**ZP.262.5.2024** Załącznik nr 1 do SWZ

……………………………

(miejscowość i data)

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

(pieczęć firmowa Wykonawcy)

**FORMULARZ OFERTOWY**

Zarejestrowana nazwa Wykonawcy \*: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

NIP: ………………………………………………

Zarejestrowany adres Wykonawcy \*: …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Adres do korespondencji: …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Numer telefonu: …………………………………………………, numer faksu: ……………………………

Adres e-mail: …………………………………………………………………………………………………………

*\*w przypadku oferty składanej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, należy podać nazwy i adresy wszystkich Wykonawców oraz wskazać pełnomocnika.*

Składamy ofertę na przedmiot zamówienia pn. **„Świadczenie usługi kompleksowej tj. usług cateringowych wraz z wynajmem sal szkoleniowych oraz świadczenie usług cateringowych na potrzeby organizacji form wsparcia dla uczestników projektu pn. „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej w województwie dolnośląskim” z podziałem na 6 zadań: Zadanie nr 1: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Wrocław i/lub Zadanie nr 2: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Jelenia Góra i/lub Zadanie nr 3: usługa kompleksowa (catering** **sale) w m. Wałbrzych i/lub Zadanie nr 4: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Legnica i/lub Zadanie nr 5: usługa kompleksowa (catering i sala) w powiecie karkonoskim z wyłączeniem m. Jelenia Góra i/lub Zadanie nr 6: usługi cateringowe w m. Wrocław.** *Projekt „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej w województwie dolnośląskim” jest współfinansowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dotyczy Zadania nr 1: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Wrocław** | | | | |
| x | **A. USŁUGI CATERINGOWE** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba osób** | **Cena jednostkowa brutto zł za osobę** | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 1 | **Lunch/obiad** | **722** |  |  |
| 2 | **Przerwa kawowa** | **722** |  |  |
| 3 | **Zimny bufet- serwis napojów zimnych i gorących** | **1060** |  |  |
| 4 | **Zimny bufet- przekąski** | **1060** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI CATERINGOWE:**…………………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………**zł brutto**  **słownie:** ……………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...…………………………… **zł brutto** | | | |
| x | **B. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z LUNCHEM/OBIADEM I PRZERWĄ KAWOWĄ** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba dni wynajmu sali** | **Cena jednostkowa brutto za 1 dzień wynajmu sali** *(tzn. w godz. 8:00 –16:00)* | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 1 | **Sala z wyposażeniem na 18 osób** szkolenie/spotkanie realizowane z lunchem/obiadem i przerwą kawową | **24** |  |  |
| 2 | **Sala z wyposażeniem na 50 osób** szkolenie/spotkanie realizowane z lunchem/obiadem i przerwą kawową | **1** |  |  |
| 3 | **Sala z wyposażeniem na 60 osób** szkolenie/spotkanie realizowane z lunchem/obiadem i przerwą kawową | **4** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI WYNAJMU SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z LUNCHEM/OBIADEM I PRZERWĄ KAWOWĄ :** …………………………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………………………**zł brutto**  **słownie:** ……………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...…………………………… **zł brutto** | | | |
| x | **C. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba dni wynajmu sali** | **Cena jednostkowa brutto za 1 dzień wynajmu sali**  *(tzn. w godz. 9:00-14:30)* | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 1 | **Sala z wyposażeniem na 20 osób** szkolenie/spotkanie realizowane z zimnym bufetem | **2** |  |  |
| 2 | **Sala z wyposażeniem na 30 osób** szkolenie/spotkanie realizowane z zimnym bufetem | **26** |  |  |
| 3 | **Sala z wyposażeniem na 60 osób** szkolenie/spotkanie realizowane z zimnym bufetem | **4** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI WYNAJMU SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM:** …………………………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………………………**zł brutto**  **słownie:** ……………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...…………………………….. **zł brutto** | | | |
| x | **ŁĄCZNA WARTOŚĆ USŁUG DLA ZADANIA 1 TJ. A. USŁUGI CATERINGOWE + B. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z LUNCHEM/OBIADEM I PRZERWĄ KAWOWĄ + C. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM**  ……………………………………………………………………………………………..……………………….………………………………………………………. **zł brutto**  **słownie:** ………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………….….. **zł brutto**  *Całkowita wartość oferty brutto (obejmuje wszystkie koszty Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia wynikające m.in. z OPZ zał. nr 2a do SWZ oraz umowy leżące po stronie Wykonawcy czyli m.in. zapewnienie cateringu/wyżywienia, obsługa, sprzątanie/utylizacja oraz zapewnienie sal szkoleniowych z wymaganym wyposażeniem i jest ceną maksymalną)* | | | |

**KRYTERIUM pn. ASPEKT SPOŁECZNY PRZYGOTOWANIE SERWISU KAWOWEGO Z WYKORZYSTANIEM KAWY POCHODZĄCEJ Z PRODUKCJI SPEŁNIAJĄCEJ STANDARDY SPOŁECZNE SPRAWIEDLIWEGO HANDLU:**

**Oświadczam(my)\*, że kawa wykorzystywana do przygotowywania przerwy kawowej będzie produktem spełniającym standardy społecznie Sprawiedliwego Handlu wskazane w opisie przedmiotu zamówienia (stanowiącym zał. nr 2a do SWZ)**

**TAK / NIE\*** *\* niepotrzebne skreślić*

**KRYTERIUM pn. TERMIN WSKAZANIA OSTATECZNEJ LICZBY UCZESTNIKÓW DANEGO SZKOLENIA/SPOTKANIA KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUGI CATERINGOWEJ:**

Przez wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania należy rozumieć złożenie zamówienia tj. przekazanie przez Zamawiającego Wykonawcy informacji o ostatecznej liczbie osób korzystających z poszczególnych usług cateringowych w ramach danego szkolenia/spotkania. Wykonawca wskazuje termin, w którym Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy liczbę uczestników na dane szkolenie/ spotkanie do skorzystania z usługi cateringowej. Możliwy jest wybór tylko jednego ze wskazanych trzech terminów. Wykonawca, który nie zadeklaruje żadnego terminu otrzyma 0 pkt. Wykonawca, który zadeklaruje w formularzu oferty więcej niż jeden termin otrzyma 0 pkt. **Deklaracja Wykonawcy dotycząca terminu wskazania ostatecznej liczby uczestników danego szkolenia/spotkania korzystających z usługi cateringowej następuje poprzez skreślenie dwóch terminów (z których Wykonawca rezygnuje) i pozostawienie jednego (nieskreślonego), który deklaruje Wykonawca, który to będzie podlegał punktacji.**

**TERMIN 1.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 3 dni robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem- O pkt.**

*LUB*

**TERMIN 2.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 2 dni robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem-15 pkt.**

*LUB*

**TERMIN 3.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 1 dzień robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem-30 pkt.\***

*\* niepotrzebne skreślić*

**LOKALIZACJA OBIEKTU/MIEJSCA REALIZOWANEJ USŁUGI:** Zgodnie z zapisami OPZ: obiekt/ miejsce realizacji musi być usytuowany w mieście Wrocław. Obiekt/ miejsce realizacji musi być dobrze skomunikowany z Dworcem Głównym PKP (ul. Marszałka J. Piłsudskiego 105, Wrocław). Co oznacza, że dojazd/ dojście do obiektu możliwy/e będzie z Dworca Głównego kolejowego PKP do wskazanego przez Wykonawcę obiektu/miejsca realizacji: A) środkami komunikacji miejskiej (tramwaj/autobus miejski) przy czym czas drogi będzie nie dłuższy niż 30 min. + ewentualne pokonanie na piechotę dalszej drogi z przystanku komunikacji miejskiej do wskazanego obiektu/ miejsca realizacji ale nie dłuższej niż 15 min. drogi. LUB B) pokonanie na piechotę drogi z Dworca Głównego PKP do wskazanego obiektu/miejsca realizacji, przy czym czas dotarcia z Dworca Głównego będzie nie dłuższy niż 20 min. Dostępność do proponowanego przez Wykonawcę obiektu/miejsca realizacji będzie weryfikowana na etapie oceny ofert za pomocą narzędzia Google tj. <https://www.google.com/maps/dir/>).

**Należy wskazać dokładne miejsce/a realizacji wpisując nazwę obiektu/miejsca realizacji jego dokładany adres, adresu strony internetowej:** *………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..*

*……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie nr 2: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Jelenia Góra** | | | | |
| x | **A. USŁUGI CATERINGOWE** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba osób** | **Cena jednostkowa brutto zł za osobę** | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 1 | **Lunch/obiad** | **50** |  |  |
| 2 | **Przerwa kawowa** | **50** |  |  |
| 3 | **Zimny bufet- serwis napojów zimnych i gorących** | **30** |  |  |
| 4 | **Zimny bufet-** **przekąski** | **30** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI CATERINGOWE:** …………………………………………………………………………………………………….……………………………………………………………………………………………………………………… **zł brutto**  **słownie:** ……………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...…………………………… **zł brutto** | | | |
| x | **B. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z LUNCHEM/OBIADEM I PRZERWĄ KAWOWĄ** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba dni wynajmu sali** | **Cena jednostkowa brutto za 1 dzień wynajmu sali**  *(w godz. 8:00-16:00)* | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 1 | **Sala z wyposażeniem na 50 osób** szkolenie/spotkanie realizowane z lunchem/obiadem i przerwą kawową | **1** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI WYNAJMU SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z LUNCHEM/OBIADEM I PRZERWĄ KAWOWĄ:** …………………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………………………………………**zł brutto**  **słownie:** ……………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...…………………………… **zł brutto** | | | |
| x | **C. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba dni wynajmu sali** | **Cena jednostkowa brutto za 1 dzień wynajmu sali**  *(w godz. 9:00-14:30)* | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 1 | **Sala z wyposażeniem na 30 osób** szkolenie/spotkanie realizowane z zimnym bufetem | **1** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI WYNAJMU SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM:** …………………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………………………………………**zł brutto**  **słownie:** ……………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...…………………………… **zł brutto** | | | |
| x | **ŁĄCZNA WARTOŚĆ USŁUG DLA ZADANIA 2 TJ. A. USŁUGI CATERINGOWE+ B. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z LUNCHEM/OBIADEM I PRZERWĄ KAWOWĄ + C. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM:** ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..**zł brutto**  **słownie:** ………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………….……………………………………………**zł brutto** *Całkowita wartość oferty brutto (obejmuje wszystkie koszty Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia wynikające m.in. z OPZ zał. nr 2b do SWZ oraz umowy leżące po stronie Wykonawcy czyli m.in. zapewnienie cateringu/wyżywienia, obsługa, sprzątanie/utylizacja oraz zapewnienie sal szkoleniowych z wymaganym wyposażeniem i jest ceną maksymalną)* | | | |

