

\* ....., dnia \* ..... r.

*
---

Pieczęć Wykonawcy(ów)

## FORMULARZ OFERTY

Mazowiecka Jednostka  
Wdrażania Programów Unijnych  
ul. Jagiellońska 74  
03-301 Warszawa

Ja (My),

\*

Imiona i nazwiska osób reprezentujących Wykonawcę

działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy

Pełna nazwa	*
REGON	*
NIP	*
Adres	*
Dane kontaktowe	Tel.*
	Email.*

odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986, z późn. zm.), którego przedmiotem jest **świadczenie usług cateringowych na potrzeby Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych**, oświadczamy:

1. Przystępując do postępowania w **Części 1** (usługi świadczone w **Warszawie**) oferujemy spełnienie przedmiotu zamówienia, zgodnie z warunkami i postanowieniami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia za całkowitą cenę brutto:

.....zł\*;

(słownie: .....)\*;

zgodnie z poniższą kalkulacją:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Cena jednostkowa brutto na osobę (w PLN)	Wartość brutto (w PLN) (kol. 5 = kol. 3 × kol. 4)
1	2	3	4	5
1.	Usługi cateringowe świadczone zgodnie z wymaganiami wskazanymi w Załączniku nr 2.1 do SIWZ – Zadanie 1	150	*	*
2.	Usługi cateringowe świadczone zgodnie z wymaganiami wskazanymi w Załączniku nr 2.1 do SIWZ – Zadanie 2	40	*	*
<b>Wartość brutto RAZEM:</b>				*

**UWAGA:** Wszystkie pola oznaczone (\*) muszą zostać wypełnione przez Wykonawcę (Wykonawca zobowiązany jest podać wymaganą informację lub wskazać właściwą kwotę). Informacje w pkt 1 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 1 przedmiotu zamówienia.

2. Przystępując do postępowania w **Części 2** (usługi świadczone w **Ciechanowie**) oferujemy spełnienie przedmiotu zamówienia, zgodnie z warunkami i postanowieniami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia za całkowitą cenę brutto:

.....zł\*;

(słownie: .....)\*;

zgodnie z poniższą kalkulacją:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Cena jednostkowa brutto na osobę (w PLN)	Wartość brutto (w PLN) (kol. 5 = kol. 3 × kol. 4)
1	2	3	4	5
1.	Usługi cateringowe świadczone zgodnie z wymaganiami wskazanymi w Załączniku nr 2.2 do SIWZ	80	*	*

**UWAGA:** Wszystkie pola oznaczone (\*) muszą zostać wypełnione przez Wykonawcę (Wykonawca zobowiązany jest podać wymaganą informację lub wskazać właściwą kwotę). Informacje w pkt 2 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 2 przedmiotu zamówienia.

3. Przystępując do postępowania w **Części 3** (usługi świadczone w **Ostrołęce**) oferujemy spełnienie przedmiotu zamówienia, zgodnie z warunkami i postanowieniami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia za całkowitą cenę brutto:

.....zł\*;

(słownie: .....)\*;

zgodnie z poniższą kalkulacją:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Cena jednostkowa brutto na osobę (w PLN)	Wartość brutto (w PLN) (kol. 5 = kol. 3 × kol. 4)
1	2	3	4	5
1.	Usługi cateringowe świadczone zgodnie z wymaganiami wskazanymi w Załączniku nr 2.3 do SIWZ	80	*	*

**UWAGA:** Wszystkie pola oznaczone (\*) muszą zostać wypełnione przez Wykonawcę (Wykonawca zobowiązany jest podać wymaganą informację lub wskazać właściwą kwotę). Informacje w pkt 3 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 3 przedmiotu zamówienia.

4. Przystępując do postępowania w **Części 4** (usługi świadczone w **Płocku**) oferujemy spełnienie przedmiotu zamówienia, zgodnie z warunkami i postanowieniami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia za całkowitą cenę brutto:

.....zł\*;

(słownie: .....)\*;

zgodnie z poniższą kalkulacją:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Cena jednostkowa brutto na osobę (w PLN)	Wartość brutto (w PLN) (kol. 5 = kol. 3 × kol. 4)
1	2	3	4	5
1.	Usługi cateringowe świadczone zgodnie z wymaganiami wskazanymi w Załączniku nr 2.4 do SIWZ	80	*	*

**UWAGA:** Wszystkie pola oznaczone (\*) muszą zostać wypełnione przez Wykonawcę (Wykonawca zobowiązany jest podać wymaganą informację lub wskazać właściwą kwotę). Informacje w pkt 4 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 4 przedmiotu zamówienia.

5. Przystępując do postępowania w **Części 5** (usługi świadczone w **Radomiu**) oferujemy spełnienie przedmiotu zamówienia, zgodnie z warunkami i postanowieniami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia za całkowitą cenę brutto:

.....zł\*;

(słownie: .....)\*;

zgodnie z poniższą kalkulacją:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Cena jednostkowa brutto na osobę (w PLN)	Wartość brutto (w PLN) (kol. 5 = kol. 3 × kol. 4)
1	2	3	4	5
1.	Usługi cateringowe świadczone zgodnie z wymaganiami wskazanymi w Załączniku nr 2.5 do SIWZ	80	*	*

**UWAGA:** Wszystkie pola oznaczone (\*) muszą zostać wypełnione przez Wykonawcę (Wykonawca zobowiązany jest podać wymaganą informację lub wskazać właściwą kwotę). Informacje w pkt 5 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 5 przedmiotu zamówienia.

6. Przystępując do postępowania w **Części 6** (usługi świadczone w **Siedlcach**) oferujemy spełnienie przedmiotu zamówienia, zgodnie z warunkami i postanowieniami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia za całkowitą cenę brutto:

.....zł\*;

(słownie: .....)\*;

zgodnie z poniższą kalkulacją:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Cena jednostkowa brutto na osobę (w PLN)	Wartość brutto (w PLN) (kol. 5 = kol. 3 × kol. 4)
1	2	3	4	5
1.	Usługi cateringowe świadczone zgodnie z wymaganiami wskazanymi w Załączniku nr 2.6 do SIWZ	80	*	*

**UWAGA:** Wszystkie pola oznaczone (\*) muszą zostać wypełnione przez Wykonawcę (Wykonawca zobowiązany jest podać wymaganą informację lub wskazać właściwą kwotę). Informacje w pkt 6 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 6 przedmiotu zamówienia.

7. Przystępując do postępowania w **Części 7** (usługi świadczone w **Warszawie**, w ramach 10 Forum Rozwoju Mazowsza oraz uroczystej gali Lider Zmian) oferujemy spełnienie przedmiotu zamówienia, zgodnie z warunkami i postanowieniami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia za całkowitą cenę brutto:

.....zł\*;

(słownie: .....)\*;

zgodnie z poniższą kalkulacją:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba osób/ butelek	Cena jednostkowa brutto na osobę/butelkę (w PLN)	Wartość brutto (w PLN) (kol. 5 = kol. 3 × kol. 4)
1	2	3	4	5
1.	Usługi cateringowe świadczone zgodnie z wymaganiami wskazanymi w Załączniku nr 2.7 do SIWZ – 10FRM	600	*	*
2.	Usługi cateringowe świadczone zgodnie z wymaganiami wskazanymi w Załączniku nr 2.7 do SIWZ – Gala	180	*	*
3.	Dostawa wody niegazowanej (0,5l)	2800	*	*
4.	Dostawa wody gazowanej (0,5l)	2800	*	*
6.	Tort	500	*	
<b>Wartość brutto RAZEM:</b>				*

**UWAGA:** Wszystkie pola oznaczone (\*) muszą zostać wypełnione przez Wykonawcę (Wykonawca zobowiązany jest podać wymaganą informację lub wskazać właściwą kwotę). Informacje w pkt 7 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 7 przedmiotu zamówienia.

8. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w szczególności w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia oraz Projekcie Umowy, dotyczącymi tych części przedmiotu zamówienia, na które składamy ofertę.
9. Przystępując do postępowania w **Części 7** oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyficznymi warunkami realizacji zamówienia, w szczególności takimi jak:
- 1) Wykonawca nie ponosi kosztów związanych z wynajmem powierzchni, za wyjątkiem powierzchni przeznaczonej na zaplecze kuchenne jeśli zdecyduje się na korzystanie z takiej opcji. Dostępne opcje dotyczące zapewnienia sobie przez Wykonawcę zaplecza kuchennego:
    - a) wykorzystanie powierzchni wynajętej przez Zamawiającego od Centrum Konferencyjnego MsMermaid, ul. Wioślarska 8, 00-411 Warszawa. Osoba do kontaktu: Pani Magdalena Modzelewska-Kaczmarczyk tel. 501 666 622, e-mail: m.modzelewska@msmermaid.pl;
    - b) organizacja zaplecza we własnym zakresie np. dostarczenie produktów/zestawów dań gotowych, dostarczenie zastawy, itp. w ilości nie wymagających dostępu do np. bieżącej wody, korzystania wyłącznie z podgrzewaczy, itp. w sposób niezbędny do zorganizowania usługi bez zaplecza kuchennego, zgodnie z załącznikiem do SIWZ;
10. W związku z określonymi przez Zamawiającego pozacenowymi kryteriami oceny ofert w poszczególnych częściach przedmiotu zamówienia oświadczamy, że:
- 1) przystępując do postępowania w **Części 1** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.1 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 1 przedmiotu zamówienia):
    - a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

<b>A. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu</b>		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*
<b>B. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino</b>		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*
<b>C. Opis technologii przygotowywania potraw</b>		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*

**UWAGA:** W kol. 3 w każdym z podkryteriów A – C Wykonawca zobowiązany jest wskazać **TYLKO JEDNĄ** możliwość (spośród wskazanych w kol. 2), którą faktycznie oferuje. W przypadku wskazania możliwości, o której mowa w pozycjach „a)” lub braku wskazania jakiejkolwiek możliwości lub wskazania więcej niż jednej możliwości, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w powyższym kryterium.

- b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:
- 1) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie zostanie\*** zatrudniona na umowę o pracę (\* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.1 do SIWZ;
  - 2) realizację przedmiotu zamówienia **powierzymy .....**\* **kelnerom (\* proszę wskazać liczbę kelnerów) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę.** Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.1 do SIWZ;

**UWAGA:** W pkt 1) i 2) Wykonawca zobowiązany jest informację dotyczącą Koordynatora oraz liczbę kelnerów, którzy będą zatrudnione na podstawie umowy o pracę, które faktycznie oferuje. W przypadku braku wskazania którejkolwiek informacji lub wskazania uniemożliwiającego jednoznaczne określenie oferowanej okoliczności, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w danym kryterium. Szczegółowe wymagania w powyższym zakresie zostały wskazane w pkt 26.2.A.3) SIWZ.

- 2) przystępując do postępowania w **Części 2** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.2 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 2 przedmiotu zamówienia):
  - a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

A. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*
B. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*
C. Opis technologii przygotowywania potraw		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*

**UWAGA:** W kol. 3 w każdym z podkryteriów A – C Wykonawca zobowiązany jest wskazać **TYLKO JEDNĄ** możliwość (spośród wskazanych w kol. 2), którą faktycznie oferuje. W przypadku wskazania możliwości, o której mowa w pozycjach „a)” lub braku wskazania jakiegokolwiek możliwości lub wskazania więcej niż jednej możliwości, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w powyższym kryterium.

- b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:
- 1) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie zostanie\*** zatrudniona na umowę o pracę (\* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.2 do SIWZ;
  - 2) realizację przedmiotu zamówienia **powierzymy .....**\* **kelnerom (\* proszę wskazać liczbę kelnerów) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę.** Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.2 do SIWZ;

**UWAGA:** W pkt 1) i 2) Wykonawca zobowiązany jest informacją dotyczącą Koordynatora oraz liczbę kelnerów, którzy będą zatrudnione na podstawie umowy o pracę, które faktycznie oferuje. W przypadku braku wskazania którejkolwiek informacji lub wskazania uniemożliwiającego jednoznaczne określenie oferowanej okoliczności, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w danym kryterium. Szczegółowe wymagania w powyższym zakresie zostały wskazane w pkt 26.2.A.3) SIWZ.

- 3) przystępując do postępowania w **Części 3** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.3 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 3 przedmiotu zamówienia):
- a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

A. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*
B. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*
C. Opis technologii przygotowywania potraw		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*

**UWAGA:** W kol. 3 w każdym z podkryteriów A – C Wykonawca zobowiązany jest wskazać **TYLKO JEDNĄ** możliwość (spośród wskazanych w kol. 2), którą faktycznie oferuje. W przypadku wskazania możliwości, o której mowa w pozycjach „a)” lub braku wskazania jakiejkolwiek możliwości lub wskazania więcej niż jednej możliwości, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w powyższym kryterium.

- b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:
- 1) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie zostanie\*** zatrudniona na umowę o pracę (\* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.3 do SIWZ;
  - 2) realizację przedmiotu zamówienia **powierzymy .....\*** kelnerom (\* proszę wskazać liczbę kelnerów) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę. Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.3 do SIWZ;

**UWAGA:** W pkt 1) i 2) Wykonawca zobowiązany jest informacją dotyczącą Koordynatora oraz liczbę kelnerów, którzy będą zatrudnione na podstawie umowy o pracę, które faktycznie oferuje. W przypadku braku wskazania którejkolwiek informacji lub wskazania uniemożliwiającego jednoznaczne określenie oferowanej okoliczności, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w danym kryterium. Szczegółowe wymagania w powyższym zakresie zostały wskazane w pkt 26.2.A.3) SIWZ.

- 4) przystępując do postępowania w **Części 4** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.4 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 4 przedmiotu zamówienia):
- a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

A. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*
B. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*
C. Opis technologii przygotowywania potraw		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*

**UWAGA:** W kol. 3 w każdym z podkryteriów A – C Wykonawca zobowiązany jest wskazać **TYLKO JEDNĄ** możliwość (spośród wskazanych w kol. 2), którą faktycznie oferuje. W przypadku wskazania możliwości, o której mowa w pozycjach „a)” lub braku wskazania jakiegokolwiek możliwości lub wskazania więcej niż jednej możliwości, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w powyższym kryterium.

- b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:
- 1) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie zostanie\*** zatrudniona na umowę o pracę (\* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.4 do SIWZ;
  - 2) realizację przedmiotu zamówienia **powierzymy .....\*** kelnerom (\* **proszę wskazać liczbę kelnerów**) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę. Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.4 do SIWZ;

**UWAGA:** W pkt 1) i 2) Wykonawca zobowiązany jest informację dotyczącą Koordynatora oraz liczbę kelnerów, którzy będą zatrudnione na podstawie umowy o pracę, które faktycznie oferuje. W przypadku braku wskazania którejkolwiek informacji lub wskazania uniemożliwiającego jednoznaczne określenie oferowanej okoliczności, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w danym kryterium. Szczegółowe wymagania w powyższym zakresie zostały wskazane w pkt 26.2.A.3) SIWZ.

- 5) przystępując do postępowania w **Części 5** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.5 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 2 przedmiotu zamówienia):
- a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

A. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*
B. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino		



a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*
<b>C. Opis technologii przygotowywania potraw</b>		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*

**UWAGA:** W kol. 3 w każdym z podkryteriów A – C Wykonawca zobowiązany jest wskazać **TYLKO JEDNĄ** możliwość (spośród wskazanych w kol. 2), którą faktycznie oferuje. W przypadku wskazania możliwości, o której mowa w pozycjach „a)” lub braku wskazania jakiegokolwiek możliwości lub wskazania więcej niż jednej możliwości, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w powyższym kryterium.

- b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:
- 1) osoba pełniącą funkcję Koordynatora **zostanie / nie zostanie\*** zatrudniona na umowę o pracę (\* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.5 do SIWZ;
  - 2) realizację przedmiotu zamówienia **powierzymy .....\*** kelnerom (\* **proszę wskazać liczbę kelnerów**) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę. Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.5 do SIWZ;

**UWAGA:** W pkt 1) i 2) Wykonawca zobowiązany jest informację dotyczącą Koordynatora oraz liczbę kelnerów, którzy będą zatrudnione na podstawie umowy o pracę, które faktycznie oferuje. W przypadku braku wskazania którejkolwiek informacji lub wskazania uniemożliwiającego jednoznaczne określenie oferowanej okoliczności, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w danym kryterium. Szczegółowe wymagania w powyższym zakresie zostały wskazane w pkt 26.2.A.3) SIWZ.

- 6) przystępując do postępowania w **Części 6** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.6 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 6 przedmiotu zamówienia):
- a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

<b>A. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu</b>		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*
<b>B. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino</b>		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*
<b>C. Opis technologii przygotowywania potraw</b>		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*

c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*
----	---	---

**UWAGA:** W kol. 3 w każdym z podkryteriów A – C Wykonawca zobowiązany jest wskazać **TYLKO JEDNĄ** możliwość (spośród wskazanych w kol. 2), którą faktycznie oferuje. W przypadku wskazania możliwości, o której mowa w pozycjach „a)” lub braku wskazania jakiegokolwiek możliwości lub wskazania więcej niż jednej możliwości, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w powyższym kryterium.

