

Warszawa, dnia 12.03.2024 r.

Znak sprawy: P.291.16.2024.P1

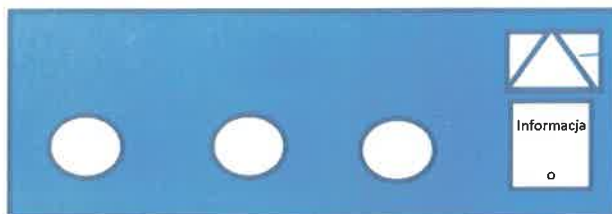
ZAPYTANIE OFERTOWE 3/2024

1. Zamawiający, Transportowy Dozór Techniczny w Warszawie zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu na:
Usługę kompleksowej obsługi cateringowej wydarzeń organizowanych przez Transportowy Dozór Techniczny w Warszawie.
2. Określenie przedmiotu zamówienia:
 - 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na kompleksowej obsłudze cateringowej wydarzeń organizowanych przez Transportowy Dozór Techniczny. Przez kompleksową obsługę cateringową wydarzeń Zamawiający rozumie przygotowanie potraw wraz z ich dostawą, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji w zależności od rodzaju wydarzenia oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji usługi łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.
 - 2) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zwany dalej OPZ, określony jest w Załączniku nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego.
 - 3) Wspólny Słownik Zamówień CPV:
55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków
55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków
55510000-8 – Usługi bufetowe
3. Termin realizacji usługi: 12 miesięcy lub do wyczerpania kwoty określonej w § 4 ust. 1 Projektowanych postanowień umownych. W zależności od tego, które z tych zdarzeń nastąpi pierwsze.
4. Informacja o prezentacji próbki potraw wymaganych w celu oceny ofert w ramach kryterium jakościowego
 - 1) W celu potwierdzenia zgodności oferowanych usług z wymaganiami, cechami i kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert określonymi w ust. 7, Wykonawca zobowiązany jest do prezentacji próbki potraw. Próbka składa się z potraw:
 - a) wytrawne fingerfood – porcja, tj. 5 szt. o łącznej gramaturze ok. 100 g
 - b) dania głównego – porcja, tj. 1 szt. o gramaturze ok. 150 g
 - c) deseru – porcja, tj. 1 szt. o gramaturze ok. 100 g
 - 2) Opis sposobu przygotowania próbki:

Wykonawca do prezentacji próbki musi załączyć informację o prezentowanych potrawach, zawierającą nazwę poszczególnych potraw, ich skład produktowy oraz technologię ich wykonania. Informacja o prezentowanych potrawach nie może zawierać danych Wykonawcy oraz jego logo.

 - a) Próbkę potraw należy zaprezentować celem degustacji (brak możliwości podgrzania, schłodzenia itp. próbki na miejscu) w siedzibie Zamawiającego w sali zlokalizowanej koło recepcji (parter). W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do gotowości prezentacji w dniu 21.03.2024 r. o godzinie 11.00. Wykonawca będzie miał maksymalnie 30 min na przygotowanie prezentacji próbki potraw.
 - b) Każdy z Wykonawców będzie miał do swojej dyspozycji stół, na którym będzie mógł przedstawić próbkę potraw. Wykonawca przedstawi próbkę na zastawie własnej. Zastawa użyta do prezentacji próbki potraw nie może sugerować nazwy Wykonawcy.
 - c) Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną wręczone koperty z numerami, które będą oznaczały numery prezentacji próbki. Każdy z Wykonawców włoży do koperty kartkę/wizytówkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją

próbki potraw. Dodatkowo Wykonawca pozostawi na stole informację o prezentowanych potrawach, o której mowa powyżej. Poniżej poglądowy rysunek przedstawiający dokumenty i próbkę potraw, jakie mają się znaleźć na stole.