**KRYTERIUM pn. ASPEKT SPOŁECZNY PRZYGOTOWANIE SERWISU KAWOWEGO Z WYKORZYSTANIEM KAWY POCHODZĄCEJ Z PRODUKCJI SPEŁNIAJĄCEJ STANDARDY SPOŁECZNE SPRAWIEDLIWEGO HANDLU: Oświadczam(my)\*, że kawa wykorzystywana do przygotowywania przerwy kawowej będzie produktem spełniającym standardy społecznie Sprawiedliwego Handlu wskazane w opisie przedmiotu zamówienia (stanowiącym zał. nr 2b do SWZ)**

**TAK / NIE\*** *\* niepotrzebne skreślić*

**KRYTERIUM pn. TERMIN WSKAZANIA OSTATECZNEJ LICZBY UCZESTNIKÓW DANEGO SZKOLENIA/SPOTKANIA KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG CATERINGU:**

Przez wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania należy rozumieć złożenie zamówienia tj. przekazanie przez Zamawiającego Wykonawcy informacji o ostatecznej liczbie osób korzystających z poszczególnych usług cateringowych w ramach danego szkolenia/spotkania. Wykonawca wskazuje termin, w którym Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy liczbę uczestników na dane szkolenie/ spotkanie do skorzystania z usługi cateringowej. Możliwy jest wybór tylko jednego ze wskazanych trzech terminów. Wykonawca, który nie zadeklaruje żadnego terminu otrzyma 0 pkt. Wykonawca, który zadeklaruje w formularzu oferty więcej niż jeden termin otrzyma 0 pkt. **Deklaracja Wykonawcy dotycząca terminu wskazania ostatecznej liczby uczestników danego szkolenia/spotkania korzystających z usługi cateringowej następuje poprzez skreślenie dwóch terminów (z których Wykonawca rezygnuje) i pozostawienie jednego (nieskreślonego), który deklaruje Wykonawca, który to będzie podlegał punktacji.**

**TERMIN 1.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 3 dni robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem- O pkt.**

*LUB*

**TERMIN 2.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 2 dni robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem-15 pkt.**

*LUB*

**TERMIN 3.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 1 dzień robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem-30 pkt.\***

*\* niepotrzebne skreślić*

**LOKALIZACJA OBIEKTU/MIEJSCA REALIZOWANEJ USŁUGI:** Zgodnie z zapisami OPZ: obiekt/ miejsce realizacji musi być usytuowany w mieście Jelenia Góra. Obiekt/ miejsce realizacji musi być dobrze skomunikowany z Dworcem PKP lub Dworcem PKS. Co oznacza, że dojazd/ dojście do obiektu możliwy/e będzie z Dworca PKP lub Dworca PKS do wskazanego przez Wykonawcę obiektu/miejsca realizacji: A) środkami komunikacji miejskiej (autobus miejski/gminny) przy czym czas drogi będzie nie dłuższy niż 20 min + pokonanie na piechotę ewentualnej dalszej drogi z przystanku komunikacji miejskiej/gminnej do wskazanego obiektu/ miejsca realizacji ale nie dłuższe niż 10 min. drogi LUB B) pokonanie na piechotę drogi z Dworca PKP lub Dworca PKS do wskazanego obiektu/miejsca realizacji, przy czym czas dotarcia z Dworca PKP lub PKS nie będzie dłuższy niż 20 min. Dostępność do proponowanego przez Wykonawcę obiektu/miejsca realizacji będzie weryfikowana na etapie oceny ofert za pomocą narzędzia Google tj. <https://www.google.com/maps/dir/> **Należy wskazać dokładne miejsce/a realizacji wpisując nazwę obiektu/miejsca realizacji jego dokładany adres, adresu strony internetowej:** *………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..*

*…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..*

*…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie nr 3: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Wałbrzych** | | | | |
| x | **A. USŁUGI CATERINGOWE** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba osób** | **Cena jednostkowa brutto zł za osobę** | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 1 | **Lunch/obiad** | **50** |  |  |
| 2 | **Przerwa kawowa** | **50** |  |  |
| 3 | **Zimny bufet- serwis napojów zimnych i gorących** | **30** |  |  |
| 4 | **Zimny bufet-przekąski** | **30** |  |  |
| x | **B. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z LUNCHEM/OBIADEM I PRZERWĄ KAWOWĄ** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba dni wynajmu sali** | **Cena jednostkowa brutto 1 dzień wynajmu sali**  *(w godz. 8:00-16:00)* | **Wartość brutto zł (3x4)** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 2 | **Sala z wyposażeniem na 50 osób** szkolenie/spotkanie realizowane z lunchem/obiadem i przerwą kawową | **1** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI WYNAJMU SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z LUNCHEM/OBIADEM I PRZERWĄ KAWOWĄ :** …………………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………………………………………**zł brutto słownie:** ……………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...…………………………… **zł brutto** | | | |
| x | **C. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba dni wynajmu sali** | **Cena jednostkowa brutto za 1 dzień wynajmu sali**  *(w godz. 9:00-14:30)* | **Wartość brutto zł (3x4)** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| **1** | **Sala z wyposażeniem na 30 osób** szkolenie/spotkanie realizowane z zimnym bufetem | **1** |  |  |
| **x** | **RAZEM USŁUGI WYNAJMU SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM :** …………………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………………………………………**zł brutto słownie:** ……………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...…………………………… **zł brutto** | | | |
| x | **ŁĄCZNA WARTOŚĆ USŁUG DLA ZADANIA 3 TJ. A. USŁUGI CATERINGOWE + B. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z LUNCHEM/OBIADEM + C. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM:**…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..**zł brutto**  **słownie:** ………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………………….….. **zł brutto** *Całkowita wartość oferty brutto (obejmuje wszystkie koszty Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia wynikające m.in. z OPZ zał. nr 2c do SWZ oraz umowy leżące po stronie Wykonawcy czyli m.in. zapewnienie cateringu/wyżywienia, obsługa, sprzątanie/utylizacja oraz zapewnienie sal szkoleniowych z wymaganym wyposażeniem i jest ceną maksymalną)* | | | |

**KRYTERIUM pn. ASPEKT SPOŁECZNY PRZYGOTOWANIE SERWISU KAWOWEGO Z WYKORZYSTANIEM KAWY POCHODZĄCEJ Z PRODUKCJI SPEŁNIAJĄCEJ STANDARDY SPOŁECZNE SPRAWIEDLIWEGO HANDLU: Oświadczam(my)\*, że kawa wykorzystywana do przygotowywania przerwy kawowej będzie produktem spełniającym standardy społecznie Sprawiedliwego Handlu wskazane w opisie przedmiotu zamówienia (stanowiącym zał. nr 2c do SWZ)**

**TAK / NIE\*** *\* niepotrzebne skreślić*

**KRYTERIUM pn. TERMIN WSKAZANIA OSTATECZNEJ LICZBY UCZESTNIKÓW DANEGO SZKOLENIA/SPOTKANIA KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG CATERINGU:**

Przez wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania należy rozumieć złożenie zamówienia tj. przekazanie przez Zamawiającego Wykonawcy informacji o ostatecznej liczbie osób korzystających z poszczególnych usług cateringowych w ramach danego szkolenia/spotkania. Wykonawca wskazuje termin, w którym Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy liczbę uczestników na dane szkolenie/ spotkanie do skorzystania z usługi cateringowej. Możliwy jest wybór tylko jednego ze wskazanych trzech terminów. Wykonawca, który nie zadeklaruje żadnego terminu otrzyma 0 pkt. Wykonawca, który zadeklaruje w formularzu oferty więcej niż jeden termin otrzyma 0 pkt. **Deklaracja Wykonawcy dotycząca terminu wskazania ostatecznej liczby uczestników danego szkolenia/spotkania korzystających z usługi cateringowej następuje poprzez skreślenie dwóch terminów (z których Wykonawca rezygnuje) i pozostawienie jednego (nieskreślonego), który deklaruje Wykonawca, który to będzie podległ punktacji.**

**TERMIN 1.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 3 dni robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem- O pkt.**

*LUB*

**TERMIN 2.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 2 dni robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem-15 pkt.**

*LUB*

**TERMIN 3.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 1 dzień robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem-30 pkt.\***

*\* niepotrzebne skreślić*

**LOKALIZACJA OBIEKTU/MIEJSCA REALIZOWANEJ USŁUGI:** Zgodnie z zapisami OPZ: obiekt/ miejsce realizacji musi być usytuowany w mieście Wałbrzych. Obiekt/ miejsce realizacji musi być dobrze skomunikowany z Dworcem PKP lub Dworcem PKS. Co oznacza, że dojazd/ dojście do obiektu możliwy/e będzie z Dworca PKP lub Dworca PKS do wskazanego przez Wykonawcę obiektu/miejsca realizacji: A) środkami komunikacji miejskiej (autobus miejski/gminny) przy czym czas drogi będzie nie dłuższy niż 20 min + pokonanie na piechotę ewentualnej dalszej drogi z przystanku komunikacji miejskiej/gminnej do wskazanego obiektu/ miejsca realizacji ale nie dłuższe niż 10 min. drogi LUB B) pokonanie na piechotę drogi z Dworca PKP lub Dworca PKS do wskazanego obiektu/miejsca realizacji, przy czym czas dotarcia z Dworca PKP lub PKS nie będzie dłuższy niż 20 min. Dostępność do proponowanego przez Wykonawcę obiektu/miejsca realizacji będzie weryfikowana na etapie oceny ofert za pomocą narzędzia Google tj. https://www.google.com/maps/dir/

