**Formularz Ofertowy**

na **Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Centrum Projektów Polska Cyfrowa.**

**Zamawiający:**

Centrum Projektów Polska Cyfrowa

ul. Syreny 23, 01-150 Warszawa

Tel.0 22 315 22 00, faks 0 22 315 22 02

NIP: 526-27-35-917

[www.cppc.gov.pl](http://www.cppc.gov.pl), email: cppc@cppc.gov.pl

**Wykonawca:**

Nazwa …….…………………………………………………………………………….

Adres ……………………………………………………………….……….……..……

e-mail ……………………………………………………………………………..…….

NIP ……………………………………………………………….……………………..

1. Nazwa i opis przedmiotu zamówienia:

przygotowywanie, dostarczanie, podawanie posiłków, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zleceniem na spotkania/narady/konferencje, organizowane przez CPPC we wskazanych lokalizacjach na terenie Warszawy, zgodnie z opisem zawartym w Zapytaniu Ofertowym i Istotnych Postanowieniach Umowy.

1. Kryterium oceny ofert: cena brutto oferty 100%.
2. Termin i miejsce wykonania zamówienia: od dnia podpisania umowy na okres 18 miesięcy lub do wyczerpania środków przeznaczonych na finansowanie zamówienia.
3. Zobowiązuje się przez cały okres trwania Umowy do posiadania ważnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej na sumę ubezpieczeniową nie mniejszą niż
50 000,00 zł (słownie złotych: pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100), w zakresie prowadzonej przez siebie działalności. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do przedstawienia aktualnego ubezpieczenia.
4. Warunki płatności
5. płatności za wykonanie zleconej usługi będą dokonywane z dołu na podstawie dokumentów przelewowych wystawionych z co najmniej 21-dniowym terminem płatności od daty dostarczenia do CPPC prawidłowo wystawionego dokumentu księgowego: faktury VAT lub rachunku,
6. podstawą wystawienia faktury będzie podpisanie protokołu odbioru prawidłowo wykonanej usługi cateringowej,
7. Zamawiający będzie zlecał i rozliczał każdą wykonaną usługę cateringową jako iloczyn liczby zgłoszonych uczestników spotkań/narad/konferencji i cen jednostkowych zaoferowanych w poszczególnych parametrach kryterium cena, zgodnie z pkt. 6 poniżej.
8. ceny podane w ofercie nie będą podlegały zmianom przez cały okres obowiązywania umowy,
9. ceny jednostkowe brutto w ofercie obejmują wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w tym opłaty i podatki stanowią w całości należność Wykonawcy z tytułu wykonania zamówienia.
10. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z poniższym zestawieniem cenowym:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| cena jednostkowa (tj. na 1 osobę)\* | Do 30 osób | Do 50 osób | Powyżej 50 osób |  |
|  | ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| Przerwa kawowa |  |  |  |
| Kanapki (5 sztuk/osobę)i sałatki |  |  |  |
| Lunch bufetowy |  |  |  |
|  | suma kolumny 1:………..…zł brutto\* | suma kolumny 2:…..……zł brutto\* | suma kolumny 3:…………zł brutto\* | **Suma kolumn 1,2,3** **…………..zł brutto\*** |

\* Ceny muszą być wyrażone w walucie PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

1. Oświadczam, że zapoznałem się z Formularzem Ofertowym i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
2. Oświadczam, że akceptuję warunki umowy zawarte w Istotnych Postanowieniach Umowy dołączonych do ogłoszenia.
3. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w Istotnych Postanowieniach Umowy załączonych do ogłoszenia, w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
4. Załącznikiem do niniejszego Formularza Ofertowego stanowiącego integralną część oferty jest propozycja menu, przygotowana zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 1 do Formularza Ofertowego.
5. Kserokopia aktualnej polisy ubezpieczenia OC.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_dnia\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | (pieczęć i podpis Wykonawcy) |

**Załącznik nr 1 do Formularza Ofertowego**

**Propozycja menu na podstawie, którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania**

* 1. Przekąski zimne – co najmniej 9 propozycji do wyboru.
	2. Sałatki – co najmniej 9 propozycji do wyboru
	3. Zupy – co najmniej 5 propozycji
	4. Danie główne:
1. Mięsne – co najmniej 5 propozycji,
2. Jarskie– co najmniej 5 propozycji,
3. Rybne – co najmniej 5 propozycji
	1. Desery i ciasta- co najmniej 9 propozycji;
	2. Kanapki – co najmniej 10 propozycji;

Menu zaoferowane przez wykonawcę w poniższej tabeli jest wiążące podczas realizacji zamówienia.

Tabela: Propozycje menu:

|  |  |
| --- | --- |
| **I** | **Przekąski zimne** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| …. |  |
| **II** | **Sałatki** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| …. |  |
| **III** | **Zupy** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| … |  |
| **IV** | **Danie główne** |
| **IVa** | **mięsne** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| … |  |
| **IVb** | **jarskie** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| … |  |
| **IVc** | **rybne** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| … |  |
| **V** | **Desery i ciasta** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| …. |  |
| **VI** | **Kanapki** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| 10 |  |
| ….. |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |  (pieczęć i podpis Wykonawcy) |