**Załącznik Nr 1**

Wzór Formularza Oferty

**FORMULARZ OFERTY**

**w postępowaniu zgodnym z zasadą „trzech ważnych ofert”**

**ORGANIZACJA KONFERENCJI KOŃCOWEJ**

**W RAMACH PROJEKTU MARELITT**

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: 07/01/SM/ID/2019/MARELITT z dn. 30.01.2019 r.

**1. ZAMAWIAJĄCY:**

Fundacja WWF Polska

ul. M. Gandhiego 3

02-645 Warszawa

**2. WYKONAWCA:**

**Niniejsza oferta zostaje złożona przez:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Imię i nazwisko** |  |
| **Adres** |  |
| **Nr telefonu** |  |
| **Adres e-mail** |  |

W nawiązaniu do prowadzonego przez Fundację WWF Polska postępowania na wykonanie usługi w zakresie kompleksowej organizacji konferencji w ramach kończącego się projektu pn. *MARELITT Baltic – Ograniczanie wpływu odpadów morskich w formie zagubionych sieci rybackich na stan środowiska Morza Bałtyckiego*; Priorytet 2: *Efektywne zarządzanie zasobami naturalnymi,* współfinansowanego przez INTERREG Baltic Sea Region Programme.

Przedmiotem zamówienia jest organizacja konferencji **w Kołobrzegu, w dniach 25-26 kwietnia br**., w tym usługa zakwaterowania uczestników, wynajem sali oraz świadczenie usługi cateringu/lunchu

składam niniejszą ofertę oświadczając jednocześnie, że:

1. **Oferuję realizację całości przedmiotu zamówienia za wynagrodzenie** w wysokości brutto ........................................ PLN\* (**słownie:**................................................\*).

*\* CENA OFERTOWA stanowi wynagrodzenie, które uwzględnia wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.*

**2. Oświadczam, że:**

1. Zrealizuję zamówienie zgodnie z wszystkimi warunkami zawartymi w zapytaniu ofertowym (w tym w opisie przedmiotu zamówienia i zgodnie ze szczegółową specyfikacją dołączoną do niniejszej oferty) oraz oświadczam, iż akceptuję w całości wszystkie warunki zawarte w ww. dokumentach.
2. W przypadku udzielenia mi zamówienia zobowiązuję się do realizacji usługi w terminie i ilości określonej przez Zamawiającego.
3. Posiadam doświadczenie w wykonywaniu podobnych usług, m.in. dla:

* …………………………………………………………….,
* …………………………………………………………….,
* …………………………………………………………….,

1. Ofertę niniejszą składam na ....... kolejno podpisanych i ponumerowanych stronach.
2. Integralnymi częściami niniejszej oferty są następujące dokumenty:[[1]](#footnote-1)

a) ..............................................................

b) ..............................................................

1. Oświadczam, że termin związania ofertą wynosi 14 dni kalendarzowych od dnia otwarcia ofert.

………............……………….dnia ........................

(miejsce)

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

(podpis Wykonawcy)

**Załącznik Nr 2**

Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych

…………………, dnia ……………

…………………………………

Dane teleadresowe Wykonawcy

Dotyczy zapytania ofertowego nr 07/01/SM/ID/2019/MARELITT z dn. 30.01.2019 r. w ramach projektu pn. *MARELITT Baltic – Ograniczanie wpływu odpadów morskich w formie zagubionych sieci rybackich na stan środowiska Morza Bałtyckiego*; Priorytet 2: *Efektywne zarządzanie zasobami naturalnymi,* współfinansowanego przez INTERREG Baltic Sea Region Programme.

**OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ KAPITAŁOWYCH LUB OSOBOWYCH**

Ja niżej podpisany(a)

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**oświadczam, że ja-Wykonawca \***jestem/\*nie jestem (\*niepotrzebne skreślić) powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy 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:

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 (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

…………………………. dnia ……………..

………………………………………………

Podpis Wykonawcy

**Załącznik Nr 3**

Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

…………………, dnia ……………

…………………………………

Dane teleadresowe Wykonawcy

Dotyczy zapytania ofertowego nr 07/01/SM/ID/2019/MARELITT z dn. 30.01.2019 r. w ramach projektu pn. *MARELITT Baltic – Ograniczanie wpływu odpadów morskich w formie zagubionych sieci rybackich na stan środowiska Morza Bałtyckiego*; Priorytet 2: *Efektywne zarządzanie zasobami naturalnymi,* współfinansowanego przez INTERREG Baltic Sea Region Programme.

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Ja niżej podpisany(a)

……………………………………………………………………………………………………………

**oświadczam, że** \*spełniam/\*nie spełniam (\*niepotrzebne skreślić) wszystkie warunki udziału w postepowaniu w zakresie:

1. Akceptuję bez zastrzeżeń zadania po stronie Wykonawcy opisane w treści zapytania ofertowego nr 07/01/SM/ID/2019/MARELITT z dn. 30.01.2019 r.;
2. Posiadam doświadczenie oraz uprawnienia do świadczenia usług, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
3. Dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia;
4. Znajduję się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

…………………………. dnia ……………..

………………………………………………

Podpis Wykonawcy

**Załącznik Nr 4**

Unijne kryteria dotyczące zielonych zamówień publicznych

(ang. green public procurement, GPP)

dla grupy produktów „Żywność i usługi cateringowe”.

**W przypadku żywności** kryteria podstawowe dotyczą:

* ekologicznych metod produkcji oraz
* odpadów opakowaniowych.

Kryteria kompleksowe uwzględniają również nabywanie żywności wyprodukowanej zgodnie z normami produkcji zintegrowanej, a także dobrostan zwierząt.

**W przypadku usług cateringowych** kryteria podstawowe koncentrują się w szczególności na:

* żywności ekologicznej oraz
* zmniejszaniu ilości odpadów i ich selektywnej zbiórce.

Kryteria kompleksowe uwzględniają ponadto środowiskowe kryteria kwalifikacji, wykorzystanie wyrobów papierowych i środków czyszczących, sprzęt kuchenny, wartość odżywczą itd.

**Kluczowe czynniki oddziaływania na środowisko**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oddziaływanie** | **Podejście zgodne z zasadami GPP** |
| • Eutrofizacja, zakwaszenie i  toksyczne oddziaływanie na zdrowie  ludzkie i środowisko (rośliny i  zwierzęta), spowodowane  pozostałościami nawozów i  pestycydów obecnymi w wodzie,  powietrzu, glebie i żywności  • Negatywne oddziaływanie na zdrowie  pracowników rolnictwa w związku z  nieumiejętnym obchodzeniem się i  nadużywaniem niektórych  pestycydów i nawozów  • Erozja gleby, niszczenie lasów i utrata  różnorodności biologicznej,  spowodowane nieodpowiednimi  praktykami rolnymi, zbyt intensywną  produkcją zwierzęcą oraz  intensywnymi praktykami  połowowymi i akwakultury  • Okrucieństwo wobec zwierząt, będące  skutkiem nieprzestrzegania zasad  dobrostanu zwierząt  • Wysokie zużycie energii i wody przy  produkcji i przetwarzaniu żywności  • Odpady opakowaniowe  • Wysokie zużycie środków  czyszczących oraz innych  chemikaliów mogących negatywnie  oddziaływać na zdrowie personelu  kuchennego, jak również – za  pośrednictwem ścieków – na  środowisko  • Wysokie zużycie wody i energii w  urządzeniach kuchennych  • Emisje CO2 i innych zanieczyszczeń  w następstwie korzystania ze środków  transportu w ramach świadczenia  usług cateringowych | • Nabywanie żywności wyprodukowanej w  ramach „systemów produkcji  zintegrowanej”  • Nabywanie wyprodukowanych lub  złowionych w sposób zrównoważony  produktów akwakultury i morskich  • Nabywanie produktów zwierzęcych  spełniających wysokie standardy w  zakresie dobrostanu  • Nabywanie produktów sezonowych  • Nabywanie produktów luzem lub w  opakowaniach zawierających duże ilości  surowców pochodzących z recyklingu  • Wykorzystywanie sztućców, naczyń,  wyrobów szklanych i obrusów  wielokrotnego użytku  • Wykorzystywanie przyjaznych dla  środowiska wyrobów papierowych  • Selektywna zbiórka odpadów i szkolenie pracowników  • Ograniczenie stosowania niebezpiecznych  chemikaliów oraz korzystanie z  przyjaznych dla środowiska środków  czyszczących oraz do mycia naczyń  • Nabywanie wodooszczędnych i  energooszczędnych urządzeń kuchennych  • Poprawa stanu szlaków transportowych  oraz efektywności energetycznej, a także  ograniczenie emisji z pojazdów  wykorzystywanych w ramach świadczenia  usług cateringowych |

Zgodnie z unijnymi kryteriami środowiskowymi dla zielonych zamówień publicznych rekomenduje się, aby przy organizowaniu spotkań zwracać uwagę na:

1. **Zakup żywności pochodzącej przynajmniej w części z produkcji ekologicznej:**

takich jak nabiał, mięso, warzywa, albo konkretnych produktów, jak np. ziemniaków, pomidorów, wołowiny, jaj).

Żywność musi być wyprodukowana metodami ekologicznymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007) oraz zgodnie z kryteriami dotyczącymi produkcji zintegrowanej lub równoważnych systemów.

Produkty powinny być opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym oraz opatrzone regionalnym/krajowym oznakowaniem produkcji zintegrowanej.

Owoce, warzywa i produkty morskie, które zostaną użyte w ramach świadczonej usługi, powinny być, w miarę możliwości, dobierane stosownie do pory roku.

