***FORMULARZ OFERTOWY***

*I. Dane dotyczące Wykonawcy:*

*Nazwa: ………………………………………….…..….*

*Siedziba: …………………………………….………....*

*Tel./fax.: ………………………………………………..*

*e-mail: …………………………………………...…….*

*NIP: …………………………………………………….*

*REGON: …………………………………………….….*

*Osoba do kontaktu: ………………………………...….*

*II. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na:*

Kompleksowa usługa organizacji 2 konferencji na potrzeby działań informacyjno-promocyjnych w ramach PO WER oraz Krajowego Funduszu Szkoleniowego, zaplanowanych do realizacji w 2021 r. we Wrocławiu i na Dolnym Śląsku, z podziałem na części.

*III.* Deklaruję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia - SOPZ, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego formularza ofertowego za cenę:

**Część I – organizacja konferencji dla max. 60 osób we Wrocławiu**

1. *Cena za usługę gastronomiczną za 1 osobę:*

*Wartość netto: ………………………………..… zł*

*(słownie:………………………………………………………………………..)*

*Wartość brutto:………………………………… zł*

*(słownie: ………………………………………………………………………)*

1. *Cena za usługę gastronomiczną za 60 osób:*

*Wartość netto: ………………………………..… zł*

*(słownie:………………………………………………………………………..)*

*Wartość brutto:………………………………… zł*

*(słownie: ………………………………………………………………………)*

1. *Cena za wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem dla max. 60 osób:*

*Wartość netto: ………………………………..… zł*

*(słownie:………………………………………………………………………..)*

*Wartość brutto:………………………………… zł*

*(słownie: ………………………………………………………………………)*

1. *Łączna cena za realizację części I przedmiotu zamówienia:*

 *Wartość netto: ................................................ zł*

*(słownie:………………………………………………………………………..)*

*Wartość brutto:………………………………… zł*

*(słownie: ………………………………………………………………………)*

*Część II – organizacja konferencji dla max. 60 osób na terenie Dolnego Śląska*

1. *Cena za usługę gastronomiczną za 1 osobę:*

*Wartość netto: ………………………………..… zł*

*(słownie:………………………………………………………………………..)*

*Wartość brutto:………………………………… zł*

*(słownie: ………………………………………………………………………)*

1. *Cena za usługę gastronomiczną za 60 osób:*

*Wartość netto: ………………………………..… zł*

*(słownie:………………………………………………………………………..)*

*Wartość brutto:………………………………… zł*

*(słownie: ………………………………………………………………………)*

1. *Cena za wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem dla max. 60 osób:*

*Wartość netto: ………………………………..… zł*

*(słownie:………………………………………………………………………..)*

*Wartość brutto:………………………………… zł*

*(słownie: ………………………………………………………………………)*

1. *Łączna cena za realizację części II przedmiotu zamówienia:*

 *Wartość netto: ................................................ zł*

*(słownie:………………………………………………………………………..)*

*Wartość brutto:………………………………… zł*

*(słownie: ………………………………………………………………………)*

***Oświadczam, że jako Wykonawca przedmiotowej usługi:***

* *posiadam co najmniej 2-letnie udokumentowane doświadczenie w realizacji usług odpowiadających zakresowi przedmiotowego zamówienia, obejmujące organizację co najmniej 3 konferencji, w trakcie których realizowana była usługa wynajmu sal/pomieszczeń wraz ze wsparciem technicznym oraz usługa gastronomiczna dla co najmniej 60 osób na każdym spotkaniu*
* *wyrażam zgodę na stosowanie w rozliczeniach 30-dniowego terminu płatności od dnia dostarczenia
do Filii Dolnośląskiego Wojewódzkiego Urzędu Pracy we Wrocławiu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.*
* *wyceniliśmy wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego wykonania całego przedmiotu zamówienia.*
* *zapoznałem się w sposób wystarczający i konieczny ze Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do formularza ofertowego oraz ze wszystkimi informacjami niezbędnymi do zrealizowania przedmiotu zamówienia.*

***Niniejszym potwierdzam spełnienie wszystkich wymagań stawianych przez Zamawiającego, opisanych
w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia – załącznik nr 1 przesłanym wraz z formularzem ofertowym.***

|  |  |
| --- | --- |
| **Data**  ...................... |  ...........................................**(pieczęć i podpis wykonawcy)** |
| *Załącznik nr 1 – (SOPZ) Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia* |  |