

**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 seminarium które odbędzie się w Katowicach</p> <p style="text-align: center;"><b>5 marca br.</b> <b>w godzinach 13:00-16:00</b></p> <p>Miejsce realizacji: <b>Katowice,</b> <b>ul. Jagiellońska 25</b></p>	<p><b><u>Liczba uczestników:</u></b> Seminarium planowane jest dla maksymalnie 80 osób każde, 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>Serwis kawowy dostępny podczas rejestracji oraz przez cały czas trwania seminarium</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 – 1 szt. na osobę (gazowana i niegazowana),</li> <li>- sok 100% butelkowany (minimum 3 rodzaje) – butelki szklane o poj. 0,2 – 0,3 l – 1 szt. na osobę,</li> <li>- ciasto – 2 kawałki na osobę (min. 4 rodzaje)</li> <li>- paluszki lub kruche ciasteczka,</li> <li>- owoce – min. 3 rodzaje;</li> </ul> <p><b><u>Wymogi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wykonawca zapewnia obsługę podczas całego seminarium (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. 6 stolików koktajlowych w tym 1 przystosowany dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich;</li> <li>- Wykonawca zapewnia naczynia (termosy/podgrzewacze – do przygotowania herbaty, odpowiednią liczbę ciśnieniowych ekspresów do kawy, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Nie dopuszcza się możliwości użycia naczyń i sztućców plastikowych oraz obrusów jednorazowego użytku,</li> <li>- Wykonawca przygotowuje (spakuje) pozostałe po seminarium produkty i przekazuje Zamawiającemu.</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>.....</p>	<p><b>8% VAT</b></p> <p><b>23% VAT</b></p>

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

<b>Nazwa oferenta:</b>	<b>Data i podpis:</b>
------------------------	-----------------------