**Należy wskazać dokładne miejsce/a realizacji wpisując nazwę obiektu/miejsca realizacji jego dokładany adres, adresu strony internetowej:** *………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie nr 4: usługa kompleksowa (catering i sale) w m. Legnica** | | | | |
| x | **A. USŁUGI CATERINGOWE** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba osób** | **Cena jednostkowa brutto zł za osobę** | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 1 | **Lunch/obiad** | **50** |  |  |
| 2 | **Przerwa kawowa** | **50** |  |  |
| 3 | **Zimny bufet -serwis napojów zimnych i gorących** | **30** |  |  |
| 4 | **Zimny bufet-przekąski** | **30** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI CATERINGOWE:** ……………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………………………………………**zł brutto słownie:** ……………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...……………………………… **zł brutto** | | | |
| x | **B. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z LUNCHEM/OBIADEM I PRZERWĄ KAWOWĄ** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba dni wynajmu sali** | **Cena jednostkowa brutto za 1 dzień wynajmu sali**  *(w godz. 8:00-16:00)* | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 1 | **Sala z wyposażeniem na 50 osób** szkolenie/spotkanie realizowane z lunchem/obiadem i przerwą kawową | **1** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI WYNAJMU SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z LUNCHEM/OBIADEM I PRZERWĄ KAWOWĄ:** …………………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………………………………………**zł brutto słownie:** ……………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...…………………………… **zł brutto** | | | |
| x | **C. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba dni wynajmu sali** | **Cena jednostkowa brutto za 1 dzień wynajmu sali**  *(w godz. 9:00-14:30)* | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 1 | **Sala z wyposażeniem na 30 osób** szkolenie/spotkanie realizowane z zimnym bufetem | **1** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI WYNAJMU SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM:** …………………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………………………………………**zł brutto słownie:** ……………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...…………………………… **zł brutto** | | | |
| x | **ŁĄCZNA WARTOŚĆ USŁUG DLA ZADANIA 4 TJ. A. USŁUGI CATERINGOWE + B. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z LUNCHEM/OBIADEM + C. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM:**…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..**zł brutto**  **słownie:** ………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………………….….. **zł brutto** *Całkowita wartość oferty brutto (obejmuje wszystkie koszty Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia wynikające m.in. z OPZ zał. nr 2d do SWZ oraz umowy leżące po stronie Wykonawcy czyli m.in. zapewnienie cateringu/wyżywienia, obsługa, sprzątanie/utylizacja oraz zapewnienie sal szkoleniowych z wymaganym wyposażeniem i jest ceną maksymalną)* | | | |

**KRYTERIUM pn. ASPEKT SPOŁECZNY PRZYGOTOWANIE SERWISU KAWOWEGO Z WYKORZYSTANIEM KAWY POCHODZĄCEJ Z PRODUKCJI SPEŁNIAJĄCEJ STANDARDY SPOŁECZNE SPRAWIEDLIWEGO HANDLU: Oświadczam(my)\*, że kawa wykorzystywana do przygotowywania przerwy kawowej będzie produktem spełniającym standardy społecznie Sprawiedliwego Handlu wskazane w opisie przedmiotu zamówienia (stanowiącym zał. nr 2d do SWZ)**

**TAK / NIE\*** *\* niepotrzebne skreślić*

**KRYTERIUM pn. TERMIN WSKAZANIA OSTATECZNEJ LICZBY UCZESTNIKÓW DANEGO SZKOLENIA/SPOTKANIA KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG CATERINGU:** Przez wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania należy rozumieć złożenie zamówienia tj. przekazanie przez Zamawiającego Wykonawcy informacji o ostatecznej liczbie osób korzystających z poszczególnych usług cateringowych w ramach danego szkolenia/spotkania. Wykonawca wskazuje termin, w którym Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy liczbę uczestników na dane szkolenie/ spotkanie do skorzystania z usługi cateringowej. Możliwy jest wybór tylko jednego ze wskazanych trzech terminów. Wykonawca, który nie zadeklaruje żadnego terminu otrzyma 0 pkt. Wykonawca, który zadeklaruje w formularzu oferty więcej niż jeden termin otrzyma 0 pkt. **Deklaracja Wykonawcy dotycząca terminu wskazania ostatecznej liczby uczestników danego szkolenia/spotkania korzystających z usługi cateringowej następuje poprzez skreślenie dwóch terminów (z których Wykonawca rezygnuje) i pozostawienie jednego (nieskreślonego), który deklaruje Wykonawca, który to będzie podlegał punktacji.**

**TERMIN 1.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 3 dni robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem- O pkt.**

*LUB*

**TERMIN 2.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 2 dni robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem-15 pkt.**

*LUB*

**TERMIN 3.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 1 dzień robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem-30 pkt.\***

*\* niepotrzebne skreślić*

**LOKALIZACJA OBIEKTU/MIEJSCA REALIZOWANEJ USŁUGI:** Zgodnie z zapisami OPZ: obiekt/ miejsce realizacji musi być usytuowany w mieście Legnica. Obiekt/ miejsce realizacji musi być dobrze skomunikowany z Dworcem PKP lub Dworcem PKS. Co oznacza, że dojazd/ dojście do obiektu możliwy/e będzie z Dworca PKP lub Dworca PKS do wskazanego przez Wykonawcę obiektu/miejsca realizacji: A) środkami komunikacji miejskiej (autobus miejski/gminny) przy czym czas drogi będzie nie dłuższy niż 20 min + pokonanie na piechotę ewentualnej dalszej drogi z przystanku komunikacji miejskiej/gminnej do wskazanego obiektu/ miejsca realizacji ale nie dłuższe niż 10 min. drogi LUB B) pokonanie na piechotę drogi z Dworca PKP lub Dworca PKS do wskazanego obiektu/miejsca realizacji, przy czym czas dotarcia z Dworca PKP lub PKS nie będzie dłuższy niż 20 min. Dostępność do proponowanego przez Wykonawcę obiektu/miejsca realizacji będzie weryfikowana na etapie oceny ofert za pomocą narzędzia Google tj. <https://www.google.com/maps/dir/>