Produkty sezonowe są to produkty hodowane na zewnątrz w regionie, nie muszą jednak pochodzić faktycznie z danego regionu.

Produkty akwakultury i produkty morskie, które zostaną wykorzystane w ramach świadczenia usługi, powinny być złowione lub wyprodukowane przy zastosowaniu zrównoważonych praktyk i metod.

Catering powinien być urozmaicony. W przypadku uczestnictwa w warsztacie osób o specjalnych wymogach żywieniowych (weganizm, alergie, itp.) należy zapewnić odpowiedni posiłek dla gości.

1. **Wytwarzanie odpadów:**

Aby ograniczyć wytwarzanie odpadów, należy podawać żywność i napoje, wykorzystując sztućce, wyroby szklane, naczynia i obrusy wielorazowego użytku, albo sztućce, naczynia lub inny sprzęt cateringowy oparty na surowcach odnawialnych.

Odpady wytworzone w czasie świadczenia usługi powinny być zbierane oddzielnie zgodnie z zasadami systemu zbiórki administracji publicznej, w zależności od miejscowych przepisów administracyjnych.

1. **Urządzenia:**

Chłodziarki i zamrażarki, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, nie powinny zawierać substancji zubażających warstwę ozonową (HCFC) ani HFC.

Wykorzystywane urządzenia powinny spełniać co najmniej jedną z następujących norm efektywności energetycznej: Energy Star, wspólnotowa etykieta energetyczna (klasa efektywności A) bądź innych norm krajowych lub równoważnych.

Wykorzystywane urządzenia są oszczędne pod względem zużycia wody zgodnie z przepisami określającymi oznakowanie wspólnotowe (klasa A) lub równoważnymi normami.

1. **Wyroby papiernicze:**

Wyroby papiernicze, na przykład ręczniki kuchenne lub papierowe serwetki, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, muszą być wykonane z włókien pierwotnych pochodzących z recyklingu lub wyprodukowanych w sposób zrównoważony.

1. **Środki czyszczące:**

Wszystkie produkty powinny być opatrzone wspólnotowym oznakowaniem ekologicznym i być przyjazne dla środowiska.

Wymogi ekologiczne w zakresie wspólnotowego oznakowania ekologicznego dla danego produktu muszą być zgodne z:

• uniwersalne środki czyszczące, w tym środki czyszczące do okien oraz środki czyszczące do urządzeń sanitarnych (decyzja Komisji 2005/344/WE)

• detergenty pralnicze (decyzja Komisji 2003/200/WE)

• detergenty do ręcznego zmywania naczyń (decyzja Komisji 2005/342/WE)

• detergenty do zmywarek do naczyń (decyzja Komisji 2003/31/WE)

1. **Produkty dostarczane w opakowaniach:**

Powinny być dostarczane w opakowaniach:

• drugorzędnych lub transportowych o zawartości powyżej 45 % surowców pochodzących z recyklingu.

• w materiałach opakowaniowych opartych na surowcach odnawialnych.

• nie są dostarczane w pojedynczych porcjach (opakowania jednostkowe).

Zgodnie z art. 3 dyrektywy 94/62/WE z dnia 20 grudnia 1994 r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych, „opakowania” obejmują wyłącznie:

1. opakowania handlowe lub opakowania podstawowe, tj. mające stanowić towar jednostkowy, sprzedawany użytkownikowi końcowemu lub konsumentowi w miejscu zakupu;
2. opakowania zbiorcze lub opakowania drugorzędne, tj. stanowiące w miejscu zakupu zestaw określonej liczby towarów jednostkowych, niezależnie od tego czy są one sprzedawane w takiej postaci użytkownikowi końcowemu czy konsumentowi, czy też służą zaopatrywaniu punktów sprzedaży; można je zdjąć ze sprzedawanego produktu bez naruszania jego cech;
3. opakowania transportowe lub opakowania trzeciorzędne, tj. mające ułatwić przenoszenie i transport pewnej liczby towarów jednostkowych lub opakowań zbiorczych, zapobiegając powstaniu uszkodzeń przy przenoszeniu i transporcie. Opakowanie transportowe nie obejmuje kontenerów do transportu drogowego, kolejowego, wodnego i lotniczego.
4. **Transport:**

Pojazdy, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usług, powinny spełniać co najmniej wymagania w zakresie emisji spalin EURO 4 lub IV.

**VIII. Szkolenie pracowników:**

Zalecane jest, aby pracownicy cateringu byli przeszkoleni w zakresie zmniejszania ilości odpadów, gospodarowania i selektywnej zbiórki odpadów oraz informacji o produkcie (pochodzenie, jakość środowiskowa i społeczna produktów).

1. Wykonawcy w niniejszym punkcie powinni wymienić dokumenty dołączane do oferty. [↑](#footnote-ref-1)