

ZAPYTANIE OFERTOWE

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby szkoleń, zajęć warsztatowych organizowanych w ramach projektu „Młody e-lider” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego nr umowy POWR.03.01.00-00-T080/18-00.

Tryb udzielenia zamówienia: Zamówienie o wartości mniejszej niż 130 000 zł netto, dla którego nie stosuje się ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

I. DANE ZAMAWIAJĄCEGO

Uniwersytet Szczeciński
Al. Papieża Jana Pawła II 22a
70-453 Szczecin
NIP: 851-020-80-05

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby szkoleń, zajęć warsztatowych organizowanych w ramach projektu *Młody e-lider* organizowanych przez Uniwersytet Szczeciński.

W/w szkolenia, zajęcia warsztatowe organizowane są dla uczniów szkół podstawowych biorących udział w projekcie.

- 1) Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Uniwersytet Szczeciński w obiekcie przy ul. Cukrowej
- 2) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków:
 - poczęstunek
 - obiad + lunchpaki
- 3) Szkolenia, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanym miejscu w następującym terminie: **24-25.09.2021**
- 4) Szkolenia, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanej powyżej we wskazanych terminach w godzinach od 8.30 do 18.00. Minimalny czas trwania jednego szkolenia to 6 godzin dydaktycznych (6 x 45 min).
- 5) Zamawiający zastrzega sobie jednak możliwość organizacji spotkań poza wymienionymi godzinami oraz w dni wolne od pracy.
- 6) W związku z realizacją przedmiotu zamówienia w zakresie cateringu Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia stołów cateringowych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zabezpieczenia stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę w jednostkowym zleceniu.
- 7) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający planuje zlecić obsługę cateringową przedstawionych poniżej spotkań. Przedstawione wartości są orientacyjne, a ilości poszczególnych rodzajów posiłków, które będą zamawiane podczas realizacji umowy, będą każdorazowo uzgadniane. Wyżej wymienione czynności w zakresie realizacji zamówienia wskazane przez Zamawiającego powinny być wykonywane przez osoby zatrudnione na umowę o pracę.
- 8) Zamawiający zastrzega, iż podane w opisie przedmiotu zamówienia liczby wydarzeń i osób są liczbami orientacyjnymi i Zamawiający może zrealizować inną liczbę wydarzeń

lub liczbę uczestników danego wydarzenia, które wynikać będą z faktycznych potrzeb Zamawiającego.

Termin 24-25.09.2021

	Ilość spotkań	Liczba uczniów i opiekunów
Rodzaj posiłku		
<i>poczęstunek</i>	2	162
<i>obiad</i>	2	162
<i>lunchpaki</i>	2	162

Dodatkowe usługi:

- wypożyczenie małego AGD
- warnik 101
- warnik 301
- kubki jednorazowe, papierowe z łyżeczką plastikową
- obrus mały
- obrus duży

Usługa wypożyczenia i dostarczenia poszczególnych składników jest usługą dodatkową, niezależną od usługi podstawowej. Wykonawca zobowiązany jest do dowozu i odbioru wypożyczonych rzeczy na własny koszt. Zamawiający nie wymaga obsługi w postaci kelnerów. Usługa wypożyczenia będzie dokonywana wyłącznie na terenie Szczecina. Przekazanie i odbiór odbywa się na podstawie protokołu zdawczo odbiorczego. Zamawiający wymaga zastawy porcelanowej lub ceramicznej, sztucze platerowane. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do darmowego przeszkolenia osoby odpowiedzialnej wyznaczonej przez Zamawiającego obsługi warników

SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW

Poczęstunek: przez poczęstunek Zamawiający rozumie obsługę imprez typu: szkolenie, warsztat itp. w ramach, których catering może być świadczony podczas ustalonych przez organizatorów przerw lub w sposób ciągły przez cały czas trwania imprezy.

Poczęstunek może być świadczony zgodnie z wyborem Zamawiającego i będzie obejmował:

1. **napoje gorące:** herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
2. **dodatki do napojów gorących** - cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
3. **woda** - gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
4. **mały bufet deserowy:** kruche ciastka i owoce.

Obiad obejmować będzie:

- **Zupa:** do wyboru 1 rodzaj zup z katalogu Zupy (co najmniej 250 ml na osobę),
- **Danie główne** (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie, danie mączne) oraz dodatek skrobiowy (do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron), (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 300 g),
- **Zestaw surówek** (łącznie co najmniej 150g na osobę),
- **Napój zimny** (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),

Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian w przedstawionym poniżej menu na etapie realizacji przedmiotu zamówienia. Zmiany takie będą miały charakter incydentalny, a ich wprowadzenie będzie uprzednio uzgadniane pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą. Zastąpienie poszczególnych pozycji menu innymi jest warunkowane m.in. zaproponowaniem w miejsce zastępowanej pozycji posiłku o podobnej

kaloryczności, podobnych kosztach przygotowania i marży wykonawcy.

Zmiana w menu nie będzie powodowała zmiany ceny jednostkowej poszczególnych rodzajów posiłku dla jednej osoby, określonej w ofercie Wykonawcy.

MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków	
Napoje	
Napoje gorące	
1	Herbata czarna i owocowa typu „Lipton Yellow Label Tea” lub równoważne
Dodatki do napojów gorących	
2	Cukier biały, Cukier trzcinowy
3	Cytryna
Woda	
4	Woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka, Cisowianka” lub równoważna
5	Woda mineralna gazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka, Cisowianka” lub równoważna
Mały bufet deserowy	
Drobne słone lub słodkie przekąski	
6	Ciastka z kawałkami czekolady i orzechami laskowymi z maki pszennej i czekolady mlecznej; powyższe parametry spełnia np. „Pieguski” lub
7	Biszkopty z galaretką pomarańczową oblewane czekoladą; zawartość galaretki min. 53%, syrop glukozowo - fruktozowy, cukier, czekolada min. 15% mąka pszenna, jaja, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, powyższe parametry spełnia np. „Delicje szampańskie” lub równoważne
Owoce	
8	Np.: jabłka, gruszka, mandarynki, banany, owoce sezonowe.
Zupy	
Zupy I	
9	Rosół z makaronem
10	Zupa pomidorowa z kluskami lanymi
11	Zupa ogórkowa
Dania główne	
12	Filet drobiowy
13	Kotlet schabowy
14	Spaghetti
Dodatki	
Dodatki d » dań głównych	
15	Ziemniaki gotowane
16	Ziemniaki pieczone (talarki, cząstki itp.)
17	Makaron
Zestaw surówek	
18	Zestaw surówek warzywnych
Lunchpacki*	
19	Duża bułka z wędliną i warzywami
20	Duża bułka z serem i warzywami
21	Owoc

22	Przekąska słodka (batonik bez polewy czekoladowej), min.45 g. np. „Grzesiek” „Prince Polo, Princessa, WW lub równoważne
23	Kabanosy przekąska, min. 25 g (100 g produktu wytworzone z min. 130 g surowców mięsnych (w tym: mięsa indyczego, mięsa wieprzowego)
24	Woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka, Cisowianka” lub równoważna
25	Sok jabłkowy ze słomką 200 ml (sok z zagęszczonych soków z: jabłek (min.60%), pomarańczy (min. 22%) i marchwi (min.12%).

* sposób podania posiłków: każdy pakiet osobno zapakowany w papierową torebkę

Zamawiający dokonując opisu poszczególnych produktów przykładowo wskazał nazwę handlową (nazwę producenta, typ produktu), tym samym wskazał minimalny dopuszczalny standard jakościowy produktów.

W tym zakresie Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych tj. obejmujących towary innych producentów, o innej nazwie handlowej, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe od produktów wskazanych przez Zamawiającego.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
- 2) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- 3) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2017 poz. 149),
- 4) przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
- 5) ustawienie sali powinno być dostosowane także dla osób niepełnosprawnych - każdorazowo Zamawiająca będzie informował Wykonawcę o uczestnictwie osób niepełnosprawnych;
- 6) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
- 7) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek papierowych lub materiałowych, serwetników, zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej, sztuców platerowych, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, podgrzewaczy i warników, dispenserów do napojów, termosów itp.);
- 8) Zamawiający dopuszcza użycie jednorazowych naczyń (talerze, kubeczki, sztucce itp.) . Jednakże każdorazowe użycie jednorazowych naczyń musi być uzgadniane z Zamawiającym.
- 9) estetycznego podawania posiłków,
- 10) zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
- 11) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
- 12) usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;

- 13) zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych i nienapoczętych potraw,
- 14) zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
- 15) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
- 16) zapewnienia na żądanie Zamawiającego odpowiednich posiłków dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi (dieta bezglutenowa, wegetariańska, wegańska itp.) zgodnych ze wskazanymi w niniejszej SIWZ odpowiednimi wymogami i gramaturami dla diety podstawowej,
- 17) Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym
- 18) poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.;
 - produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka, soki, woda, cukier, mleko itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
 - przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych;
 - ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowane,
 - dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,
 - potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
 - zastawa będzie czysta, kompletna, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
- 19) Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek żywych kwiatów, świeczników itp.
- 20) Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2017 poz. 149).
- 21) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
- 22) Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz. U. 2016 poz. 1866).
- 23) Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
- 24) Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.

Wykonawca musi posiadać: decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności,

zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.).

IV. KRYTERIA OCENY OFERTY I WAGI PUNKTOWE, OPIS SPOSOBU PRZYZNANIA PUNKTACJI.

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich wagami oraz w następujący sposób będzie oceniał spełnianie kryteriów:

KRYTERIUM 1 – cena brutto – 60%

KRYTERIUM 2 – kryterium społeczne – 40 %

KRYTERIUM 1: będzie obliczone za pomocą następującego wzoru:

$$C = [(C_n : C_b) \times 60 \%] \times 100$$

gdzie:

C_n - cena brutto najniższa

C_b - cena brutto wynikająca z oferty badanej

Maksymalną ilość punktów w obrębie kryterium otrzyma oferta z najniższą ceną. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

KRYTERIUM 2: W kryterium „Kryterium społeczne” (waga 40%):

Punkty zostaną przyznane na podstawie zadeklarowanej przez Wykonawcę oferty cenowej (Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego) – ilości osób:

- 1) niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2016 r. poz. 2046, z późn. zm.);
- 2) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2017 r. poz. 1065 z późn. zm.);
- 3) które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2018 poz. 51 z późn. zm.);
- 4) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia;
- 5) osób będących członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2017 r. poz. 823 z późn. zm.).

które będą bezpośrednio realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem – zgodnie z poniższymi założeniami:

- a. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że osoby z powyższego wykazu nie będą bezpośrednio realizowały usług cateringowych – jego oferta otrzyma **0 pkt** w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- b. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 1 osoba z powyższego wykazu będzie bezpośrednio realizowała usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 10 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- c. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 2 osoby z powyższego wykazu będą bezpośrednio realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 15 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,

- d. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 3 osoby z powyższego wykazu będą bezpośrednio realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 20 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- e. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 4 osoby z powyższego wykazu będą bezpośrednio realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 30 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- f. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 5 osób z powyższego wykazu będzie bezpośrednio realizowało usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 40 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,

Ilość osób: waga 40 % = liczba punktów 40

UWAGA: W przypadku, gdy Wykonawca nie zadeklaruje żadnej ilości osób o których mowa powyżej, a które będą realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem (tj. nie wypełni pkt. II Formularza Ofertowego Załącznik nr 1) – Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zadeklarował, że osoby z powyższego wykazu nie będą realizowały usług objętych niniejszym zamówieniem. W tych okolicznościach oferta Wykonawcy uzyska 0 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”. Uzyskanie przez Wykonawcę 0 pkt w tym kryterium nie będzie skutkowało odrzuceniem jego oferty w postępowaniu.

Suma punktów otrzymanych przez ofertę w kryteriach 1 - 2 będzie wynikiem otrzymanym przez daną ofertę. Wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami zaokrąglania.

1. W wyniku komisyjnej analizy i oceny otrzymanych ofert, stosując kryteria określone w Zapytaniu Ofertowym dokonany zostanie wybór najkorzystniejszej oferty.
2. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
3. Zamawiający poprawi w treści oferty oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

V. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY, TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Oferty można składać w terminie do **15.09.2021 r. do godz. 09.00** w formie podpisanego skanu formularza ofertowego. Oferty należy składać za pośrednictwem platformy zakupowej.
2. Formularz ofertowy powinien być podpisany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta lub osoby upoważnionej do złożenia oferty działającej na podstawie pełnomocnictwa.
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego. Oferta winna zawierać co najmniej: nazwę i adres Wykonawcy, nazwę zadania objętego zapytaniem, oświadczenie o akceptacji warunków zawartych w zapytaniu ofertowym, cenę ofertową brutto, imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym w imieniu Wykonawcy oraz adres poczty elektronicznej.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz wezwać do uzupełnienia oferty.

5. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
6. Oferent może zwrócić się do Zamawiającego drogą elektroniczną lub telefoniczną z zapytaniem o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego.
7. Informacji w zakresie przedmiotu zamówienia oraz projektu udziela:
Anna Drab-Kurowska - tel. email: anna.drab-kurowska@usz.edu.pl.

VI. ISTOTNE WARUNKI UMOWY I SYSTEM ROZLICZENIA

- a) Postępowanie o udzielenie zamówienia może zostać unieważnione na każdym etapie postępowania, bez możliwości żądania odszkodowania przez Wykonawcę.
- b) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu złożenia ofert oraz zmiany terminu wyboru Wykonawcy.
- c) Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę. Termin realizacji: zgodnie z zapytaniem ofertowym. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminów realizacji usługi oraz zakresu usługi w porozumieniu z Wykonawcą.**
- d) Rozliczenia finansowe będą odbywały się cyklicznie lub całościowo na podstawie wystawionej faktury przez Wykonawcę. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek Wykonawcy w terminie 14 dni, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowej pod względem formalnym i merytorycznym faktury oraz protokołu odbioru po każdej zrealizowanej usłudze lub po zrealizowaniu przedmiotu zamówienia.
- e) Rozliczenie nastąpi na podstawie rzeczywistej ilości zrealizowanych usług po podpisaniu protokołu odbioru przez obie strony umowy.

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy