

ŚCP - Formularz ofertowy
Szczegółowe dane dotyczące usługi cateringu podczas spotkań informacyjnych i warsztatów –listopad/grudzień 2019 r.

Lp.	Nazwa Catering	Opis	Liczba osób	Cena jednostkowa netto	Uwagi
1.	<p>Usługa cateringowa podczas spotkań informacyjnych, które odbędą się:</p> <p>18.11.2019 r. Częstochowa, Urząd Miasta, ul. Śląska 11/13, 42-217 Częstochowa</p> <p>21.11.2019 r. Rybnik, Urząd Miasta Rybnika, ul. B. Chrobrego 2, 44-200 Rybnik</p> <p>25.11.2019 r. Bielsko-Biała, Bielsko-Biański Ośrodek Sportu i Rekreacji, ul. Karbowa 26, 43-300 Bielsko-Biała</p> <p>28.11.2019 r. Sosnowiec, Sosnowiecki Park Naukowo-Technologiczny, ul. Wojska Polskiego 8, 41-208 Sosnowiec</p>	<p><u>Planowane termin spotkań informacyjnych:</u></p> <p>18.11.2019 r. Częstochowa, 21.11.2019 r. Rybnik, 25.11.2019 r. Bielsko-Biała, 28.11.2019 r. Sosnowiec,</p> <p>w godzinach 8.30 – 14.00</p> <p><u>Liczba uczestników:</u> Spotkania planowane są dla maksymalnie 40 osób każde, jednak zakładamy, iż minimalna liczba uczestników, to 20 osób. Ostateczna liczba osób zostanie podana w późniejszym czasie, w ustalonym z wybranym Wykonawcą terminie. Prosimy o dokonanie wyceny z uwzględnieniem tych założeń.</p> <p><u>Zakres zamówienia:</u></p> <p>- <u>zamówienie:</u></p> <p>1. Przerwa kawowa w godzinach ok. 10.00 - 10.20 - kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko do kawy, woda mineralna butelkowana ok. 0,5 l, ciasto 1 porcja/os,</p> <p>2. Poczęstunek w godzinach ok. 11.40 - 12.00 - kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko do kawy, woda mineralna butelkowana ok. 0,5 l, sok butelkowany ok. 200 – 250 ml, kanapki (4 sztuki na osobę).</p> <p>- <u>obsługa</u></p> <p>rozłożenie cateringu do pół godziny przed rozpoczęciem spotkania, posprzątanie cateringu od pół godziny po zakończeniu spotkania. Zleceniobiorca zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.), zgodnie z wymaganiami menu, a także własne stoły. Nie dopuszcza się możliwości użycia naczyń i sztućców plastikowych.</p>	<p style="text-align: center;">20 – 40 na każdym ze spotkań</p>	<p style="text-align: center;">.....</p> <p>Proszę wpisać kwotę netto za 1 osobę.</p>	<p style="text-align: center;">... % VAT</p> <p>W przypadku różnych stawek proszę o wyszczególnienie pozycji i kwot.</p>

2.	<p>Usługa cateringowa podczas warsztatu, który odbędzie się:</p> <p>03.12.2019r.</p> <p>Chorzów, Śląskiego Centrum Przedsiębiorczości, ul. Katowicka 47, Chorzów w sali nr 6 na parterze,</p>	<p>Planowany termin warsztatu to:</p> <p>03.12.2019 r. godz. 9:00-13:00 – Chorzów</p> <p>Liczba uczestników od 20 do 40. Liczba osób zostanie potwierdzona na dzień przed odbyciem się warsztatu. Prosimy o dokonanie wyceny z uwzględnieniem tych założeń.</p> <p>Zakres oferty usługi cateringowej:</p> <p>- <u>zamówienie:</u></p> <p>kawa, herbata cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna woda mineralna butelkowana gaz./niegaz. (poj. 0,5 l)/os ciasto 1 porcja/os</p> <p>- <u>obsługa:</u></p> <p>rozłożenie cateringu do pół godziny przed rozpoczęciem warsztatu (Wykonawca zapewnia własne stoły), posprzątanie cateringu od pół godziny po zakończeniu warsztatu. Zleceniobiorca zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Nie dopuszcza się możliwości użycia naczyń i sztuców plastikowych. Prosimy o dokonanie wyceny z uwzględnieniem tych założeń.</p>	20 – 40	<p>....</p> <p>Proszę wpisać kwotę netto za 1 osobę.</p>	<p>..... % VAT</p> <p>W przypadku różnych stawek proszę o wyszczególnienie pozycji i kwot.</p>
----	---	--	---------	--	--

Pozostałe koszty	Wartość netto	Wartość brutto
Koszt transportu		
Nazwa oferenta:		Data i podpis: