy stanowiący Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego .
- b) Ofertę należy wysłać pocztą elektroniczną na adresy mailowe:
 - nowolipie@camnowolipie.pl;
 - dompowstancow@camnowolipie.pl;
- c) Ofertę należy przesać do **14 marca, do godziny 15:00**
- d) Pliki stanowiące załączniki nie mogą przekraczać łącznie 10 MB.

7. INNE ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA:

- a) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie (np. konsorcjum), oferenci występujący wspólnie ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie przedmiotowego zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy, chyba że oferta lub umowa będzie podpisywana łącznie przez wszystkich oferentów.
- b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę, w przypadku, gdy wartość oferty przewyższa kwotę środków przeznaczonych na zamówienie.
- c) Oferent jest związany ofertą nie dłużej niż 30 dni od dnia ogłoszenia informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty.



Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”

ul. Nowolipie 25b, 01-002 Warszawa, tel. 22 838 34 96
nowolipie@camnowolipie.pl, www.cam.waw.pl

- d) Określenie ewentualnych warunków zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zostanie zawarte w projekcie umowy.
- e) Oferent winien działać zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2018 poz. 1000, ze zm.) oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, Dz. Urz. UE L 119 z dn. 4 maja 2016 r.). Oferent oświadczy, że zapoznał/a się z załączoną Klauzulą informacyjną o przetwarzaniu danych osobowych na podstawie zgody.
- f) Oferent oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść umowy, a w szczególności dane go identyfikujące (gdy jest osobą fizyczną ograniczone do imienia i nazwiska ewentualnie imienia, nazwiska i firmy – jeżeli zawiera umowę w ramach prowadzonej działalności gospodarczej), przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia podlegają udostępnieniu w trybie ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2020 poz. 2176).
- g) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania lub podjęcie negocjacji z oferentami w przypadku gdy kwota ofert przedstawiona przez Wykonawców przekroczy kwotę jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia.

8. INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH:

Wypełniając obowiązek informacyjny określony w art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu tych danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (zwanego dalej „RODO”) informujemy:

1. Administratorem danych osób fizycznych – Oferentów jest Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie” z siedzibą przy ul. Nowolipie 25 B w Warszawie.
2. Administrator w trybie art. 37 RODO powołał inspektora ochrony danych, z którym można się kontaktować pod adresem: iod@camnowolipie.pl



Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”

ul. Nowolipie 25b, 01-002 Warszawa, tel. 22 838 34 96
nowolipie@camnowolipie.pl, www.cam.waw.pl

3. Dane osobowe Oferent przetwarzane będą w celu zawarcia i wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą na zasadach określonych w ustawie o finansach publicznych i (art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO). Ponadto Administrator z uwagi na przedmiot zamówienia przetwarza dane, o których mowa w art. 10 RODO – dot. wyroków skazujących i naruszeń prawa, w związku z realizacją obowiązków prawnych określonych w ustawie z dnia 13.05.2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym.
4. Odbiorcami danych osobowych mogą być:
 - a) podmioty uprawnione do uzyskania danych na podstawie obowiązującego prawa, gdy wystąpią z takim żądaniem w oparciu o stosowną podstawę prawną
 - b) inne podmioty, które na podstawie stosownych umów podpisanych z Administratorem przetwarzają powierzone przez Administratora dane tj. Prezydent m.st. Warszawy w związku z realizacją zobowiązania z tytułu obsługi jednostek miejskich m.st. Warszawy przez Biuro Księgowości i Kontrasygnaty Urzędu m.st. Warszawy w zakresie jednego numeru NIP 525-22-48-481, dostawcy usług takich jak hosting poczty elektronicznej i strony internetowej, podmioty świadczące usługi prawne/ doradcze, obsługę IT.
5. Dane osobowe Oferenta wybranego do realizacji usługi będą przechowywane przez okres 10 lat zgodnie z ustawą z dnia 14 lipca 1983 r. narodowym zasobie archiwalnym i archiwach. Dane pozostałych Oferentów będą przechowywane przez okres 5 lat.
6. W związku z przetwarzaniem przez Administratora danych Oferent posiada:
 - a) prawo do dostępu do danych osobowych i ich sprostowania,
 - b) prawo do żądania ograniczenia przetwarzania z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych.
7. Oferent w przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu Oferent/Oferent/ka przez Administratora ma prawo wnieść skargę do organu nadzorczego - Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa).
8. Podanie danych jest warunkiem ważności oferty i ewentualnego zawarcia umowy.
9. Dane Oferent nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym profilowane stosownie do art. 22 RODO.

