

Oferta
na usługę cateringową dla osób pozbawionych schronienia przy ul. Myśliborskiej 53
w Warszawie

1. ZAMAWIAJĄCY:

Warszawskie Centrum Pomocy Rodzinie
ul. Lipińska 2, 01-833 Warszawa

2. WYKONAWCA:

Niniejsza oferta zostaje złożona przez: (Nazwa(y) Wykonawcy(ów) Adres(y) Wykonawcy(ów))

.....
.....
.....

Składam(y) niniejszą ofertę we własnym imieniu / jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia*

3. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW:

Imię i nazwisko

.....

Nr telefonu

.....

Nr faksu

.....

Adres e-mail

.....

Ja (my) niżej podpisany(i) oświadczam(y), że:

- 1) Zapoznałem(liśmy) się z treścią zapytania ofertowego,
- 2) Gwarantuję(my) wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią zapytania ofertowego, wyjaśnień do zapytania ofertowego, w szczególności z opisem przedmiotu zamówienia.
- 3) Oferuję/my realizację zamówienia w terminie wskazanym w zapytaniu ofertowym,
- 4) Uważam(y) się za związanych niniejszą ofertą na 30 dni od terminu składania ofert.
- 5) W przypadku uznania mojej (naszej) oferty za najkorzystniejszą zobowiązuje(emy) się wykonać zamówienie w miejscu i terminie, jakie zostaną wskazane przez Zamawiającego, z uwzględnieniem pkt. 3.
- 6) Oświadczam, że podmiot -posiada status spółdzielni socjalnej,
- 7) Oświadczam, że prowadzona przez podmiot - działalność obejmuje świadczenie usługi cateringowej.

data, imię i nazwisko
podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy
pieczęć firmowa Wykonawcy

8) Oferuję(my) wykonanie przedmiotu zamówienia za wynagrodzeniem:

Cena netto zł

Podatek VAT zł

Cena brutto:zł (słownie:)

Podana cena brutto obejmuje wszystkie koszty niezbędne do należytego wykonania zamówienia.

9) Formularz asortymentowo-cenowy:

OPIS	Jedn. miary	Ilość	Producent oraz typ/model (jeśli dotyczy)	Cena jednostkowa netto	Wartość netto
Ciepły posiłek na kolację • zestaw przykładowy nr 1 danie jednogarnkowe 350 g z pieczywem typu leczko, gulasz z mięsem i warzywami, fasolka po bretońsku lub zupa 350 ml z wstkadk mięsną i pieczywem np: żurek, grochowa, fasolowa, krupnik, kapuśniak • zestaw przykładowy nr 2 parówki z ketchupem/musztardą i pieczywem • zestaw przykładowy nr 3 naleśniki z serem i śmietaną • zestaw przykładowy nr 4 pierogi z mięsem/ruskie i okrasą • zestaw przykładowy nr 5 kiełbasa/kaszanka z cebulką + pieczywo jasne pszenne (min. 200 g pieczywa na jedna porcję) • wykonawca zmienność zestawów śniadaniowych • zestawy nie mogą powtarzać częściej jak jeden raz na 3 dni • posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd • wykonawca przy oferowaniu urozmaiconych obiadów uwzględniać będzie świeże produkty najwyższej jakości dostępne na rynku z wykluczeniem półproduktów. • posiłek dostarczony w pojemniku zbiorczym termoizolacyjnym • wraz z posiłkami dostarczona będzie instrukcja serwisowa - ile plastrów/łyżek/kromek itp. przysługuje na 1 osobę • posiłek zapewniony na 7 dni w tygodniu po 100 porcji na każdy dzień • dowóz od poniedziałku do soboty w formie ciepłego jednodaniowego posiłku w godzinach 18-19 • kolacja na niedzielę dostarczona w sobotę godz. 18-19	porcja	Maks. 95 porcji x 61 dni			

Suchy prowiant na śniadanie • zestaw przykładowy nr 1 wędlina (min. 25 g na osobę) lub ser żółty (min. 25 g na osobę) zamiennie z serem topionym (min. 35 g na osobę) + margaryna (min. 10 g), dodatek warzywny (min. 50 g na osobę), marmolada (min. 25 g), pieczywo jasne pszenne (min. 200 g) • zestaw przykładowy nr 2 pasta jajeczna/pasta twarogowa ze szczypiorkiem / + margaryna (min. 10 g), dodatek warzywny (min. 50 g na osobę), marmolada (min. 25 g), pieczywo jasne pszenne (min. 200 g) • zestaw przykładowy nr 3 jajo na twardo (1 szt.) + majonez + margaryna (min. 10 g), dodatek warzywny (min. 50 g na osobę), marmolada (min. 25 g), pieczywo jasne pszenne (min. 200 g) • wykonawca zmienność zestawów śniadaniowych • posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd • wykonawca przy oferowaniu urozmaiconych obiadów uwzględniać będzie świeże produkty produkty spożywcze nie mogą powtarzać częściej jak jeden raz na 3 dni • posiłek wyporcjowany na osobę (warzywa pokrojone, wędlina i ser żółty pokrojone, chleb pokrojony, do past wykonawca dostarczy porcjonery/łyżki oraz niezbędne szczypce, łopatki) • wraz z posiłkami dostarczona będzie instrukcja serwisowa - ile plastrów/łyżek/kromek itp. przysługuje na 1 osobę • posiłek dostarczony w pojemnikach zbiorczych • posiłek zapewniony na 7 dni w tygodniu po 100 porcji na każdy dzień • dowóz od poniedziałku do soboty w godzinach 18-19 • śniadanie na niedzielę dostarczone w sobotę w godzinach 18-19	porcja	Maks. 95 porcji x 61 dni			
Zapewnienie ciepłego napoju przez 61 dni • woda zdatna do picia do przygotowania herbaty maks. 80 l dziennie • herbata maks. 160 torebek dziennie • cukier maks. 3 kg dziennie • wykonawca zapewni warnik o pojemności min. 20 l.	komplet	1			

• dowóz od poniedziałku do soboty w godzinach 18-19					
Łączna wartość netto					
Wartość% VAT					
Łączna wartość brutto					

9) Oświadczam(y), że:

Wykonawca jako Administrator danych osobowych przetwarzanych w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu wypełnia obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał.

W przypadku zmiany ww. osób po udzielenia mi(nam) zamówienia oświadczam, że wypełnię(my) wobec nowych osób fizycznych obowiązki, o których mowa w zdaniu pierwszym niniejszego oświadczenia.

data, imię i nazwisko
podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy
pieczęć firmowa Wykonawcy

** niepotrzebne skreślić*