Zakleciona koperta zawierająca nr nadany przez Zamawiającego wraz z danymi Wykonawcy/wizytówką

- d) Numeracja próbki jest niezależna od numeracji ofert. Przyporządkowanie numerów nie będzie znane Komisji w momencie dokonywania oceny próbek potraw.
- e) Komisja przystąpi do degustacji próbek potraw w dniu prezentacji o godzinie 11.30. Koperty zawierające nazwy Wykonawców zostaną otwarte po dokonaniu oceny wszystkich próbek potraw. Posiedzenie Komisji w ww. zakresie jest niejawne.
- f) Wykonawcy będą mogli odebrać zastawę, ewentualnie inne przedmioty wykorzystane do przedstawienia próbek, po zakończeniu pracy Komisji – w dniu degustacji próbek ok. godz. 13.00. Wykonawcy zostaną poinformowani telefonicznie o możliwości odbioru.
- g) Zamawiający nie wymaga przygotowania dodatkowych sprzętów, sztuców, talerzy, serwetek, obrusów, stroików itp.
- h) Z uwagi na fakt, że próbka składana do postępowania podlega ocenie w ramach kryterium oceny ofert Prezentacja próbki dań (J), nie ma możliwości uzupełnienia próbki. Niezłożenie próbki przez Wykonawcę spowoduje, że oferta zostanie odrzucona, jeżeli Wykonawca złoży nieodpowiadającą wymaganiom Zamawiającego próbkę nie otrzyma punktów w ramach kryterium oceny ofert.
- i) W przypadku dostarczenia większej ilości próbek potraw niż jest wymagana w ust. 4 pkt 1, Zamawiający wylosuje po jednej próbce potrawy z każdej kategorii, która będzie podlegać ocenie w ramach kryterium oceny ofert, o czym mowa w ust. 7.
- j) Próbka potraw zostanie przez Zamawiającego sfotografowana w celach dokumentacyjnych.
- k) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów przygotowania próbki.
- l) Potrawy przygotowane przez Wykonawcę w ramach realizacji umowy, nie mogą odbiegać od jakości próbek zaprezentowanych przez Wykonawcę w ramach kryterium oceny ofert.
5. Zamawiający nie przewiduje możliwości uzupełniania próbki.
6. Kryterium oceny ofert:

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Lp.	Nazwa kryterium		Waga
1	C	Cena oferty (C)	44%
2	K	Przygotowanie serwisu kawowego z wykorzystaniem kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu (K)	5%
3	J	Prezentacja próbki dań (J)	51%

7. Opis szczegółowy poszczególnych kryteriów:

1) **Kryterium nr 1: Cena oferty (C) – 44%**

Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną liczbę punktów – 44 pkt.

Pozostałe oferty zostaną przeliczone według poniższego wzoru.

$$C = \frac{\text{najniższa cena oferty brutto}}{\text{cena oferty badanej brutto}} \times 44$$

2) **Kryterium nr 2: Przygotowanie serwisu kawowego z wykorzystaniem kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu (K) – 5%**

Zamawiający, oceniając to kryterium, będzie brał pod uwagę zadeklarowanie przez Wykonawcę wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu. Zamawiający, na potrzeby niniejszego postępowania przy wymogu użycia kawy pochodzącej ze Sprawiedliwego Handlu, odnosi się do spełniania przy produkcji ww. kawy następujących standardów społecznych:

- a) zakaz pracy przymusowej oraz pracy dzieci,
- b) równe traktowanie kobiet i mężczyzn,
- c) demokratyczne podejmowanie decyzji w organizacjach drobnych producentów/ek,
- d) obecność związków zawodowych na dużych plantacjach,
- e) wynagrodzenia wystarczające na godne życie (nie niższe niż pensja minimalna w danym kraju lub sektorze).

W przypadku zadeklarowania w Formularzu ofertowym zastosowania do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu Wykonawca otrzyma 5 punktów.

W przypadku braku zadeklarowania w Formularzu ofertowym zastosowania do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu Wykonawca otrzyma 0 punktów.

W zakresie ww. kryterium K oferta może uzyskać łącznie maksymalnie 5 punktów.