**Należy wskazać dokładne miejsce/a realizacji wpisując nazwę obiektu/miejsca realizacji jego dokładany adres, adresu strony internetowej:** *……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………*

*…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie nr 5: usługa kompleksowa (catering i sala) w powiecie karkonoskim z wyłączeniem m. Jelenia Góra** | | | | |
| x | **Część A. USŁUGI CATERINGOWE** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość osób** | **Cena jednostkowa brutto zł za osobę** | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *5* | *6* |
| 1 | **Zimny bufet-serwis napojów zimnych i gorących** | **30** |  |  |
| 2 | **Zimny bufet- przekąski** | **30** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI CATERINGOWE:** ……………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………………………………………**zł brutto słownie:** ……………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...……………………………… **zł brutto** | | | |
| x | **B. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM:** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Liczba dni wynajmu sali** | **Cena jednostkowa brutto za 1 dzień wynajmu sali**  *(w godz. 9:00-14:30)* | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 1 | **Sala z wyposażeniem na 30 osób**  szkolenie/spotkanie realizowane z zimnym bufetem | **1** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI WYNAJMU SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM:** ……………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………………………………………**zł brutto słownie:** ……………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...……………………………… **zł brutto** | | | |
| x | **ŁĄCZNA WARTOŚĆ USŁUG DLA ZADANIA 5 TJ. A. USŁUGI CATERINGOWE + B. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM NA SZKOLENIA/SPOTKANIA Z ZIMNYM BUFETEM: :**…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..**zł brutto**  **słownie:** ………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………………….….. **zł brutto** *Całkowita wartość oferty brutto (obejmuje wszystkie koszty Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia wynikające m.in. z OPZ zał. nr 2e do SWZ oraz umowy leżące po stronie Wykonawcy czyli m.in. zapewnienie cateringu/wyżywienia, obsługa, sprzątanie/utylizacja oraz zapewnienie sal szkoleniowych z wymaganym wyposażeniem i jest ceną maksymalną)* | | | |

**KRYTERIUM pn. ASPEKT SPOŁECZNY PRZYGOTOWANIE SERWISU KAWOWEGO Z WYKORZYSTANIEM KAWY POCHODZĄCEJ Z PRODUKCJI SPEŁNIAJĄCEJ STANDARDY SPOŁECZNE SPRAWIEDLIWEGO HANDLU: Oświadczam(my)\*, że kawa wykorzystywana do przygotowywania przerwy kawowej będzie produktem spełniającym standardy społecznie Sprawiedliwego Handlu wskazane w opisie przedmiotu zamówienia (stanowiącym zał. nr 2e do SWZ)**

**TAK / NIE\*** *\* niepotrzebne skreślić*

**KRYTERIUM pn. TERMIN WSKAZANIA OSTATECZNEJ LICZBY UCZESTNIKÓW DANEGO SZKOLENIA/SPOTKANIA KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG CATERINGU:**

Przez wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania należy rozumieć złożenie zamówienia tj. przekazanie przez Zamawiającego Wykonawcy informacji o ostatecznej liczbie osób korzystających z poszczególnych usług cateringowych w ramach danego szkolenia/spotkania. Wykonawca wskazuje termin, w którym Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy liczbę uczestników na dane szkolenie/ spotkanie do skorzystania z usługi cateringowej. Możliwy jest wybór tylko jednego ze wskazanych trzech terminów. Wykonawca, który nie zadeklaruje żadnego terminu otrzyma 0 pkt. Wykonawca, który zadeklaruje w formularzu oferty więcej niż jeden termin otrzyma 0 pkt. **Deklaracja Wykonawcy dotycząca terminu wskazania ostatecznej liczby uczestników danego szkolenia/spotkania korzystających z usługi cateringowej następuje poprzez skreślenie dwóch terminów (z których Wykonawca rezygnuje) i pozostawienie jednego (nieskreślonego), który deklaruje Wykonawca, który to będzie podlegał punktacji.**

**TERMIN 1.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 3 dni robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem- O pkt.**

*LUB*

**TERMIN 2.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 2 dni robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem-15 pkt.**

*LUB*

**TERMIN 3.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 1 dzień robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem-30 pkt.\***

*\* niepotrzebne skreślić*

**LOKALIZACJA OBIEKTU/MIEJSCA REALIZOWANEJ USŁUGI:** Zgodnie z zapisami OPZ: Obiekt, w którym realizowane będzie zamówienie usytuowany w powiecie karkonoskim z wyłączeniem miasta Jelenia Góra. Obiekt/ miejsce realizacji musi być dobrze skomunikowany z Dworcem PKP lub Dworcem PKS. Co oznacza, że dojazd/ dojście do obiektu możliwy/e będzie z Dworca PKP lub Dworca PKS do wskazanego przez Wykonawcę obiektu/miejsca realizacji: A) środkami komunikacji miejskiej (autobus miejski/gminny) przy czym czas drogi będzie nie dłuższy niż 20 min + pokonanie na piechotę ewentualnej dalszej drogi z przystanku komunikacji miejskiej/gminnej do wskazanego obiektu/ miejsca realizacji ale nie dłuższe niż 10 min. drogi LUB B) pokonanie na piechotę drogi z Dworca PKP lub Dworca PKS do wskazanego obiektu/miejsca realizacji, przy czym czas dotarcia z Dworca PKP lub PKS nie będzie dłuższy niż 20 min. Dostępność do proponowanego przez Wykonawcę obiektu/miejsca realizacji będzie weryfikowana na etapie oceny ofert za pomocą narzędzia Google tj. https://www.google.com/maps/dir/

**Należy wskazać dokładne miejsce/a realizacji wpisując nazwę obiektu/miejsca realizacji jego dokładany adres, adresu strony internetowej:** *………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..*

*…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie nr 6: usługi cateringowe w m. Wrocław** | | | | |
| x | **USŁUGI CATERINGOWE** | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość osób** | **Cena jednostkowa brutto zł za osobę** | **Wartość brutto zł** *(3x4)* |
| *1* | *2* | *3* | *5* | *6* |
| 1 | **Zimny bufet**-**serwis napojów zimnych i gorących** | **150** |  |  |
| 2 | **Zimny bufet-przekąski** | **150** |  |  |
| x | **RAZEM USŁUGI CATERINGOWE:** ……………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………………………………………**zł brutto słownie:** ……………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………...……………………………… **zł brutto**  *Całkowita wartość oferty brutto (obejmuje wszystkie koszty Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia wynikające m.in. z OPZ zał. nr 2f do SWZ oraz umowy leżące po stronie Wykonawcy czyli m.in. zapewnienie cateringu/wyżywienia, obsługa, sprzątanie/utylizacja oraz zapewnienie sal szkoleniowych z wymaganym wyposażeniem i jest ceną maksymalną)* | | | |

**KRYTERIUM pn. ASPEKT SPOŁECZNY PRZYGOTOWANIE SERWISU KAWOWEGO Z WYKORZYSTANIEM KAWY POCHODZĄCEJ Z PRODUKCJI SPEŁNIAJĄCEJ STANDARDY SPOŁECZNE SPRAWIEDLIWEGO HANDLU: Oświadczam(my)\*, że kawa wykorzystywana do przygotowywania przerwy kawowej będzie produktem spełniającym standardy społecznie Sprawiedliwego Handlu wskazane w opisie przedmiotu zamówienia (stanowiącym zał. nr 2f do SWZ)**

**TAK / NIE\*** *\* niepotrzebne skreślić*

**KRYTERIUM pn. TERMIN WSKAZANIA OSTATECZNEJ LICZBY UCZESTNIKÓW DANEGO SZKOLENIA/SPOTKANIA KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG CATERINGU:**

Przez wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania należy rozumieć złożenie zamówienia tj. przekazanie przez Zamawiającego Wykonawcy informacji o ostatecznej liczbie osób korzystających z poszczególnych usług cateringowych w ramach danego szkolenia/spotkania. Wykonawca wskazuje termin, w którym Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy liczbę uczestników na dane szkolenie/ spotkanie do skorzystania z usługi cateringowej. Możliwy jest wybór tylko jednego ze wskazanych trzech terminów. Wykonawca, który nie zadeklaruje żadnego terminu otrzyma 0 pkt. Wykonawca, który zadeklaruje w formularzu oferty więcej niż jeden termin otrzyma 0 pkt. **Deklaracja Wykonawcy dotycząca terminu wskazania ostatecznej liczby uczestników danego szkolenia/spotkania korzystających z usługi cateringowej następuje poprzez skreślenie dwóch terminów (z których Wykonawca rezygnuje) i pozostawienie jednego (nieskreślonego), który deklaruje Wykonawca, który to będzie podlegał punktacji.**

**TERMIN 1.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 3 dni robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem- O pkt.**

*LUB*

**TERMIN 2.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 2 dni robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem-15 pkt.**

*LUB*

**TERMIN 3.Wskazanie ostatecznej liczby uczestników danego spotkania/szkolenia korzystających z usługi cateringowej do godziny 15:00 na 1 dzień robocze przed danym spotkaniem/szkoleniem-30 pkt.\***

*\* niepotrzebne skreślić*

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze szczegółowymi warunkami postępowania zawartymi w SWZ wraz z wszystkimi załącznikami i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
2. Oferujemy rozliczenie przedmiotu zamówienia **fakturą VAT/rachunkiem \*\*\*** z terminem płatności do 30 dni kalendarzowych od daty dostarczenia faktury wystawionej na Województwo Dolnośląskie - Dolnośląski Ośrodek Polityki Społecznej.
3. Oświadczamy, że jesteśmy związani ofertą przez okres 30 dni od dnia składania ofert, wskazanego w SWZ tj. do **dnia 21.06.2024 r.**
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zapisami dotyczącymi umowy i zobowiązujemy się – w przypadku wyboru naszej oferty – do zawarcia umowy na wymienionych warunkach i w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego oraz do spełnienia wszelkich wymagań wynikających z zapisów Umowy oraz oczekiwań odnośnie świadczenia usługi.
5. Oświadczamy, że zaoferowany przez nas przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.
6. Oświadczamy, iż w wypadku pozyskania przez nas danych osobowych od osób trzecich, wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
7. Oświadczamy, że wycena przedmiotu zamówienia uwzględnia wszystkie uwarunkowania oraz czynniki związane z realizacja zamówienia i obejmuje cały zakres rzeczowy zamówienia – wycena jest kompletna.
8. **Oświadczamy, że jesteśmy/nie jesteśmy płatnikiem podatku VAT \*\*\*. NIP:……………………**
9. Deklarujemy, że wszystkie oświadczenia i informacje są kompletne i prawdziwe.
10. **W razie wyboru naszej oferty, jako najkorzystniejszej oraz realizacji zamówienia, należne wynagrodzenie prosimy wypłacać na konto bankowe wykonawcy …………………………………….. \*\***
11. Wykonawca oświadcza, że wskazany w ust. 10 rachunek bankowy na który zostanie przelana należność jest rachunkiem rozliczeniowym służącym wyłącznie do celów rozliczeń z tytułu prowadzonej przez niego działalności gospodarczej i **jest/nie jest\*\*\*** rachunkiem bankowym zgłoszonym do elektronicznego rejestru prowadzonego przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej w ramach tzw. „białej listy podatników (zwanego dalej „Wykazem”), o którym mowa w ustawie o podatku od towarów i usług. Jeżeli przed realizacja płatności Zamawiający poweźmie informacje o braku zaewidencjonowania rachunku bankowego w Wykazie, Zamawiający będzie uprawniony do dokonania zapłaty na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w Wykazie, co będzie stanowić wykonanie zobowiązania Zamawiającego.
12. **Informujemy, iż posiadamy REGON o nr ……………………\*\***
13. **Informujemy, iż jesteśmy podmiotem wpisanym do ewidencji działalności gospodarczej/krajowym rejestrze sądowym pod nr ………………………………….\*\*/\*\*\***
14. Upoważniamy Dolnośląski Ośrodek Polityki Społecznej we Wrocławiu i jego upoważnionych przedstawicieli do przeprowadzenia wszelkich badań, mających na celu sprawdzenie oświadczeń, dokumentów i przedłożonych informacji oraz do wyjaśnienia finansowych i technicznych aspektów oferty.
15. Przedmiot zamówienia zrealizujemy **z udziałem /bez udziału podwykonawców**\*\*\* ………………………………….. (podać nazwę i adres podwykonawcy, o ile znani są na tym etapie postepowania), który/którzy wykona/ją następujący % zamówienia (o ile jest znany na tym etapie postępowania)
16. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczam/y, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny aktualny na dzień upływu składania ofert (art. 297 k.k).
17. **Nazwiska, stanowiska oraz numery telefonów osób, z którymi można się kontaktować oraz które będą wpisane do umowy, jako osoby uprawnione do kontaktu z Zamawiającym, w celu uzyskania dalszych informacji, jeżeli będą wymagane, podaje się poniżej:…………………………………..………………. \*\***
18. **Oświadczamy, iż występuję w niniejszym postępowaniu**, **jako osoba fizyczna/osoba prawna /jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej/konsorcjum\*\*\*.**
19. **Oświadczam/y, że ja/my (imię i nazwisko) ……………………………………………………….………………….. podpisany/i jestem/śmy upoważniony/eni do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie: …………………………...............................……………………………………………………**
20. Oświadczam, iż w przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się przed podpisaniem umowy w celu uniknięcia konfliktu interesów złożyć Zamawiającemu oświadczenie o braku powiązań osobowych oraz kapitałowych z Zamawiającym (przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentami lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą).
21. **Niniejsza oferta zawiera na stronach od …… do ….. informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.**
22. W przypadku, gdy dokumenty elektroniczne w postepowaniu, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej , zawierają informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa, Wykonawca w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku. W myśl art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, konieczne jest aby Wykonawca **wraz z przekazaniem informacji** stanowiących tajemnice przedsiębiorstwa w postepowaniu zastrzegł , że konkretne informacje nie mogą zostać udostępnione **jak również wskazał**, iż zastrzeżone informacje rzeczywiście stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. **Niewykazanie,** iż informacje zastrzeżone stanowią tajemnice przedsiębiorstwa skutkować będzie **ujawnieniem** tych informacji.
23. **Oświadczamy, że moje przedsiębiorstwo jest /właściwe podkreślić/:**
24. Mikroprzedsiębiorstwem- przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR;
25. Małym przedsiębiorstwem – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR;
26. Średnim przedsiębiorstwem - przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR. (W rozumieniu przepisów art. 7 ust. 1 pkt od 1-3 Ustawy z dnia 06.03.2018 r., Prawo przedsiebiorców – Dz. U. z 2021 r., poz. 162 tekst jednolity)
27. Jednosobowa dzialalnosc gospodarcza
28. Osoba fizyczna nie prowadząca dzialalności gospodarczej
29. Inny rodzaj
30. **Następujące dokumenty znajdują się w posiadaniu Zamawiającego:**
31. ………………………
32. ………………………
33. ……………………….
34. **Składamy ofertę na ……… stronach.**
35. **Wraz z ofertą składamy następujące dokumenty i oświadczenia:**
36. ………..
37. …………
38. ………..
39. …………
40. …………

**Formularz ofertowy musi zostać podpisany przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowalnym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem/-ami potwierdzającymi prawo do reprezentowania Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę.**

\*\*wpisać właściwą informację

\*\*\* niepotrzebne skreślić