

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

**Główny Inspektorat Transportu Drogowego zaprasza do składania ofert na:
*Zapewnienie usługi cateringowej podczas jubileuszu 25-lecia ITD.***

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego bez stosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2026 r. poz. 793) prowadzone w formie zapytania ofertowego.
Szacowana wartość zamówienia poniżej kwoty 170 000,00 zł netto.

I. Nazwa i adres Zamawiającego:

Główny Inspektorat Transportu Drogowego, Al. Jerozolimskie 94, 00-807 Warszawa.

1. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas jubileuszu 25-lecia ITD dla 200 osób oraz zapewnienie infrastruktury gastronomicznej niezbędnej do realizacji zamówienia, wraz z obsługą kelnerską.

Przewidywany termin wykonania zamówienia: 21 września 2026 r.

Miejsce wykonania zamówienia: Główny Inspektorat Transportu Drogowego, Al. Jerozolimskie 94, 00-807 Warszawa.

2. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu i godziny wykonania usługi, pod warunkiem poinformowania Wykonawcy o tym fakcie co najmniej na 7 dni kalendarzowych przed pierwotnie planowanym dniem wydarzenia.
3. Zamawiający pod pojęciem „usługa cateringowa” rozumie usługę, w skład której wchodzi w szczególności przygotowanie:
 - przerw kawowych: zapewnienie kawy, herbaty, soków, napojów, dodatków oraz niezbędnego sprzętu;
 - poczęstunku na zimno w formie szwedzkiego stołu: kanapki bankietowe, tartinki, finger food, filetowane owoce oraz galanteria cukiernicza;
 - zapewnienie stołów koktajlowych, nakryć stołów (obrusy dekoracyjne, sztucze, zastawa, serwetki,);
 - dostawa posiłków oraz obsługa kelnerska w zakresie ich przygotowania i podania.
 - wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, aby catering był przygotowany z najwyższą starannością, a wszystkie posiłki charakteryzowały się nie tylko świeżością i wysoką jakością, lecz także wyjątkową estetyką podania. Serwis powinien cechować się efektownym, starannym i reprezentacyjnym wyglądem, adekwatnym do uroczystego charakteru wydarzenia.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Wydarzenie odbywać się będzie dwuetapowo, tj.:
 - **CZĘŚĆ A** w godzinach 10:00–12:00;
 - **CZĘŚĆ B** w godzinach 15:00–17:00,
2. Obie części wydarzenia, tj. Część A i Część B, odbędą się w tej samej lokalizacji i w tej samej sali. Dodatkowo, w ramach Części B, Zamawiający przewiduje wykorzystanie drugiej, odrębnej sali dla 20 uczestników.

3. Wykonawca zapewni zróżnicowane menu składające się z przekąsek zimnych typu finger food, uwzględniające różnorodne preferencje żywieniowe uczestników wydarzenia, w tym opcje mięsne, rybne oraz wegetariańskie.
4. Obsługa cateringowa obejmuje:
 - CZĘŚĆ A – 100 osób
 - CZĘŚĆ B – 100 osób (dwie sale 80 i 20 osób)
5. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania wydarzenia.
6. Liczba personelu musi być dostosowana do liczby uczestników wydarzenia oraz charakteru uroczystości, zapewniając sprawną obsługę gości i bieżące uzupełnianie bufetu.
7. Personel obsługujący powinien posiadać jednolite, eleganckie stroje odpowiadające randze wydarzenia. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
8. Do obowiązków obsługi należeć będzie w szczególności:
 - a) przygotowanie i obsługa bufetu,
 - b) bieżące uzupełnianie potraw i napojów,
 - c) zbieranie zużytych naczyń i szkła,
 - d) utrzymanie estetyki i porządku w strefie cateringowej.