Wykonawca, który zadeklaruje w Formularzu ofertowym zastosowanie do przygotowania serwisu kawowego, w całości kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu, na etapie realizacji zamówienia będzie zobowiązany do przedłożenia – na żądanie Zamawiającego – dowodów potwierdzających, że kawa wykorzystywana na potrzeby przygotowania serwisu kawowego spełnia wskazane powyżej wymagania w zakresie standardów społecznych Sprawiedliwego Handlu. Dowód spełniania ww. wymagań może stanowić posiadanie przez wykorzystywaną przez Wykonawcę kawę etykiety Fair Trade, Fair for Life lub innej równoważnej etykiety potwierdzającej wyprodukowanie kawy z poszanowaniem ww. standardów społecznych.

Zamawiający będzie także uprawniony do przeprowadzenia kontroli w miejscu realizacji zamówienia weryfikującej, czy kawa wykorzystywana do przyrządzania serwisu kawowego jest opatrzona etykietą Fair Trade, Fair for Life lub inną równoważną etykietą w zakresie wskazanych standardów społecznych.

3) **Kryterium nr 3: Prezentacja próbki dań (J) – 51 %**

W ramach kryterium **Prezentacja próbki dań (J)** członkowie komisji dokonają indywidualnie oceny każdej z prezentowanej próbki dań - (wytrawne fingerfood, danie główne, deser)

Członkowie komisji będą oceniali oferty w zakresie:

A. pomysłowości i estetyki przygotowania posiłku – maksymalnie 7 pkt. w ramach każdego posiłku (przystawka mięsno-warzywna, danie główne, deser). W sumie trzy posiłki w ramach jednej oferty w tego podkryterium mogą otrzymać **maksymalnie 21 pkt.**

W tym podkryterium każdy z oceniających członków komisji może przyznać:

- 7 pkt. – gdy potrawa będzie pomysłowa, nowatorska i fantazyjnie przygotowana, działając na zmysł wzroku;
- 4 pkt. – gdy potrawa będzie przygotowana w sposób więcej niż standardowy (więcej niż średnio pomysłowy), a fantazyjność będzie przynajmniej w minimalnym stopniu uwzględniona;
- 2 pkt. – gdy potrawa będzie przygotowana w sposób bardzo standardowy i dosyć sztywny (mniej niż średnio pomysłowy), a fantazyjność będzie ulotna – będzie uwzględniona w stopniu większym niż żaden, a mniejszym niż minimalny;
- 0 pkt. – gdy potrawa będzie przygotowana w sposób poniżej standardowego (znacznie mniej niż średnio pomysłowy), a fantazyjność będzie niedostrzegalna lub oceniający przyzna 0 pkt., gdy pomysłowość/fantazyjność proponowanego posiłku będzie przekraczała zasady dobrego smaku lub będzie nad wyraz dominująca nad treścią potrawy.

B. smaku, aromatu – maksymalnie 10 pkt. w ramach każdego posiłku (przystawka mięsno-warzywna, danie główne, deser). W sumie trzy posiłki w ramach jednej oferty w tego podkryterium mogą otrzymać **maksymalnie 30 pkt.**

W tym podkryterium każdy z oceniających członków komisji może przyznać:

- 10 pkt. – gdy danie będzie wyśmienicie wpływało na zmysł smaku i powonienia degustującego;
- 6 pkt. – gdy danie będzie bardzo dobrze wpływało na zmysł smaku i powonienia degustującego;
- 3 pkt. – gdy danie będzie średnio wpływało na zmysł smaku i powonienia degustującego;
- 0 pkt. – gdy potrawa będzie miernie wpływała na zmysł smaku i powonienia degustującego;

W zakresie ww. kryterium „Sposób przygotowania posiłku, jego podania oraz jakość oferta może uzyskać łącznie maksymalnie 51 punktów.

Punkty przyznane przez poszczególne osoby dokonujące oceny w kryterium „Sposób przygotowania posiłku, jego podania oraz jakość” zostaną dodane oraz podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w niniejszym kryterium.

4) Suma Kryteriów:

Całkowita liczba punktów, jaką otrzyma dana oferta, zostanie obliczona na podstawie 3-zsumowanych kryteriów.

Sumaryczna liczba punktów (S) zostanie obliczona według wzoru:

$$S = C + K + J$$

gdzie:

S – łączna liczba punktów dla wszystkich kryteriów

C – liczba punktów w kryterium „Cena oferty”

K – liczba punktów w kryterium „Przygotowanie serwisu kawowego z wykorzystaniem kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu”

J – liczba punktów w kryterium „Prezentacja próbki dań”

Maksymalna liczba punktów jakie można uzyskać wynosi 100.

8. Informacje dotyczące przygotowania i składnia ofert:

- 1) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę;
- 2) Oferta musi być podpisana przez osobę(y) uprawnioną(e) do reprezentowania Wykonawcy;
- 3) Wykonawca w oparciu o informacje zawarte w OPZ, stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego oraz Projektowanych Postanowieniach Umownych, stanowiących Załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania ofertowego wypełnia Formularz ofertowy sporządzony według wzoru stanowiącego Załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania ofertowego, przy czym:
 - a) cena oferty powinna być wyliczona zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego w tabeli Formularza cenowego stanowiącego Załącznik nr 4 do niniejszego Zapytania ofertowego, tj. należy podać cenę jednostkową netto [zł] następnie należy ją przemnożyć przez ilość w ten sposób wyliczona zostanie wartość netto do której należy wyliczyć wskazaną stawkę podatku VAT, którą następnie należy zsumować z wartością netto, w celu uzyskania wartości brutto. Wartości poszczególnych pozycji asortymentowych należy zsumować w celu uzyskania wartości brutto za cały przedmiot zamówienia;
 - b) cena oferty musi uwzględnić wszystkie informacje zawarte w niniejszym Zapytaniu ofertowym i wynikające z nich obciążenia i obowiązki jakie Wykonawca będzie musiał ponieść w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia. Cena winna obejmować wszystkie koszty, jakie Wykonawca będzie musiał ponieść w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, w tym koszt ubezpieczenia OC;
 - c) w Formularzu ofertowym należy podać cenę brutto wyliczoną w Formularzu cenowym za cały przedmiot zamówienia;
 - d) Integralną część Formularza ofertowego stanowi wypełniony przez Wykonawcę Formularz cenowy, którego wzór stanowi odpowiednio Załącznik nr 4 do niniejszego Zapytania ofertowego. W przypadku, gdy Wykonawca nie załączy do oferty Formularza cenowego – taka oferta będzie podlegać odrzuceniu z uwagi na niezgodność jej treści z warunkami niniejszego Zapytania ofertowego.

- e) Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia musi być podana cyfrowo i słownie z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków (w tym VAT) oraz ewentualnych upustów i rabatów;
- 4) Warunek, który muszą spełniać Wykonawcy:
- Wykonawca musi posiadać odpowiednie doświadczenia tj. wykazać, że wykonał, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej 2 (dwie) usługi cateringowe, polegające na obsłudze co najmniej dwóch dwudniowych wydarzeń, obejmujących śniadania, lunche, przerwy kawowe, kolacje bufetowe i bankiet dla co najmniej 150 osób o wartości nie mniejszej niż 60 000,00 zł brutto każda.
- Uwaga:
- przez usługę cateringową polegającą na obsłudze dwudniowych wydarzeń, obejmujących śniadania, lunche, przerwy kawowe, kolacje bufetowe i bankiet Zamawiający rozumie odpowiednio obsługę przyjęć bufetowych, obejmujących przygotowanie posiłków, ich dostarczenie (dowiezienie transportem), rozmieszczenie, serwis, obsługę kelnerską oraz usługi porządkowe po zakończeniu serwowania posiłków. Warunek ma na celu zweryfikowanie umiejętności logistycznych Wykonawcy;
 - wskazana usługa musi być wykonana w ramach jednej umowy zobowiązaniowej.
- 5) W celu potwierdzenia wymaganego doświadczenia Wykonawca zobowiązany jest wraz z ofertą złożyć następujące dokumenty:
- a) wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie – **wzór wykazu stanowi Załącznik nr 5 do Zapytania.**
 - b) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę;
 - c) pełnomocnictwo, w przypadku gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie. Zamawiający dopuszcza złożenie pełnomocnictwa w postaci dokumentu elektronicznego opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym osób upoważnionych lub elektronicznej kopii dokumentu opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym,
- 6) dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 7) Wykonawca jest związany ofertą 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert;
- 8) ofertę wraz z ww. załącznikami należy złożyć w formie pisemnej na adres: Transportowy Dozór Techniczny, ul. Puławska 125, 02-707 Warszawa lub w postaci:
- a) skanu (kopii podpisanego dokumentu papierowego) zapisanego w formacie pdf lub
 - b) elektronicznego dokumentu w formacie pdf opatrzonego podpisem kwalifikowanym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym na adres poczty elektronicznej e-mail: przetargi@tdt.gov.pl
- 9) Ofertę należy złożyć w sposób opisany w pkt. 8 w terminie składania ofert tj. nie później niż do: 21.03.2024 r. godzina 10.00, za wyjątkiem próbki (prezentacji potraw), które składane są osobiście przez Wykonawcę w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Puławskiej 125, w sali przy recepcji (parter), zgodnie z terminem określonym w ust. 4 pkt. 2 lit. a).
6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
7. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie za pomocą poczty elektronicznej z wykorzystaniem adresu e-mail podanego przez Wykonawcę w Formularzu oferty.
8. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami:
- 1) w sprawach dot. przedmiotu zamówienia: Barbara Małyska-Makowska, tel. 728 333 224, e-mail: barbara.malyska@tdt.gov.pl ;
 - 2) w sprawach dot. procedury – Karol Anuszkiewicz, tel. 728 333 026, email: przetargi@tdt.gov.pl
9. Postanowienia końcowe:

- 1) niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych;
- 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji z Wykonawcami treści istotnych postanowień umowy przed wyborem oferty, jak również rezygnacji z udzielenia zamówienia bez podania przyczyny;
- 3) Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców biorących udział w postępowaniu o wyborze Wykonawcy, z którym zostanie zawarta umowa lub o unieważnieniu postępowania;
- 4) Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę na warunkach określonych w Załączniku nr 2 do niniejszego Zapytania ofertowego – Projektowane postanowienia umowy;
- 5) Komunikacja z Wykonawcą prowadzona będzie w języku polskim.

Klauzula informacyjna RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Transportowy Dozór Techniczny informuje, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Dyrektor Transportowego Dozoru Technicznego; dane kontaktowe: ul. Puławska 125, 02-707 Warszawa tel. 22 490 29 02, info@tdt.gov.pl;**
- 2) kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Transportowym Dozorze Technicznym możliwy jest pod adresem e-mail: dane.osobowe@tdt.gov.pl;
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu związanym z Zapytaniem ofertowym w postępowaniu nr 3/2024 na **Usługę kompleksowej obsługi cateringowej wydarzeń organizowanych przez Transportowy Dozór Techniczny w Warszawie.**
- 4) Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane innym podmiotom/osobom trzecim;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa;
- 6) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 7) posiada Pan/Pani:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do Pani/Pana danych osobowych;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych narusza przepisy RODO;
- 8) w przypadkach, o których mowa w art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO nie przysługuje prawo do usunięcia Pani/Pana danych osobowych;
- 9) w przypadkach, o których mowa w art. 20 RODO nie przysługuje prawo do przenoszenia Pani/Pana danych osobowych;
- 10) w przypadkach, o których mowa w art. 21 RODO nie przysługuje prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b RODO.

Załączniki:

- Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 2 – Projektowane postanowienia umowy
- Załącznik nr 3 – Wzór formularza ofertowego
- Załącznik nr 4 – Wzór formularza cenowego
- Załącznik nr 5 – Wzór wykazu usług

p.o. DYREKTOR

Krzysztof Bujański

Wykonawca:

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

Zamawiający:
Transportowy Dozór Techniczny
ul. Puławska 125
02-707 Warszawa

OFERTA

W odpowiedzi na ZAPYTANIE OFERTOWE 3/2024
na: **Usługę kompleksowej obsługi cateringowej wydarzeń organizowanych
przez Transportowy Dozór Techniczny w Warszawie**

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami zamówienia opisanymi w niniejszym zapytaniu ofertowym, w tym z Opisem przedmiotu zamówienia (OPZ) oraz wzorem projektowanych postanowień umowy, akceptujemy je bez zastrzeżeń.
2. Zobowiązujemy się zrealizować zamówienie zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym, oraz zgodnie ze złożoną przez nas ofertą.
3. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

Netto zł,

(słownie złotych)

Brutto zł,

(słownie złotych)

4. Oświadczamy, że przygotowanie serwisu kawowego odbędzie się z wykorzystaniem kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu (K):
TAK NIE (zaznaczyć właściwe)
5. Oświadczamy, że w oferowanej cenie zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
6. Oświadczamy, iż jesteśmy: mikroprzedsiębiorstwem lub małym lub średnim przedsiębiorstwem:
tak , nie (zaznaczyć właściwe)
7. Oświadczamy, że jesteśmy związani ofertą 30 dni.
8. Wszelką korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy kierować do:

....., tel., e-mail:.....

Imię i nazwisko

9. Oświadczam (-my), że ja (my) niżej podpisany(-ni) działając na podstawie udzielonego pełnomocnictwa/wpisu w odpowiednim rejestrze, jestem/jesteśmy upoważniony/upoważnieni do reprezentowania ww. Wykonawcy.
10. Załączniki do oferty:
 - 1) Formularz cenowy;
 - 2) Wykaz usług wraz z dowodami;
 - 3)
 - 4)

....., dnia 2024 r.

Miejscowość

.....

(Pieczęć i podpis osoby uprawnionej
do reprezentowania Wykonawcy)

ZAPYTANIE OFERTOWE 3/2024	
Usługa kompleksowej obsługi cateringowej wydarzeń organizowanych przez Transportowy Dozór Techniczny w Warszawie	
Załącznik nr 4 - Formularz cenowy	

OFERUJEMY:							
Lp.	Pozycja asortymentowa	Szacunkowa liczba gości	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	Stawka VAT [%]	Wartość podatku VAT [zł]	Wartość brutto [zł]
	A	B	C	D	E	F	G = D + F
1.	Śniadanie	160		- zł	8%	- zł	- zł
2.	Przerwa kawowa (4 h)	150		- zł	23%	- zł	- zł
3.	Przerwa kawowa (8 h) - przerwa całodzienna	230		- zł	8%	- zł	- zł
4.	Lunch bufetowy	380		- zł	23%	- zł	- zł
5.	Kolacja bufetowa	260		- zł	8%	- zł	- zł
6.	RAZEM (suma od poz. 1 do 5):			- zł		- zł	- zł

.....

data i miejscowość

Pieczęć i podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy

Wykonawca:

.....

.....

.....

WYKAZ USŁUG

Usługa kompleksowej obsługi cateringowej wydarzeń organizowanych przez
Transportowy Dozór Techniczny w Warszawie

Oświadczam, że: wykonałem/wykonuję następujące usługi:

Lp.	Przedmiot usługi świadczonej w ramach jednej umowy <small>(należy wskazać liczbę osób, ilość i rodzaj posiłków, rodzaj i długość wydarzenia)</small>	Wartość usługi brutto świadczonej w ramach jednej umowy (w zł)	Data wykonania usługi dzień-miesiąc- rok	Podmiot na rzecz którego usługa została wykonana	Nazwa Wykonawcy
1	Usługa	Wartośćzł (brutto)			
2	Usługa	Wartośćzł (brutto)			

W załączeniu szt. dowodów potwierdzających, że usługi zostały wykonane należycie.

.....dnia 2024 r.
Miejscowość.....
(Pieczęć i podpis osoby uprawnionej
do reprezentowania Wykonawcy)

