Załącznik nr 3 do ogłoszenia o konkursie

……………............................... ……………................................

pieczątka Wykonawcy (miejscowość i data)

**FORMULARZ OFERTOWY**

W odpowiedzi na ogłoszenie pn.:

**Konkurs ofert na obsługę gastronomiczną kąpieliska Błękitna Laguna w Siechnicach w okresie 01.06.2022-31.08.2022**

Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w ogłoszeniu konkursu, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia na następujących warunkach:

Nazwa Wykonawcy:

…………………………………………………………….….

…………………………………………………………….….

Adres Wykonawcy:

………………………………………………………….…….

NIP ……………………………………...................…...…..

REGON …………………………….............……..............

Tel: …………………………………...................................

e-mail …..........................................................................

1. Oferujemy utworzenie strefy gastronomicznej oraz uiszczanie miesięcznej opłaty dla Zamawiającego w wysokości ………………..……………. zł netto, słownie …………………………………………....………………., plus opłata za media według wskazań liczników.

2. Strefa gastronomiczna składać się będzie z ………. punktów gastronomicznych o następującej specyfice:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Rodzaj punktu (foodtruck, przyczepa, stoisko itp.) | Powierzchnia w m2 |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |
| 4. |  |  |
| 5. |  |  |
| 6. |  |  |
| 7. |  |  |
| 8. |  |  |
| 9. |  |  |
| 10. |  |  |

2. Oferujemy następujący asortyment produktów i udogodnienia w strefie gastronomicznej:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupa fast food** | Oferowane  tak/nie | **Dodatkowy asortyment (do wypełnienia przez oferenta) 5 pkt** |
| hot-dog 0,5 pkt |  | 1. |
| hamburger 0,5 pkt |  | 2. |
| zapiekanka 0,5 pkt |  | 3. |
| tost 0,5 pkt |  | 4. |
| pizza 0,5 pkt |  | 5. |
| frytki 0,5 pkt |  | **Proponowana infrastruktura dodatkowa\* (do wypełnienia**  **przez oferenta, do opisu należy dołączyć zdjęcia/wizualizacje) 25 pkt**  \*miejsca siedzące, stoły, leżaki, parasole, udogodnienia dla dzieci |
| frytki belgijskie 0,5 pkt |  | ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………... |
| **Grupa plażowa** | Oferowane  tak/nie |
| lody na patyku 0,5 pkt |  |
| lody z automatu 0,5 pkt |  |
| lody naturalne 0,5 pkt |  |
| szejki 0,5 pkt |  |
| świeże soki 0,5 pkt |  |
| napoje zimne 0,5 pkt |  |
| kawa/kawa mrożona 0,5 pkt |  |
| koktajle/smoothie \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_0,5 pkt |  |
| gofry 0,5 pkt |  |
| naleśniki na słodko 0,5 pkt |  |
| naleśniki na słono 0,5 pkt |  |
| kukurydza gotowana 0,5 pkt |  |
| wata cukrowa 0,5 pkt |  |

3. Deklarowane doświadczenie i posiadane rekomendacje świadczenia usług gastronomicznych.

Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa usługi** | **Całkowita wartość usługi brutto** | **Okres realizacji**  **(rozpoczęcie i zakończenie)** | **Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**…………………........…………………..........…………**

Podpis(y) osób uprawnionych