Założenia świadczenia usługi cateringowej:

CZĘŚĆ A

- Liczba uczestników: 100 osób.
- Wymagania asortymentowe i gramaturowe (w przeliczeniu na 1 osobę):

Asortyment	Minimalna gramatura / ilość	Wymagania szczegółowe i forma podania
Przekąski zimne	Min. 250 g / osobę łącznie	Minimum 6 różnych przekąsek do wyboru. Różnorodny profil smakowy: mięsne, rybne, wegetariańskie. Forma: Drobne przekąski <i>finger food</i> , <i>amuse-bouche</i> , kanapeczki, tartinki, sałatki. Przykłady: mini burgery z szarpaną wieprzowiną, mini kanapeczki z rostbefem i sosem chrzanowym, sałatki porcjowane, mini tartaletki z musem z wędzonego łososia i koperkiem, roladki z tortilli, mini caprese na patyczkach, sakiewki z ciasta francuskiego z kurczakiem i pieczarkami lub inne przekąski o podobnym standardzie;
Desery	Min. 150 g / osobę łącznie	Co najmniej 4 różne rodzaje w tym jedno bezglutenowe. Forma: Minidesery, monoporcje lub inne eleganckie formy degustacyjne. Przykłady: Minitiramisu, mini serniczki, brownie w porcjach koktajlowych;
Świeże owoce krojone	100 g/osobę łącznie	Filetowane owoce lub pokrojone na porcje umożliwiające wygodne spożycie. Co najmniej 3 rodzaje do wyboru.

Napoje	Bez limitu	Kawa: Świeżo parzona kawa ziarnista z ekspresów wysokociśnieniowych – wymagane minimum 3 urządzenia. Zapas filiżanek ze spodkami. Dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, mleko, mleko bez laktozy, pokrojona w plasterki cytryna (wszystkie dodatki bez ograniczeń). Pozostałe: Herbata (różne gatunki, czarna, zielona oraz owocowa), woda niegazowana i gazowana w szklanych butelkach o pojemności 0,33 l, soki owocowe 3 rodzaje w szklanych dzbankach o pojemności 0,7 l. Sprzęt: Wykonawca zapewnia ekspresy ciśnieniowe, garnki oraz kompletną zastawę.
Obsługa	Zgodnie z zapotrzebowaniem	Wykwalifikowany zespół kelnerski w jednolitych strojach, dbający o płynność serwisu i estetykę stołów.

CZĘŚĆ B

- Liczba uczestników: 100 osób (dwie sale 80 i 20 osób).
- Wymagania asortymentowe i gramaturowe (w przeliczeniu na 1 osobę):

Asortyment	Minimalna gramatura / ilość	Wymagania szczegółowe i forma podania
Przekąski zimne	Min. 400 g / osobę łącznie	Minimum 10 różnych przekąsek do wyboru. Różnorodny profil smakowy: mięsne, rybne, wegetariańskie. Forma serwowania: elegancki bufet koktajlowy w formule szwedzkiego stołu, obejmujący przekąski typu finger food, amuse-bouche, kanapeczki, tartinki oraz sałatki porcjowane, podane w estetyczny i reprezentacyjny sposób, odpowiadający randze wydarzenia. Przykłady: Tataki z tuńczyka w sezamie (<i>bite-size</i>), tatar wołowy na grzance, minibrioszki z pastrami i piklami, tartinki z kozim serem i sosem z fig, mini quiche ze szpinakiem i serem feta, sałatka z kaszą bulgur i pieczonymi warzywami w kubeczkach, mini-rożki z musem z wędzonego pstrąga, mini-sałatka grecka w kieliszkach lub inne przekąski o podobnym standardzie;
Desery	Min. 150 g / osobę łącznie	Co najmniej 5 różnych rodzajów w tym jedno bezglutenowe. Przykłady: Minitiramisu, tartaletki cytrynowe, panna cotta, mus

