**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego**

## WZÓR FORMULARZA OFERTY – Usługa społeczna

pieczęć wykonawcy

**Politechnika Rzeszowska**

**Dział Logistyki i Zamówień Publicznych**

**Al. Powstańców Warszawy 12**

**35-959 Rzeszów**

Nawiązując do ogłoszonego przetargu w trybie „**uproszczone (pozaustawowe)**”- usługa społeczna na: **Catering z okazji nadania tytułu Doktora Honoris Causa PRz w dniu 30.05.2019**

**Proszę uzupełnić obowiązkowo:**

**Osoba do kontaktu:**

**Telefon:**

**e-mail:**

1. oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia:
2. Miejsce cateringu- Politechnika Rzeszowska im Ignacego Łukasiewicza w miejscu wskazanym przez Zmywającego
3. Dzień- 30.05.2019 r.
4. Godzina 12:00-16:00
5. Liczba osób: 350

|  |
| --- |
|  **Temat:** **Catering z okazji nadania tytułu Doktora Honoris Causa PRz w dniu 30.05.2019**cena (C) za wykonanie zadania wynosi kwotę netto ....................... zł (słownie:................................................................................................................... zł).cenę brutto:..................................zł.słownie brutto: ........................................................................................................zł.podatek VAT:...............................zł.słownie podatek VAT:....................................................................................................zł. |

**Szczegółowa wycena**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Porcja o minimalnej gramaturze netto na osobę | Ilość porcji | Cena jednej porcji brutto | Wartość brutto za ilość porcji  |
| **SERWIS KAWOWY (W SYSTEMIE CIĄGŁYM) ZAWIERAJĄCY:** |
| Kawa (czarna, biała, cappuccino)  | nielimitowana  | nielimitowana |  |  |
| Herbata (czarna, zielona, owocowa)  | nielimitowana | nielimitowana |  |  |
| Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą | nielimitowana | nielimitowana |  |  |
| Soki owocowe ( pomarańcza, jabłko, porzeczka) | nielimitowana | nielimitowana |  |  |
| Dodatki: cytryna, cukier , mleko | nielimitowana | nielimitowana |  |  |
| **BUFET DAŃ GORĄCYCH** |
| **ZUPY** |
| Zielony krem z groszku i pora ze złocistymi grzankami  | 200ml | 100 porcji |  |  |
| Toskański krem ze świeżych pomidorów z wiórkami mozzarella | 200ml | 100 porcji |  |  |
| **DANIA GŁÓWNE:** |
| Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym  | 80g | 200 porcji |  |  |
| Involtini drobiowe z suszonymi pomidorami  | 60g | 200 porcji |  |  |
| Dorsz opiekany na warzywnym ratatouile  | 60g | 150 porcji |  |  |
| Makaron penne z kurkami i boczkiem w sosie serowym  | 100g | 100 porcji |  |  |
| Garniec pierogów opiekanych (ruskie, z kapustą, z kaszą gryczaną) | 6 szt. garnca pierogów po 1 kg  | 6 kg  |  |  |
| **DODATKI:** |  |  |  |  |
| Ziemniaki puree z koperkiem i masłem  | 50g | 50 porcji  |  |  |
| Pieczone talarki ziemniaczane z aromatycznymi przyprawami | 50 g | 300 porcji |  |  |
| Surówka z marchewki z pomarańczą | 50 g | 100 porcji |  |  |
| Surówka z kapusty pekińskiej | 50 g | 100 porcji  |  |  |
| **BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK**  |
| Deska wędlin regionalnych i mięs pieczystych z dipami różnosmakowymi | 2 sztuk desek wędlin po 1 kg  | 2 kg |  |  |
| Tatar z łososia wędzonego na krążkach pumpernikla  | 50 g | 50 porcji |  |  |
| Pasztet z dziczyzny w aromacie borówki leśnej  | 50 g | 50 porcji |  |  |
| Tymbaliki wieprzowe i drobiowe | 60g | 40 (w)+40(d)= 80 porcji |  |  |
| Szaszłyki z krewetek i mango marynowanych w limonce i kolendrze | 80g | 100 porcji |  |  |
| Jajka garnirowane różno smakowymi pastami (1/2 szt) | 50g | 50 porcji |  |  |
| Kompozycja zielonych sałat z kawałkami pieczonego łososia i kaparami 80g | 80 g | 80 porcji  |  |  |
| Pieczywo mieszane | nielimitowana | nielimitowana |  |  |
| **BUFET SŁODKOŚCI**  |
| Kruche babeczki z waniliowym kremem i owocami | 30g | 250 porcji  |  |  |
| Ciasto w papilotkach (sernik, szarlotka) | 40g | 350 porcji |  |  |
| Owoce filetowane | 60g | 100porcji |  |  |
| **BUFET Z NAPOJAMI**  |
| Kawa (czarna, biała, cappuccino) –  | nielimitowana | nielimitowana |  |  |
| Herbata (czarna, zielona, owocowa) –  | nielimitowana | nielimitowana |  |  |
| Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą  | nielimitowana | nielimitowana  |  |  |
| Soki owocowe ( pomarańcza, jabłko, porzeczka) | nielimitowana | nielimitowana |  |  |
| **DODATKI:** cytryna, cukier (w saszetkach: biały i trzcinowy), mleko –  | nielimitowana | nielimitowana |  |  |

