*Pieczęć Wykonawcy*

**Generalna Dyrekcja Ochrony Środowiska**

**ul. Wawelska 52/54**

**00-922 Warszawa**

**FORMULARZ OFERTY**

**DANE WYKONAWCY**

*pełna nazwa Wykonawcy*

Adres siedziby Wykonawcy:

*ulica nr domu kod pocztowy miejscowość*

NIP REGON

reprezentowana przez:

*imiona, nazwiska i stanowiska osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy*

Odpowiadając na ogłoszenie o zamówienia na **świadczenie usług caterignowych:**

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w niżej wskazanych cenach jednostkowych:

| **Lp.** | **Zestaw** | **Cena jednostkowa  netto za 1 osobę** | **Cena jednostkowa  brutto za 1 osobę** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | **Zestaw nr 1**  Woda gazowana, niegazowana minimum 330 ml na osobę,  soki 100% (szklanka/kubek/butelka/kartonik) - minimum 250 ml na osobę |  |  |
| 2. | **Zestaw nr 2**  Kawa, herbata (dodatki: mleczko, cytryna, cukier) - 1 filiżanka minimum 200 ml na osobę |  |  |
| 3. | **Zestaw nr 3**  Desery (ciastka kruche, różne) - 1 porcja minimum 80 gram na osobę |  |  |
| 4. | **Zestaw nr 4**  Desery (ciasta świeże tzw. z blachy) - 1 porcja minimum 100 gram na osobę |  |  |
| 5. | **Zestaw nr 5**  Patera owoców składająca się z minimum 4 rodzaju owoców (różne/sezonowe na 10 osób) - min. 1 kg |  |  |
| 6. | **Zestaw nr 6**  Przystawki koktajlowe – 1 porcja minimum 50 gram na osobę |  |  |
| 7. | **Zestaw nr 7**  Danie gorące mięsne tzw. I danie (zupa do wyboru) - 1 porcja minimum 300 mililitrów na osobę |  |  |
| 8. | **Zestaw nr 8**  Danie gorące wegetariańskie/jarskie tzw. I danie (zupa do wyboru) - 1 porcja minimum 300 mililitrów na osobę |  |  |
| 9. | **Zestaw nr 9**  Dania gorące mięsne tzw. II danie - 1 porcja minimum 350 gram na osobę |  |  |
| 10. | **Zestaw nr 10**  Dania gorące wegetariańskie/jarskie tzw. II danie - 1 porcja minimum 350 gram na osobę |  |  |

1. Oferujemy następujące propozycje zestawów:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **Woda gazowana, niegazowana minimum 330 ml na osobę,**  **soki 100% (szklanka/kubek/butelka/kartonik) - minimum 250 ml na osobę** | | |
| 1. | | woda gazowana |
| 2. | | woda niegazowana |
| 3. | | sok jabłkowy |
| 4. | | sok pomarańczowy |
| 5. | | sok grapefruitowy |
| 6. | | sok z czarnej porzeczki |
| 7. | | sok marchewkowy |
| **2.** | **Kawa, herbata (dodatki: mleczko, cytryna, cukier) - 1 filiżanka minimum 200 ml na osobę** | | |
| 1. | | kawa rozpuszczalna |
| 2. | | kawa sypana |
| 3. | | kawa z ekspresu |
| 4. | | herbata ekspresowa czarna |
| 5. | | herbata ekspresowa zielona |
| 6. | | herbata ekspresowa owocowa |
| **3.** | **Desery (ciastka kruche, różne) - 1 porcja minimum 80 gram na osobę** | | |
| *minimum 5 rodzajów ciastek kruchych* | | |
| 1. | |  |
| 2. | |  |
| 3. | |  |
| 4. | |  |
| 5. | |  |
| … | |  |
| … | |  |
| **4.** | **Desery (ciasta świeże tzw. z blachy) - 1 porcja minimum 100 gram na osobę** | | | |
| *minimum 6 rodzajów ciast* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| 3. |  | | |
| 4. |  | | |
| 5. |  | | |
| 6. |  | | |
| … |  | | |
| … |  | | |
| **5.** | **Patera owoców składająca się z minimum 4 rodzaju owoców (różne/sezonowe na 10 osób) - minimum 1 kg.** | | | |
| *minimum 4 rodzaje owoców całorocznych* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| 3. |  | | |
| 4. |  | | |
| … |  | | |
| … |  | | |
| *minimum 2 rodzaje owoców sezonowych* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| … |  | | |
| … |  | | |
| **6.** | **Przystawki koktajlowe – 1 porcja minimum 50 gram na osobę** | | | |
| *minimum 4 propozycje przystawek z dodatkiem mięsa (wędlina, pieczone mięso)* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| 3. |  | | |
| 4. |  | | |
| … |  | | |
| … |  | | |
| *minimum 2 propozycje przystawek z dodatkiem ryb* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| … |  | | |
| … |  | | |
| *minimum 3 propozycje przystawek z dodatkiem jarskim* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| 3. |  | | |
| … |  | | |
| … |  | | |
| *minimum 3 propozycje przystawek w wersji wegetariańskiej (bez nabiału)* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| 3. |  | | |
| … |  | | |
| … |  | | |
| **7.** | **Danie gorące mięsne tzw. I danie (zupa do wyboru) - 1 porcja minimum 300 mililitrów na osobę** | | | |
| *minimum 5 propozycji zup z dodatkiem mięsnym lub przygotowanych na bazie wywaru z mięsa* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| 3. |  | | |
| 4. |  | | |
| 5. |  | | |
| .... |  | | |
| … |  | | |
| **8.** | **Danie gorące wegetariańskie/jarskie tzw. I danie (zupa do wyboru) - 1 porcja minimum 300 mililitrów na osobę** | | | |
| *minimum 3 propozycje zup wegetariańskich (bez nabiału)* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| 3. |  | | |
| ... |  | | |
| ... |  | | |
| *minimum 2 propozycje zup jarskich* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| ... |  | | |
| ... |  | | |
| **9.** | **Dania gorące mięsne tzw. II danie 1 porcja** | | | |
| *minimum 5 propozycji* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| 3. |  | | |
| 4. |  | | |
| 5. |  | | |
| …. |  | | |
| … |  | | |
| **10.** | **Dania gorące wegetariańskie/jarskie tzw. II danie** | | | |
| *minimum 3 propozycje dań z rybą* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| 3. |  | | |
| … |  | | |
| … |  | | |
| *minimum 2 propozycje dań z dodatkiem nabiałowym* | | | |
| 1. |  | | |
| 2. |  | | |
| … |  | | |
| ... |  | | |
| *minimum 1 propozycja dania z dodatkiem składnika białkowego pochodzenia roślinnego* | | | |
| 1. |  | | |
| … |  | | |
| … |  | | |

1. Oferujemy wykonanie niniejszego zamówienia w terminie **od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego do dnia 31 grudnia 2017 r**.
2. Oświadczamy, że ceny podane w ust. 1, zawierają wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie poniesie Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.
3. W przypadku udzielenia zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz na warunkach określonych we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik Nr 2 do Ogłoszenia.
4. Oświadczamy, że jeżeli w okresie związania ofertą nastąpią jakiekolwiek znaczące zmiany sytuacji przedstawionej w naszych dokumentach załączonych do oferty, natychmiast poinformujemy o nich Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
6. Osoba do kontaktu ze strony Wykonawcy w sprawie zamówienia: …………………………………..………………………..……., tel.: ………….…….………..,   
   e-mail: …………………………………….………….

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*miejscowość data*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*podpis i pieczęć osoby upoważnionej/ podpisy*

*i pieczęcie osób upoważnionych*

*do reprezentowania Wykonawcy*