*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*