

## Formularz ofertowy

Opis przedmiotu zamówienia dot. usługi cateringu podczas spotkań informacyjnych i warsztatów w okresie od 2 połowy sierpnia 2023 r. do 1 połowy października 2023 r.

Wskazane kwoty jednostkowe powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją usługi.

Dane firmy: .....

Nazwa: .....

Adres: .....

NIP:.....

Nr tel.: .....

Adres e-mail: .....

Lp.	Nazwa usługi	Opis
1.	Usługa cateringowa podczas spotkań informacyjnych	<p><b>Planowane miejsca i terminy spotkań informacyjnych:</b>  <b>Rybnik, Bielsko-Biała, Sosnowiec, Lubliniec (ewentualnie inne miasto podregionu bytomskiego).</b>            Zamawiający przewiduje po jednym spotkaniu w każdej z ww. lokalizacji we wskazanym okresie, w godzinach około 8.30 – 14.00.</p> <p><b>Liczba uczestników:</b>            Liczba uczestników podczas każdego ze spotkań będzie wynosić min. 20 i max. 60 osób. O dokładnej liczbie</p>

osób uczestniczących w spotkaniach (porcji do przygotowania w ramach cateringu) Zamawiający poinformuje Wykonawcę drogą telefoniczną oraz mailową na jeden dzień roboczy przed datą spotkań. O dokładnym terminie spotkań Zamawiający poinformuje drogą telefoniczną oraz mailową Wykonawcę na tydzień przed datą ich realizacji.

**Zakres zamówienia:**

- zamówienie:
  1. **Serwis kawowy przy rejestracji** około godziny 8.30 - 9.00
    - kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko do kawy,
    - ciasta pieczone np.: szarlotka, sernik, makowiec, brownie, ciasto kruche z owocami, ciasto marchewkowe; co najmniej 3 rodzaje – min. 100 g/osobę, podawane w papilotkach;
  2. **Poczęstunek** około godziny 10.30 - 10.50
    - kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko do kawy,
    - woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 500 ml/osobę (nie dopuszcza się wody źródlanej), butelkowana (butelki szklane 300 - 330 ml, 40% butelek wody gazowanej i 60% niegazowanej - w trakcie danej usługi);
    - soki naturalne 100% bez dodatku cukru – min. 2 smaki – 2 butelki na osobę (butelki szklane, bezzwrotne min. 250 ml);
    - kanapki (4 sztuki na osobę) min. 3 rodzaje do wyboru: z łososiem, serami twardymi, szynką, pasztetem pieczonym, mozzarellą, z pastami (np.: serową, jajeczną, rybną, wegetariańską) itp., w tym 1 rodzaj kanapek wegetariańskich, podanych na osobnym talerzu. Dodatkowo każda kanapka zawierać będzie co najmniej jeden dodatek - świeże warzywo (np. pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka itp.). Łącznie kanapka ma zawierać min. 4 składniki. Kanapki podane będą zarówno na pieczywie jasnym, jak i ciemnym (razowym).
  3. **Przerwa kawowa** około godziny 12.30 - 12.50
    - kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko do kawy,
    - woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 500 ml/osobę (nie dopuszcza się wody źródlanej), butelkowana (butelki szklane 300 - 330 ml, 40% butelek wody gazowanej i 60% niegazowanej - w trakcie danej usługi);

