**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego**

**OFERTA**

**na świadczenie usług cateringowych**

**Dane Wykonawcy:**

Nazwa Wykonawcy:

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

Adres Wykonawcy:

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

tel. …………………………………….

e-mail: ………………………………..

Regon: ……………………………….. NIP: …………………………………..

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa usługi cateringowej** | **Opis** | **Cena jednostkowa brutto w PLN uwzględniająca obsługę i czynności jej towarzyszące (cena za jedną porcję)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | kawa rozpuszczalna w saszetkach / herbata w saszetkach | porcja: 1 saszetka  sposób podawania w zależności od żądania zamawiającego,  w szczególności:   1. w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy (w ilości odpowiedniej do liczby uczestników), 2. w formie „luzem” z gorącą wodą w termosach wykonawcy  (w ilości odpowiedniej do liczby uczestników), 3. w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą. |  |
| 2. | cukier | porcja : 1 saszetka min 5 g. |  |
| 3. | cytryna w plasterkach | porcja : co najmniej 1 plaster przekrojony na połowę |  |
| 4. | mleko do kawy | mleczko / mleko do kawy – podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną zamawiającego w oryginalnych  i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszku;  porcja - co najmniej 10g |  |
| 5. | woda mineralna gazowana | woda mineralna gazowana, co najmniej 0,3 l na osobę, |  |
| 6. | woda mineralna niegazowana | woda mineralna niegazowana, co najmniej 0,3 l na osobę |  |
| 7. | ciastka kruche | ciastka kruche, różne;  porcja co najmniej 30g na osobę |  |
| 8. | świeże owoce | świeże owoce 3 rodzaje, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej.  *Każdorazowo Zamawiający określi sposób podania owoców* tzn. przygotowania ich w całości, czy jako owoców filetowanych  1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g na osobę |  |
| 9. | zupa | podawany jeden rodzaj zupy na dane spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z co najmniej 3 propozycji;  1 porcja - co najmniej 300ml na osobę; |  |
| 10. | danie  mięsne | jedno danie mięsne podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie;  1 porcja – co najmniej 120g dania na osobę |  |
| 11. | dania  niemięsne | jedno danie niemięsne (np. ryby, danie jarskie, itp.) podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z  co najmniej  3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie;  1 porcja – co najmniej 120g dania na osobę |  |
| 12. | dodatek  skrobiowy | jeden rodzaj dodatków skrobiowych podawanych na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu  na dane spotkanie z ciepłych dodatków skrobiowych, takich jak: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze;  1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku |  |
| 13. | dodatek  warzywny | dwa rodzaje dodatków warzywnych podawanych na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, z takich jak: warzywa gotowane, sałatki, surówki, sałaty;  1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku |  |
| 14. | kanapki  dekoracyjne bankietowe („tartinki”) | dwa rodzaje kanapek na pieczywie jasnym, ciemnym lub ziarnistym z minimum 5 składnikami określanymi przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, takimi jak: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.;  waga 1 kanapki co najmniej 60g;  1 porcja - 1 kanapka |  |
| 15. | zestaw soków (100%) | dwa rodzaje na spotkanie (2 różne smaki soków) do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, m.in. z takich soków jak: sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy oraz z czarnej porzeczki  porcja - jeden rodzaj soku, co najmniej 200 ml |  |
| 16. | zimne dodatki | trzy rodzaje zimnych dodatków, takich jak: koreczki, roladki, ruloniki, zawijasy, itp.; wybór Zamawiającego z co najmniej  5 propozycji złożonych przez Wykonawcę na etapie konstruowania menu.  1 porcja - 5 sztuki danego rodzaju zimnej przekąski na osobę |  |
| 17. | świeże pieczywo | zestaw świeżego pieczywa białego lub razowego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie  1 porcja – o wadze co najmniej 50g pieczywa |  |
| 18. | deser (ciasta) | dwa rodzaje ciast na spotkanie do wyboru Zamawiającego  na etapie konstruowania menu na dane spotkanie,  1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 100g na osobę |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Łączna cena brutto oferty (suma z kolumny nr 4):** |  |

**Cena oferty brutto jest ceną obejmującą wszystkie koszty i składniki związane z realizacją zamówienia.**

Oświadczam/y, że zapoznałem/zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego i nie wnoszę/wnosimy   
do niej zastrzeżeń oraz przyjmuję/emy warunki w niej zawarte.

Oświadczam/y, że w cenie oferty uwzględnione zostały wszystkie koszty wykonania przedmiotowego zamówienia zgodnie z warunkami określonymi pkt. I Opis przedmiotu zamówienia.

Oświadczam/y, że uważam/y się za związanych niniejszą ofertą na czas 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

W przypadku przyznania mi/nam zamówienia, zobowiązuję/emy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

Oświadczam/y, że zaoferowany przeze mnie/przez nas przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.

Oświadczam/y, że wycena przedmiotu zamówienia uwzględnia wszystkie uwarunkowania oraz czynniki związane z realizacją zamówienia i obejmuje cały zakres rzeczowy zamówienia – jest kompletna.

Oferuję/emy wykonanie zamówienia w terminach i na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam/y, że spełniam/y warunki udziału w postępowaniu.

…………………………… …….…………………………………

(miejsce, data) (podpis/podpisy/osób)

**Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego**

**Wykaz usług**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj usługi | Podmiot na rzecz którego była realizowana usługa cateringowa | Kwota brutto usługi cateringowej | Okres realizacji usługi cateringowej |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |

**Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego**

**OŚWIADCZENIE OFERENTA**

**O BRAKU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH Z ZAMAWIAJĄCYM**

Pełna nazwa podmiotu:……………………………………………………………………………….

Imię i nazwisko osoby składającej oświadczenie:…………………………………………………….

Stanowisko osoby składającej oświadczenie:…………………………………………………………

Składając ofertę w odpowiedzi na zapytanie ofertowe na **świadczenie usług cateringowych** oświadczam, że:

**JESTEM/NIE JESTEM**1

powiązany/-a osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym – Stowarzyszeniem Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między 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:

1. Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
3. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

**1 niepotrzebne skreślić, brak skreślenie będzie równoznaczny z niezłożeniem oświadczenia, oferta będzie podlegała odrzuceniu**

Miejscowość, .................................., dnia ...................................

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

*podpis osoby/osób* u*poważnionej/upoważnionych*

*do reprezentowania Wykonawcy*