		czekoladowy w kieliszkach, serniczki na zimno, mini-bezy z kremem i owocami;
Świeże owoce krojone	150 g/osoba łącznie	Filetowane owoce lub pokrojone na porcje umożliwiające wygodne spożycie. Co najmniej 3 rodzaje do wyboru;
Napoje	Bez limitu	Kawa: Świeżo parzona kawa ziarnista z ekspresów – wymagane minimum 4 urządzenia. Zapas filiżanek ze spodkami. Dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, mleko, mleko bez laktozy, pokrojona w plasterki cytryna (wszystkie dodatki bez ograniczeń). Pozostałe: Herbata (różne gatunki, czarna, zielona oraz owocowa), woda niegazowana i gazowana w szklanych butelkach o pojemności 0,33 l, soki owocowe 3 rodzaje w szklanych dzbankach o pojemności 0,7 l. Sprzęt: Wykonawca zapewnia ekspresy ciśnieniowe, warki oraz kompletną zastawę.
Obsługa	Zgodnie z zapotrzebowaniem	Wykwalifikowany zespół kelnerski w jednolitych strojach, dbający o płynność serwisu i estetykę stołów. Z uwzględnieniem podziału na sale.

3. Warunki realizacji zamówienia

1. Zapewnienie stolików koktajlowych (z pokrowcami w kolorze czarnym lub butelkowo-zielonym). Liczba i rozstaw zapewniające swobodne przemieszczanie się gości. Co najmniej 15 stolików na CZĘŚĆ A, 18 stolików na CZĘŚĆ B (w CZĘŚCI B dwie sale).
2. Zapewnienie odpowiedniej ilości stołów bufetowych (z pokrowcami w kolorze czarnym lub butelkowo-zielonym) zapewniających dostępność cateringu.
3. Zapewnienie jednolitej zastawy stołowej z białego porcelitu (filiżanek ze spodkami, talerzy, talerzyków i innych elementów niezbędnych do podania posiłków) wraz ze sztućcami ze stali nierdzewnej, szklankami z przejrzystego szkła, serwetkami i pozostałymi niezbędnymi elementami. Zamawiający nie dopuszcza stosowania niedopasowanych, niekompletnych czy wyszczerbionych ww. pozycji ani naczyń i sztućców jednorazowych czy wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych.
4. Cena cateringu musi obejmować transport.
5. Wykonawca zapewni obsługę techniczną przed rozpoczęciem spotkania w celu prawidłowego przygotowania spotkania, tj. ustawi stoły, zastawę, potrawy.
6. Wykonawca zobowiązany jest do pełnego przygotowania strefy cateringowej najpóźniej na 1 godzinę przed każdą z planowanych części tj. A i B.
7. Wykonawca zapewni pełną dostępność bufetu oraz obsługi kelnerskiej przez cały okres trwania wydarzenia wskazany przez Zamawiającego.
8. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę pojemników na odpady, dostosowaną do sposobu organizacji strefy cateringowej. Pojemniki powinny być estetyczne, jednakowe pod względem wyglądu oraz rozmieszczone w miejscach zapewniających uczestnikom swobodny dostęp. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego opróżniania pojemników oraz utrzymania porządku w strefie cateringowej przez cały okres świadczenia usługi.

9. Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po posiłkach). Wykonawca zapewnia usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków świeżych, przygotowanych z produktów wysokiej jakości, z zachowaniem właściwych warunków przechowywania i serwowania, w tym odpowiednich reżimów temperaturowych. Wszystkie produkty i surowce wykorzystane do przygotowania potraw muszą posiadać aktualne terminy przydatności do spożycia.
11. W odniesieniu do standardu serwisu Zamawiający wymaga ciągłej rotacji potraw, uzupełniania bufetów bez przerw w dostępności, estetycznej ekspozycji, stałego nadzoru koordynatora cateringu.
12. Wykonawca zapewni estetyczną i spójną aranżację bufetów oraz stołów koktajlowych, odpowiadającą uroczystemu i oficjalnemu charakterowi wydarzenia.
13. Wykonawca zobowiązany jest do czytelnego oznaczenia potraw, w szczególności poprzez wskazanie: informacji o występowaniu alergenów, oznaczenia potraw wegetariańskich oraz bezglutenowych.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników o maksymalnie 20% liczby bazowej (czyli do minimalnego poziomu 160 uczestników). Zamawiający jest zobowiązany do poinformowania Wykonawcy o ostatecznej liczbie uczestników w formie pisemnej lub dokumentowej (np. e-mail) najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem Wydarzenia.
15. W przypadku zachowania terminu, o którym mowa powyżej, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie proporcjonalnie obniżone o koszt niezgłoszonych uczestników, z zastrzeżeniem, że Zamawiający zapłaci za co najmniej 160 uczestników (gwarantowany poziom minimalny), nawet jeśli faktyczna liczba uczestników będzie niższa.
16. Zgłoszenie zmniejszenia liczby uczestników po terminie określonym w OPZ nie ma wpływu na wysokość wynagrodzenia Wykonawcy, które zostanie naliczone za pełną bazową liczbę 200 uczestników.
17. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu szczegółową propozycję menu dla obu części wydarzenia, wraz z wykazem potraw oraz ich opisem, nie później niż na 7 dni roboczych przed terminem realizacji wydarzenia. Realizacja usługi nastąpi po zaakceptowaniu menu przez Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zgłoszenie uwag oraz zmian do przedstawionej propozycji menu.
18. Zmiany menu zgłoszone przez Zamawiającego nie mogą prowadzić do obniżenia standardu usługi określonego w OPZ ani zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy za osobę.
19. Wykonawca wyznaczy koordynatora odpowiedzialnego za realizację usługi, pozostającego w stałym kontakcie z przedstawicielem Zamawiającego na etapie przygotowania oraz podczas realizacji wydarzenia. Koordynator będzie uprawniony do podejmowania bieżących decyzji organizacyjnych związanych z realizacją przedmiotu zamówienia.
20. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącej współpracy z podmiotem odpowiedzialnym za organizację oraz obsługę techniczną wydarzenia, wskazanym przez Zamawiającego, w zakresie niezbędnym do prawidłowej realizacji przedmiotu Umowy, w szczególności dotyczącym organizacji przestrzeni, harmonogramu prac, dostępu do mediów (w tym energii elektrycznej), rozmieszczenia wyposażenia oraz koordynacji działań. Zamawiający zorganizuje spotkanie koordynacyjne z udziałem obu wykonawców przed terminem realizacji wydarzenia.
21. Wykonanie usługi zostanie potwierdzone protokołem odbioru podpisanym przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy. Podpisany protokół odbioru stanowi podstawę do wystawienia faktury.

4. Kryteria oceny ofert

1. Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany według następującego kryterium:
 - a) Cena – waga 100%,
2. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania przez Wykonawcę wynosi 100 punktów.

2.1. Kryterium „Cena” – „C”

W ramach kryterium „Cena” – dalej „C” ocenie zostanie poddana łączna kwota realizacji zamówienia wskazana w pkt 3 lit. a) formularza „Oferta”, stanowiącego załącznik nr 1 do zaproszenia. Każda oferta uzyskać może maksymalnie 100 punktów, zgodnie z następującym wzorem:

$$C = (C_{\min}/C_{\text{of}}) * 100$$

gdzie:

- C: liczba punktów, jakie otrzyma badana oferta za kryterium „Cena”,
C_{min}: najniższa cena brutto wykonania przedmiotu zamówienia wśród ofert złożonych przez Wykonawców,
C_{of}: cena brutto badanej oferty.

Kryterium wyboru oferty jest łączna cena brutto za realizację zamówienia (cena – 100%). Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta z najniższą ceną, spełniającą wymagania Zamawiającego.

5. Procedura:

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Wszelkie pytania dotyczące niniejszego postępowania prosimy kierować na adres email: sekretariat@gitd.gov.pl
3. Wyjaśnienia i zmiana treści Zaproszenia:
 - 3.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zaproszenia.
 - 3.2. Zamawiający może udzielić wyjaśnień dotyczących treści Zaproszenia do składania ofert. Wnioski o wyjaśnienie treści Zaproszenia należy składać nie później niż na 3 dni przed upływem terminu składania ofert. Wnioski złożone po tym terminie mogą pozostać bez rozpoznania.
 - 3.3. Na każdym etapie postępowania Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Zaproszenia.
4. Jeżeli w postępowaniu nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
5. Zamawiający może unieważnić postępowanie na każdym jego etapie, bez dokonania wyboru oferty. O unieważnieniu postępowania Zamawiający poinformuje Wykonawców, którzy złożyli oferty.
6. Zamawiający może odrzucić ofertę, jeżeli:
 - 6.1. Jej treść nie odpowiada treści Zaproszenia;
 - 6.2. Jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - 6.3. Zawiera błędy lub braki uniemożliwiające jej ocenę;
 - 6.4. wykonawca jest podmiotem podlegającym wykluczeniu, o którym mowa w art. 7 ust. 1 w związku z ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu

agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2025 r. poz. 514);

7. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o złożenie wyjaśnień dotyczących treści oferty, poprawienie oczywistych omyłek lub uzupełnienie brakujących informacji albo dokumentów, o ile nie prowadzi to do istotnej zmiany treści oferty.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia przez Wykonawcę Przedmiotu Umowy podwykonawcom.
9. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym Zaproszeniu decyzje dotyczące sposobu prowadzenia postępowania podejmuje Zamawiający z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji, równego traktowania wykonawców oraz przejrzystości.

6. Warunki udziału

1. Termin związania ofertą:
Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Zasady rozliczania i warunki płatności:
 - 2.1. Zamawiający przewiduje rozliczenie w złotych polskich.
 - 2.2. Zamawiający nie przewiduje, że w przedmiotowym postępowaniu udzieli zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
 - 2.3. Zamawiający przewiduje płatność przelewem z odroczonym 21-dniowym terminem płatności od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
 - 2.4. Podpisany protokół odbioru zamówienia stanowi podstawę do wystawienia faktury.
3. Wymagania dla Wykonawcy niezbędne do udziału w postępowaniu w zakresie wiedzy i doświadczenia:
 - 3.1 Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie zrealizował **co najmniej 5 usług polegających na kompleksowej obsłudze cateringowej wydarzeń o charakterze oficjalnym, reprezentacyjnym, konferencyjnym lub uroczystym, organizowanych dla co najmniej 150 uczestników, obejmujących przygotowanie bufetu oraz zapewnienie obsługi kelnerskiej, z wyłączeniem spotkań świątecznych wielkanocnych i bożonarodzeniowych.**

Na potwierdzenie spełnienia warunku Wykonawca przedłoży **wykaz usług** wykonanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem przedmiotu i zakresu usługi, liczby uczestników, terminu realizacji i nazwy podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane wraz z załączeniem referencji potwierdzających należyte wykonanie wskazanych w wykazie usług.

II. Opis sposobu sporządzenia i złożenia oferty

1. Ofertę stanowi wypełniony formularz „Oferta”, stanowiący załącznik nr 1 do Zaproszenia.
2. Cena oferty musi zawierać wszystkie elementy cenotwórcze wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia. Zaoferowane ceny winny być cenami całkowitymi i ostatecznymi, uwzględniającymi wszelkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia.
3. Wszystkie wartości określone w formularzu „Oferta”, stanowiącym załącznik nr 1 do Zaproszenia, muszą być liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Wykonawca jest zobowiązany do wypełnienia i określenia wartości we wszystkich

- pozycjach występujących w formularzu „Oferta”, stanowiącym załącznik nr 1 do Zaprośzenia.
5. Podane ceny jednostkowe w formularzu „Oferta”, stanowiącym załącznik nr 1 do Zaprośzenia, nie ulegną podwyższeniu w czasie realizacji przedmiotu zamówienia.
 6. Ofertę może złożyć osoba uprawniona do składania wiążących oświadczeń woli.
 7. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

III. Miejsce, termin i forma składania ofert:

1. Oferty należy składać mailowo do dnia **28 sierpnia 2026 r., do godziny 12:00** na adres e-mail: sekretariat@gitd.gov.pl, w temacie wiadomości wpisując „Oferta na Zapewnienie usługi cateringowej podczas jubileuszu 25-lecia ITD”
 - a) Formularz oferta
 - b) Wykaz usług wraz z referencjami
2. Osobami uprawnionymi do kontaktów ze strony Zamawiającego jest: Anna Kosiorek – tel.: 22 220 48 88, adres e-mail: sekretariat@gitd.gov.pl.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. O wyniku postępowania Zamawiający poinformuje Wykonawców, którzy złożyli oferty.

Załączniki do Zaprośzenia:

- 1) załącznik nr 1 – formularz „Oferta”,
- 2) załącznik nr 2 – wykaz usług,
- 3) załącznik nr 3 – projekt umowy.

OFERTA
dla Głównego Inspektoratu Transportu Drogowego

Dotyczy procedury na: „Zapewnienie usługi cateringowej podczas jubileuszu 25-lecia ITD”.

Ja/my niżej podpisany/i:

.....

działając w imieniu i na rzecz

.....

.....
nazwa (firma) i dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców, w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie należy podać nazwy (firmy i adresy wszystkich współników spółki cywilnej lub członków konsorcjum)

Oświadczamy, iż:

1. składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Zaproszeniu.
2. oświadczamy, że zapoznaliśmy się z Zaproszeniem i uznajemy się za związanych jego postanowieniami;
3. oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia na następujących warunkach:
 - a) za cenę netto (słownie:.....) złotych
 - za cenę brutto (słownie:.....) złotych

Zgodnie z poniższym formularzem**

Lp.	Przedmiot wyceny	Liczba osób	Cena netto za 1 osobę	Stawka VAT	Cena brutto za 1 osobę	Łączna wartość netto	Łączna wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7=(3x4)	8=(3x6)
1	Kompleksowa usługa cateringowa – CZĘŚĆ A	100					
2	Kompleksowa usługa cateringowa – CZĘŚĆ B	100					
Łączna cena oferty							

**Cena jednostkowa obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia określonego w Opisie Przedmiotu Zamówienia, w tym w szczególności przygotowanie i dostawę cateringu, napojów, obsługę kelnerską, zapewnienie zastawy, sprzętu gastronomicznego, stołów koktajlowych, transport, przygotowanie i obsługę bufetu, sprząatanie oraz pozostałe elementy wymagane przez Zamawiającego.

****Cena jednostkowa stanowi podstawę do ustalenia ostatecznego wynagrodzenia zgodnie z liczbą uczestników potwierdzoną przez Zamawiającego na zasadach określonych w Zaproszeniu.**

4. akceptujemy warunki płatności określone w Zaproszeniu;
5. oświadczamy, iż nie podlegamy wykluczeniu, o którym mowa w art. 7 ust. 1 w związku z ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2025 r. poz. 514);
6. oświadczamy, że nie jesteśmy wpisani (w tym nasz beneficjent rzeczywisty, jednostka dominująca) w okresie obowiązywania umowy na odpowiednią listę lub do wykazu – podstawa prawna: art. 7 ust. 1 w związku z ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2025 r. poz. 514);
7. uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez cały okres wskazany w Zaproszeniu, tj. przez okres 30 dni od dnia, w którym upływa termin składania ofert;
8. oświadczamy, że sposób reprezentacji Wykonawcy / Wykonawców* dla potrzeb niniejszego zamówienia jest następujący:
/wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający wspólną ofertę - spółki cywilne lub konsorcja/;

..... r.
(miejscowość i data)

.....
(podpis Wykonawcy/Pelnomocnika Wykonawcy)

* niepotrzebne skreślić

WYKAZ USŁUG

Lp.	Nazwa podmiotu, na rzecz którego była wykonywana usługa	Przedmiot usługi	Zakres usługi	Liczba uczestników	Data realizacji

Uwaga: Do wykazu należy dołączyć referencje potwierdzające należyte wykonanie wskazanych usług.

..... r.
(miejscowość i data)

.....
(podpis Wykonawcy/Pelnomocnika Wykonawcy)

