

**ŚCP - Formularz ofertowy**  
**Szczegółowe dane dotyczące usługi cateringu podczas seminarium - marzec 2020 r.**

**Załącznik nr 1.**

| Lp. | Nazwa   | Opis   | Liczba osób    | Cena jednostkowa netto  | Uwagi/ stawka podatku VAT                  |
|-----|---|--|----------------|---|--|
|     | Catering  |  |                |   |  |
| 1.  | <p>Usługa cateringowa podczas <b>seminarium</b> które odbędzie się w Katowicach w dniu <b>04.03.2020 r.</b>, w godzinach 9:00-13:00.</p> <p>Miejsce realizacji:<br/><b>Katowice, ul. Dąbrowskiego 23.</b></p> | <p><b><u>Liczba uczestników:</u></b><br/>Seminarium planowane jest dla maksymalnie 80 osób, jednak zakładamy, iż minimalna liczba uczestników, to 40 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><b><u>Zakres zamówienia:</u></b></p> <p><b>1. serwis kawowy podczas rejestracji</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kawa z ekspresu ciśnieniowego – biała, czarna,</li> <li>- herbata min. 3 rodzaje,</li> <li>- cukier, cytryna,</li> <li>- woda mineralna butelkowana – butelki szklane o poj. 0,2 – 0,3 l – 2 szt. na osobę (gazowana i niegazowana),</li> <li>- sok 100% butelkowany (minimum 3 rodzaje) – butelki szklane o poj. 0,2 – 0,3 l – 2 szt. na osobę,</li> <li>- ciasto – 2 kawałki na osobę (min. 4 rodzaje)</li> <li>- paluszki,</li> <li>- owoce – min. 3 rodzaje;</li> </ul> <p><b>2. przerwa cateringowa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kawa z ekspresu ciśnieniowego – biała, czarna,</li> <li>- herbata min. 3 rodzaje,</li> <li>- cukier, cytryna,</li> <li>- woda mineralna butelkowana – butelki szklane o poj. 0,2 – 0,3 l – 2 szt. na osobę (gazowana i niegazowana),</li> <li>- sok 100% butelkowany (minimum 3 rodzaje) – butelki szklane o poj. 0,2 – 0,3 l – 2 szt. na osobę,</li> <li>- kanapki koktajłowe, różne rodzaje – 4 szt. na osobę,</li> <li>- koreczki – różne rodzaje - 5 szt. na osobę,</li> <li>- owoce – min. 3 rodzaje;</li> </ul> | <b>40 – 80</b> | <p>.....</p> <p>Proszę wpisać kwotę netto za 1 osobę i wyszczególnić kwoty jeśli występują różne stawki podatku VAT</p> <p><b>W tym:</b></p> <p>.....</p> <p>(kwota netto objęta stawką 8%)</p> <p>.....</p> <p>(kwota netto objęta stawką 23%)</p> | <p><b>8% VAT</b></p> <p><b>23% VAT</b></p> |

|  |  |   |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|
|  |  | <p><b>3. przerwa cateringowa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kawa z ekspresu ciśnieniowego – biała, czarna,</li> <li>- herbata min. 3 rodzaje,</li> <li>- cukier, cytryna,</li> <li>- ciasto – 1 kawałek na osobę (min. 4 rodzaje),</li> <li>- paluszki,</li> <li>- owoce – min. 3 rodzaje;</li> </ul> <p>Wymogi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wykonawca zapewnia obsługę podczas całego spotkania (w tym rozłożenie, bieżące sprzątnięcie i złożenie cateringu po zakończeniu seminarium);</li> <li>- Wykonawca zapewnia stoły wraz z obrusami i dekoracją;</li> <li>- Wykonawca zapewnia min. 8 stolików koktajlowych w tym 2 przystosowane dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich;</li> <li>- Wykonawca zapewnia naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Nie dopuszcza się możliwości użycia naczyń i sztuczków plastikowych oraz obrusów jednorazowego użytku,</li> <li>- Wykonawca przygotowuje (spakuje) pozostałe po seminarium produkty i przekazuje Zamawiającemu.</li> </ul> |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|

| Koszty   | Wartość netto | Wartość brutto |
|--|---------------|----------------|
| Inne koszty stałe, niezależne od liczby uczestników, np. transport, obsługa (jeśli nie zostały ujęte w cenie jednostkowej) |               |                |

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Nazwa oferenta: | Data i podpis: |
|-----------------|----------------|