- b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:
- 1) osoba pełniącą funkcję Koordynatora **zostanie / nie zostanie\*** zatrudniona na umowę o pracę (\* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.6 do SIWZ;
  - 2) realizację przedmiotu zamówienia **powierzymy .....\*** **kelnerom** (\* **proszę wskazać liczbę kelnerów**) **zatrudnionym na podstawie umowy o pracę**. Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.6 do SIWZ;

**UWAGA:** W pkt 1) i 2) Wykonawca zobowiązany jest informację dotyczącą Koordynatora oraz liczbę kelnerów, którzy będą zatrudnione na podstawie umowy o pracę, które faktycznie oferuje. W przypadku braku wskazania którejkolwiek informacji lub wskazania uniemożliwiającego jednoznaczne określenie oferowanej okoliczności, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w danym kryterium. Szczegółowe wymagania w powyższym zakresie zostały wskazane w pkt 26.2.A.3) SIWZ.

- 7) przystępując do postępowania w **Części 7** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.7 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 7 przedmiotu zamówienia):
- a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw i ich serwowania:

<b>A. Czas przygotowywania potraw przed serwowaniem</b>		
a)	potrawy przygotowywane będą powyżej dwóch godzin przed serwowaniem	*
b)	potrawy przygotowywane będą równo 2 godziny lub krócej przed serwowaniem	*
<b>B. Rodzaj dostarczanej kawy</b>		
a)	mieszanka (np. arabica + robusta, arabica + liberika, arabica + robusta + liberika, etc.)	*
b)	100 % arabica, mieszanka kaw arabica	*
c)	kawa Fair Trade, 100 % arabica jednorodna	*
<b>C. Serwowanie</b>		
a)	przekąski serwowane na płaskich półmiskach	*
b)	przekąski serwowane na eleganckich podstawach bufetowych ze stali nierdzewnej w kolorze stali (kaskadach prezentacyjnych)	*
<b>D. Dekoracja</b>		
a)	minimalistyczny akcent florystyczny na stołach	*
b)	więcej niż jeden akcent florystyczny na każdym stole	*

<b>E. Serwowanie potraw (dot. dań mięsnych, rybnych oraz wegetariańskich) zawierających produkty świeże, nie poddawane procesom konserwacji (tj. suszeniu, mrożeniu, peklowaniu, fermentacji, marynowaniu, kiszeniu, pasteryzacji itp.)</b>		
a)	Wykonawca zaproponuje min. 1 a max. 2 rodzaje dania głównego zawierające produkty świeże (jw.)	*
b)	Wykonawca zaproponuje min. 3 rodzaje dania głównego zawierające produkty świeże (jw.)	*
<b>F. Technologia przygotowywania potraw (np. gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie, blanszowanie, gotowanie na parze, flambirowanie, itp.)</b>		
a)	zastosowanie 2 rodzajów obróbki termicznej	*
b)	zastosowanie 3 rodzajów obróbki termicznej	*
c)	zastosowanie minimum 4 rodzajów obróbki termicznej	*
<b>G. Kolacja serwowana podczas Gali</b>		
a)	danie główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	danie główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	danie główne poddane obróbce termicznej pieczenia	*
<b>H. Technologia przygotowywania deseru</b>		
a)	deser tradycyjny w formie ciasta pieczonego lub chłodzonego	*
b)	deser przygotowany z zastosowaniem różnorodnych tekstur oraz food design	*
c)	kuchnia molekularna	*
<b>I. Serwowanie potraw zawierających produkty sezonowe</b>		
a)	minimum 1 potrawa zawiera produkty sezonowe	*
b)	minimum 2 potrawy zawierają produkty sezonowe	*
<b>J. Akcent florystyczny</b>		
a)	minimalistyczny na stołach	*
b)	więcej niż jeden na każdym stole	*
<b>K. Serwetki na stołach</b>		
a)	inne, np. papierowe	*
b)	plócienne, np. lniane lub bawełniane	*

**UWAGA:** W kol. 3 w każdym z podkryteriów A – K Wykonawca zobowiązany jest wskazać **TYLKO JEDNĄ** możliwość (spośród wskazanych w kol. 2), którą faktycznie oferuje. W przypadku wskazania możliwości, o której

mowa w pozycjach „a)” lub braku wskazania jakiegokolwiek możliwości lub wskazania więcej niż jednej możliwości, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w powyższym kryterium.

b) Kryterium: Bariści:

Bariści	Czy wskazana osoba jest co najmniej finalistą polskich lub międzynarodowych konkursów baristów?
Barista 1	TAK / NIE *
Barista 2	TAK / NIE *

**UWAGA:** W kol. 2 przy każdej osobie Wykonawca zobowiązany jest wskazać **TYLKO JEDNĄ** możliwość (spośród wskazanych TAK lub NIE), którą faktycznie oferuje. W przypadku braku wskazania jakiegokolwiek możliwości lub wskazania więcej niż jednej możliwości, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w powyższym kryterium.

c) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:

- 1) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie zostanie\*** zatrudniona na umowę o pracę (\* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.7 do SIWZ;
- 2) osoba pełniąca funkcję Szefa kuchni **zostanie / nie zostanie\*** zatrudniona na umowę o pracę (\* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Szef kuchni będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.7 do SIWZ;

**UWAGA:** W pkt 1) i 2) Wykonawca zobowiązany jest informację dotyczącą Koordynatora oraz Szefa kuchni, którzy będą zatrudnione na podstawie umowy o pracę, które faktycznie oferuje. W przypadku braku wskazania którejkolwiek informacji lub wskazania uniemożliwiającego jednoznaczne określenie oferowanej okoliczności, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w danym kryterium. Szczegółowe wymagania w powyższym zakresie zostały wskazane w pkt 26.2.B.4) SIWZ.

11. Oświadczamy, że będziemy świadczyć usługi będące przedmiotem zamówienia:

- 1) przystępując do Części 1 przedmiotu zamówienia: przez okres **12 miesięcy** od dnia zawarcia umowy;
- 2) przystępując do Części 2 – 6 przedmiotu zamówienia: w okresie nie dłuższym niż do dnia **16 grudnia 2019 r.**;
- 3) przystępując do Części 7 przedmiotu zamówienia: w dniach **16 – 17 października 2019 r.**

12. Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego.

13. Zapoznaliśmy się z warunkami umowy i nie wnosimy w stosunku do nich żadnych uwag, a w przypadku wyboru naszej oferty podpiszemy umowę na warunkach nie mniej korzystnych dla Zamawiającego w terminie zaproponowanym przez Zamawiającego nie później jednak niż do końca okresu związania ofertą.

14. Zostaliśmy poinformowani, że możemy zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych, przed upływem terminu składania ofert wydzielić z oferty informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i zastrzec w odniesieniu do tych informacji, aby nie były one udostępnione innym uczestnikom postępowania. Złożona przez nas oferta **zawiera / nie zawiera (\* niewłaściwe skreślić lub właściwe wskazać podkreślić)** informacje/i stanowiące/ych tajemnicę przedsiębiorstwa – strony od ..... do .....

**UWAGA:** Jeżeli Wykonawca zastrzega część oferty (lub innych dokumentów, w tym również składanych na wezwanie Zamawiającego) jako tajemnicę przedsiębiorstwa, zobowiązany jest dołączyć do oferty (lub do innych dokumentów składanych na wezwanie Zamawiającego) stosowne uzasadnienie, o którym mowa w pkt 23.11 SIWZ.

15. Przewidujemy powierzenie / Nie przewidujemy powierzenia\* (\* **niewłaściwe skreślić lub właściwe wskazać/podkreślić**) wykonania następującej części zamówienia podwykonawcom w zakresie (**wskazać zakres oraz nazwy (firmy) Podwykonawców**):

– .....

- .....
- .....
16. W przypadku, gdy w ramach przedmiotu zamówienia będą przetwarzane dane osobowe zapewniamy wystarczające gwarancje wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie danych spełniało wymogi wskazane w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej RODO) i chroniło prawa osób, których dane dotyczą.
17. Wszystkie pola oznaczone (\*) muszą zostać wypełnione przez Wykonawcę (Wykonawca zobowiązany jest podać wymaganą informację lub wartość lub wskazać właściwą opcję spośród wskazanych możliwości).
18. Na komplet załączników do oferty składają się (należy wpisać nazwę i oznaczenie załączanego dokumentu):

Lp.	Nazwa dokumentu	Załącznik nr

\_\_\_\_\_  
Podpis Wykonawcy  
lub upoważnionego przedstawiciela