**Załącznik nr 2**

**Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku innych podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu**

Nazwa Wykonawcy: ………………………………….…………………………………………………

Adres Wykonawcy: …………………………………………………………………………………..

Oświadczam, że:

* posiadam uprawnienia do wykonywania działalności objętej zamówieniem,
* posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
* posiadam zdolność finansową do realizacji przedmiotu zamówienia.

Ponadto oświadczam, że:

* w stosunku do Wykonawcy nie otwarto likwidacji i nie ogłoszono jej upadłości,
* Wykonawca nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne,
* Wykonawca nie został skazany za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Oświadczam, że przedmiot zamówienia spełnia następujące warunki:

Zestaw obiadowy dla 1 osoby stanowić będzie

-zupę – jedna porcja minimum 300 ml/os.

-danie główne: danie mięsne: jedna porcja minimum 200 g/os., lub danie bezmięsne – jedna porcja minimum 200 g/os. (o konieczności przygotowania dania bezmięsnego Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od uczestniczki/uczestnika projektu) oraz dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie - jedna porcja minimum 150 g/os. oraz dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja minimum 150 g/os,

Obiad (pierwsze i drugie danie) powinien być dostarczony w styropianowym jednorazowym opakowaniu. Do niego dołączone powinny być jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe sztućce (łyżka, widelec, nóż). Obiad powinien być ciepły i dostarczony w dniu i o godzinie określonej przez Zamawiającego

Składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:

- świadczenia usługi z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,

- przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług,

-przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych.

-uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w warsztatach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie minimum 3 dni przed planowanym dostarczeniem ,

- estetycznego podawania posiłków,

- dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego,

W związku ze świadczeniem usług Wykonawca jest zobowiązany do:

- używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,

- 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,

- kontroli aktualnych badań sanitarno – epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,

- zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Oferent akceptuje, iż w umowie znajdą się zapisy:

a) Przewidujące karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku realizowania przez Wykonawcę umowy niezgodnie z harmonogramem;

b) Przewidujące karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku nie wykonywania przez Wykonawcę zlecenia w sposób zgodny z postanowieniami umowy oraz bez zachowania należytej staranności;

c) Zastrzegające Zamawiającemu możliwość dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych, na zasadach ogólnych.

……………… …………………………………………………

(*miejsce, data) (podpis Wykonawcy lub przedstawiciela upoważnionego do reprezentacji)*