ZATWIERDZAM

DYREKTOR
Centrum Aktywności Międzypokoleniowej
„NOWOLIPIE”

Joanna Dolińska - Dobek

(data, podpis Dyrektora CAM)



Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”

ul. Nowolipie 25b, 01-002 Warszawa, tel. 22 838 34 96
nowolipie@camnowolipie.pl, www.cam.waw.pl

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

FORMULARZ OFERTY

Dane teleadresowe Oferenta:

Imię i nazwisko / nazwa Oferenta	
Adres Oferenta	
Telefon kontaktowy	
E-mail	

1. Odpowiadając na Zapytanie ofertowe dotyczące Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług cateringowych** w ramach świętowania 5 urodzin Domu Powstańców Warszawskich.
Oświadczam, że:
 - a) Zapoznałem/am się z treścią Zapytania ofertowego i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nim zawarte.
 - b) Znany jest mi fakt, że treść umowy, a w szczególności przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia, stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U. z 2022 r. poz. 902.), która podlega udostępnianiu w trybie przedmiotowej ustawy.
 - c) Zapoznałem/am się z klauzulą informacyjną oraz na podstawie z art. 6 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu tych danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych) wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Dyrektora Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”, w celu przeprowadzenia niniejszego postępowania.



Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”

ul. Nowolipie 25b, 01-002 Warszawa, tel. 22 838 34 96
nowolipie@camnowolipie.pl, www.cam.waw.pl

d) Oferuję realizację usługi będącej przedmiotem zamówienia, zgodnie z wymogami opisanymi w Zapytaniu ofertowym według poniższej kalkulacji:

- **Kwota brutto za realizację całości przedmiotu zamówienia:**

_____ zł

(słownie:)

*w tym: nettozł/ VATzł,

z tego oferuje wykonanie:

- **Zadanie I za kwotę brutto :** _____ zł
(słownie:)
*w tym: nettozł/ VATzł
- **Zadanie II za kwotę brutto:** _____ zł
(słownie:)
*w tym: nettozł/ VATzł
- **Zadanie III za kwotę brutto:** _____ zł
(słownie:)
*w tym: nettozł/ VATzł
- **Zadanie IV za kwotę brutto:** _____ zł
(słownie:)
*w tym: nettozł/ VATzł
- **Zadanie V za kwotę brutto:** _____ zł
(słownie:)
*w tym: nettozł/ VATzł



Centrum Aktywności Międzypokoleniowej „Nowolipie”

ul. Nowolipie 25b, 01-002 Warszawa, tel. 22 838 34 96
nowolipie@camnowolipie.pl, www.cam.waw.pl

2. Informacje potwierdzające spełnianie warunków przystąpienia do zapytania ofertowego lub kryteriów oceny ofert (*przygotowany przez Zamawiającego w ujęciu tabelarycznym*): Tabela 1

Lp.	Warunki	Ocena zasobu**
1	Posiadam uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności oraz jestem wpisany/wpisana do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448.).	Posiadam / Nie posiadam
2	Wykonawca zna i stosuje zasady GMP,GHP oraz HACCP	Zna i stosuje/nie zna i nie stosuje
3	Zapewnię odpowiedni potencjał techniczny oraz zapewnię osoby zdolne do wykonania zamówienia: a) zapewnię co najmniej 1 osobę do transportu i rozstawienia cateringu	Zapewnię / Nie zapewnię

(data i podpis Oferenta)