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• ciasta pieczone np.: szarlotka, sernik, makowiec, brownie, ciasto kruche z owocami, ciasto marchewkowe co najmniej 3 rodzaje – min. 100 g/osobę, podawane w papilotkach;</li> <li>• <b>obsługa</b></li> <li>✓ rozłożenie cateringu do pół godziny przed rozpoczęciem spotkania, posprzątanie cateringu od pół godziny po zakończeniu spotkania,</li> <li>✓ zapewnienia ekologicznych pojemników jednorazowego użytku na koniec spotkania w uzgodnionej z Zamawiającym ilości.</li> </ul> <p>Wykonawca zapewnia naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.), zgodnie z wymaganiami menu, <b>a także własne stoły</b>. Zamawiający wymaga, by Wykonawca w trakcie podawania posiłków używał wyłącznie naczyń i sztućców wielokrotnego użytku. Nie dopuszcza się możliwości użycia naczyń i sztućców plastikowych/drewnianych.</p>
2.	Usługa cateringowa podczas warsztatów	<p><b>Planowane miejsce i termin warsztatów to:</b>  <b>Chorzów – Zamawiający przewiduje jedno spotkanie warsztatowe</b> we wskazanym wyżej okresie, w godzinach około 9:00 – 13.00.</p> <p><b>Liczba uczestników:</b>  Liczba uczestników podczas warsztatów będzie wynosić min. 20 i max. 50 osób. O dokładnej liczbie osób uczestniczących w warsztatach (porcji do przygotowania w ramach cateringu) Zamawiający poinformuje Wykonawcę drogą telefoniczną oraz mailową na jeden dzień roboczy przed datą warsztatu. O dokładnym terminie warsztatów Zamawiający poinformuje drogą telefoniczną oraz mailową Wykonawcę na tydzień przed datą jego realizacji.</p> <p><b>Zakres oferty usługi cateringowej:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zamówienie:</li> <li>✓ kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko do kawy,</li> <li>✓ woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 500 ml/osobę (nie dopuszcza się wody źródlanej) butelkowana (butelki szklane 300 - 330 ml, 40% butelek wody gazowanej i 60% niegazowanej - w trakcie danej usługi);</li> <li>✓ ciasta pieczone np.: szarlotka, sernik, makowiec, brownie, ciasto kruche z owocami, ciasto marchewkowe</li> </ul>

		<p>co najmniej 3 rodzaje – min. 100 g/osobę, podawane w papilotkach;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>obsługa</b></li> <li>✓ rozłożenie cateringu do pół godziny przed rozpoczęciem spotkania, posprzątanie cateringu od pół godziny po zakończeniu spotkania,</li> <li>✓ zapewnienia pojemników jednorazowego użytku na koniec spotkania w uzgodnionej z Zamawiającym ilości.</li> </ul> <p>Wykonawca zapewnia naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.), zgodnie z wymaganiami menu, <b>a także własne stoły</b>. Zamawiający wymaga, by Wykonawca w trakcie podawania posiłków używał wyłącznie naczyń i sztućców wielokrotnego użytku. Nie dopuszcza się możliwości użycia naczyń i sztućców plastikowych/drewnianych.</p>
--	--	---

LP	Nazwa usługi	Koszt jednostkowy brutto za 1 osobę	Ilość *	Wartość brutto
1	Usługa cateringowa podczas spotkań informacyjnych		240	
2	Usługa cateringowa podczas warsztatów		50	
<b>RAZEM</b>				

\*Wskazana ilość stanowi maksymalną ilość porcji. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizowania zamówień w ilościach uzależnionych od rzeczywistych potrzeb, co nie stanowi odstępiania od umowy nawet w części i nie stwarza po stronie Wykonawcy jakichkolwiek roszczeń, z zastrzeżeniem iż minimalna ilość porcji zostanie zrealizowana.

**Kryterium pozacenowe „Zatrudnienie osoby z niepełnosprawnością (klauzula społeczna)”:**

Oświadczam, że:

\* **zatrudnię osobę z niepełnosprawnością na czas realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w dokumentach zamówienia**

\* zaznaczyć w sposób wyraźny (X) właściwą informację.

**Uwaga 1:** Zamawiający nie dopuszcza wskazania w powyższym kryterium osoby już zatrudnionej przez Wykonawcę.

**Uwaga 2:** Wykonawca **otrzyma 0 punktów** w ramach kryterium „zatrudnienie osoby z niepełnosprawnością (klauzula społeczna)” w przypadku, gdy w formularzu ofertowym nie oświadczy (nie zaznaczy pola), że zatrudni osobę z niepełnosprawnością lub gdy zadeklaruje, że nie zatrudni takowej osoby na czas realizacji przedmiotu zamówienia albo wskaże osobę już zatrudnioną przez Wykonawcę, bądź zatrudni na warunkach innych niż określone we wzorze umowy.

- 1. Oświadczam**, że zapoznałem się ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niej żadnych zastrzeżeń oraz, że uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do przygotowania oferty.
- 2. Oświadczam**, iż w przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się do zawarcia umowy w terminie i miejscu zaproponowanym przez Zamawiającego.
- 3. Zobowiązuję się** zrealizować przedmiot zamówienia w terminie określonym w zapytaniu ofertowym.
- 4. Oświadczam**, że zapoznałem się z klauzulą informacyjną, zawartą w zapytaniu ofertowym.
- 5. Oświadczam, że** nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835).

**Podpisy osoby/osób uprawnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy**

**Do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo/upoważnienie, jeśli ofertę podpisuje osoba, której uprawnienie nie wynika z Krajowego Rejestru Sądowego lub wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej.**

