 Załącznik nr 1

………………,dnia………………

………………………………………………….

 Dane teleadresowe Wykonawcy

………………………………………………….

 Nazwa i adres obiektu (przedmiotu zamówienia)

**FORMULARZ OFERTOWY**

|  |
| --- |
| **Opis zamówienia** |
| Przedmiotem zapytania ofertowego jest wybór najkorzystniejszego zakwaterowania i wyżywienia dla **400 osób** - uczestników XI Ogólnopolskich Zimowych Igrzysk Olimpiad Specjalnych części I w dyscyplinach narciarstwo alpejskie, narciarstwo biegowe i bieg na rakietach śnieżnych. Ze względu na najbardziej prawdopodobne warunki śniegowe, zawody w dyscyplinach narciarstwo biegowe i bieg na rakietach śnieżnych zostaną przeprowadzone na obiektach Centralnego Ośrodka Sportu w Istebnej Kubalonce. Dlatego do tego zapytania ofertowego mogą przystąpić tylko te obiekty od których dojazd jest nie **dłuższy niż 20 minut** (według mapy google - bus, autobus) do tras biegowych na Kubalonce |
| Nasze zapytanie **zostało podzielone na 5 wariantów**, przy czym jeśli dany kontrahent spełnia i jest zainteresowany realizacją każdego z tych wariantów lub kilkoma z nich, oczywiście jest to możliwe. |
| 1. Zakwaterowanie i wyżywienie w dniach **27.02 – 01.03.2024r**, muszą to być miejsca, które mogą przyjąć **grupę minimum 30 osób**., **kwaterując** na oddzielnych łóżkach w pokojach maksymalnie 4 osobowych z uwzględnieniem 4 m2 powierzchni noclegowej na jedną osobę (metraż pokoju jest liczony bez toalety), który w swoim obiekcie będzie mógł zapewnić też **wyżywienie (śniadania i obiadokolacje).**

Proponowane menu: Śniadanie kontynentalne w postaci szwedzkiego stołu **umożliwiające wydanie posiłku dla całej grupy jednocześnie** tj. danie na ciepło jajecznica, parówki lub frankfurterki, żółty ser, 2 rodzaje wędlin, biały ser, musli, mleko lub jogurt naturalny, pieczywo, masło, dżem lub miód, herbata (wraz z dodatkami, tj. cukier, plasterki świeżej cytryny), kawa (wraz z dodatkami, tj. cukier, płynna śmietanka lub płynne mleko), woda mineralna. **Obiadokolacja w dniach 27 i 28.02.2023 – należy wpisać własne menu. ……………………………………………………………………………………...****…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..****…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..****Kwota brutto noclegu i wyżywienia (śniadanie i obiadokolacja) za jedną osobę …...................................................................................****Podaj maksymalną liczbę osób, którą można zakwaterować ……………………………………………………………………………..** |
| 1. W ramach tego zapytania, **priorytetem** jest wyłonienie wykonawcy, który w swoim obiekcie będzie mógł zapewnić zakwaterowanie i wyżywienie (śniadania i obiadokolacje) **dla minimum 100 osób,** a także posiada na tyle **dużą salą,** w którym możliwe będzie przygotowanie biura zawodów, całego procesu rejestracji osób, odpraw z kierownikami i trenerami, i zaplecza informatycznego w dniach 27.02-01.03.2024.

Proponowane menu: Śniadanie kontynentalne w postaci szwedzkiego stołu **umożliwiające wydanie posiłku dla całej grupy jednocześnie** tj. danie na ciepło jajecznica, parówki lub frankfurterki, żółty ser, 2 rodzaje wędlin, biały ser, musli, mleko lub jogurt naturalny, pieczywo, masło, dżem lub miód, herbata (wraz z dodatkami, tj. cukier, plasterki świeżej cytryny), kawa (wraz z dodatkami, tj. cukier, płynna śmietanka lub płynne mleko), woda mineralna. **Obiadokolacja w dniach 27 i 28.02.2023 – należy wpisać własne menu. ……………………………………………………………………………………...****…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..****…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..**Ponadto możliwość przygotowania **jednodaniowego** **obiadu dla przyjeżdzających ekip – minimum 280 osób w dniu 27.02.2024.** **należy wpisać własne menu.……………………………………………………………………...………………………………………………………………………………………………………………………………………...……………………………………………………………………………………………………………………….****……………………………………………...……………………………………………………………………………………………………………………….**Ponieważ obiekt ten będzie jednym z centralnych punktów organizacji Igrzysk, koniecznym jest aby możliwe tam było przyjęcie **grupy minimum 40 organizatorów we wcześniejszych dniach 25.02.2024 od godziny 14:00 do przyjazdu ekip w dniu 27.02.2024****Kwota brutto noclegu i wyżywienia (śniadanie i obiadokolacja) za jedną osobę …...................................................................................****Podaj maksymalną liczbę osób, którą można zakwaterować…………………………………………………………………………..****Kwota brutto noclegu i wyżywienia (śniadanie, obiad i kolacja) za jedną osobę …...................................................................................****Kwota brutto jednodaniowego obiadu dla przyjeżdzających ekip za jedną osobę …...................................................................................****Czy udostępnienie sali (biuro zawodów, rejestracja ekip. itd) jest w cenie noclegu i wyżywienia TAK/NIE \*****jeśli NIE to podaj ceny brutto …………………………………………………………………………………………………………………** |
| 1. Kolejnym bardzo ważnym elementem jest wyłonienie takiego obiektu, w którym możliwe będzie zakwaterowanie grupy minimum 30 organizatorów **od 25.02.2024 od godziny 14:00 do 01.03.2024 do godziny 18:00**, w którym jest **dodatkowa sala o minimalnych wymiarach 200 m2, służąca jako przestrzeń magazynowa** na banery, roll-upy, nagrody, ścianki, namioty, podia itd.

Proponowane menu: Śniadanie kontynentalne w postaci szwedzkiego stołu **umożliwiające wydanie posiłku dla całej grupy jednocześnie** tj. danie na ciepło jajecznica, parówki lub frankfurterki, żółty ser, 2 rodzaje wędlin, biały ser, musli, mleko lub jogurt naturalny, pieczywo, masło, dżem lub miód, herbata (wraz z dodatkami, tj. cukier, plasterki świeżej cytryny), kawa (wraz z dodatkami, tj. cukier, płynna śmietanka lub płynne mleko), woda mineralna. **Obiadokolacja w dniach 27 i 28.02.2023 – należy wpisać własne menu …………………………………………………………………………………………****.……………………………………………………………………...………………………………………………………………………………………...………………………………………………...………………………………………………………………………………………………………………………….….****Kwota brutto noclegu i wyżywienia (śniadanie i obiadokolacja) za jedną osobę …...................................................................................****Podaj maksymalną liczbę osób, którą można zakwaterować…………………………………………………………………………..****Kwota brutto noclegu i wyżywienia (śniadanie, obiad i kolacja) za jedną osobę …...................................................................................****Czy udostępnienie sali (służąca jako przestrzeń magazynowa) jest w cenie noclegu i wyżywienia TAK/NIE \*****jeśli NIE to podaj ceny brutto ……………………………………………………………………………………………………………** |
| 1. Wyłonienie optymalnego kontrahenta na **przygotowanie obiadów w dniu 28 i 29.02.2024 dla około 250 osób** dla zawodników i organizatorów narciarstwa biegowego i rakiet śnieżnych. Dopuszcza się dwie możliwości. Jedną z nich jest przygotowanie odpowiedniej infrastruktury wokół tras na Kubalonce (ogrzewane namioty, ławy, stoły itd.) bądź też przyjęcie i przygotowanie uczestników w karczmie, restauracji w odległości nie większej niż 300 metrów od wspomnianych tras na Kubalonce.

Proponowane menu: np. zupa gulaszowa z pieczywem lub np. filet z kurczaka z ziemniakami i surówką, ponadto gorąca kawa i herbata w warnikach, chleb ze smalcem i ogórek kiszony**Kwota brutto (obiad, kawa i herbata, chleb ze smalcem i ogórek kiszony) za jedną osobę .........................................................................** |
| 1. Wyłonienie optymalnego kontrahenta na **przygotowanie kolacji dla minimum 300 osób w dniu 29.02.2024r.** Musi to być obiekt, **który na nie więcej niż dwóch salach** jest w stanie pomieścić tyle osób, tak aby zapewnione było jeszcze miejsce do zabawy tanecznej.

Proponowane menu: woda mineralna w dzbankach, żurek z ziemniakami, karkówka w sosie z ziemniakami opiekanymi lub kluskami + surówki 2 rodzaje.**Kwota brutto kolacji za jedną osobę …........................................................................................................................................................****Czy udostępnienie sali lub sal (maksymalnie dwie) jest w cenie wyżywienia TAK/NIE \*****jeśli NIE to podaj ceny brutto ……………………………………………………………………………………………………………** |
| Uwagi: |

**Data, pieczęć i podpis wykonawcy**…………………………………..