**DODATKOWO WYKONAWCA W RAMACH ZAOFEROWANEJ CENY MA ZAPEWNIĆ:**

W cenie usługi należy uwzględnić

1. przygotowanie dań gorących, zimnych, napojów wg menu przedstawionego przez Zamawiającego, przywóz własnym transportem na miejsce i wydanie tych posiłków,
2. dostawę stołów okrągłych zasiadanych – min 17 sztuk ( dla 200 osób )
3. białe obrusy
4. dekoracja stołów okrągłych – wazony z bukietami żywych białych kwiatów
5. białe nakładki na krzesła – 200 szt.
6. dostawa stołów koktajlowych 15 szt+ nakładki na stoły koktajlowe w kolorze białym
7. Zastawę porcelanową, szklaną, sztućce, szkło do napojów, serwetki jednorazowe;
8. Transport chłodniczy
9. Utrzymanie czystości w miejscu serwowania cateringu w trakcie jego trwania oraz po jego zakończeniu,.
10. Minimum 20 kelnerów do przygotowania i obsługi cateringu
11. Minimum 6 kucharzy ( zatrudnionych na umowę o pracę) do przygotowania i obsługi cateringu
12. Minimum 2 stanowiska do serowaniem dań gorących

**WYMAGANIA DODATKOWE**

- **Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania potraw, w siedzibie Zamawiającego tj. smażenia, pieczenia, gotowania, odgrzewania itp. oraz mycia naczyń w siedzibie Zamawiającego.**

**- Zamawiający wymaga aby osoby z obsługi były ubrane w sposób jednakowy**

2) oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym i uznajemy się za związanych określonymi w nim zasadami postępowania

3) oświadczamy, że spełniamy warunki określone przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym.

4) Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\* */Jeśli nie dotyczy wykreślić/*

*\* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa* ***(usunięcie treści oświadczenia przez jego wykreślenie)***

5) oferta liczy **........................** kolejno ponumerowanych kart,

6) oświadczamy że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez **okres 30 dni** licząc od daty otwarcia ofert.

7) Oświadczamy, że kucharze, którzy będą wykonywać przygotowywać i obsługiwać catering zatrudnieni są na podstawie umowy o pracę w wymiarze czasu pracy minimum 1 pełnego etatu.

8) oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wzorem umowy, który został zawarty w załączniku nr 3 do zapytania ofertowego i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na zawartych tam warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

**Proszę uzupełnić obowiązkowo:**

**Dane kontaktowe Wykonawcy:**

**Pełna nazwa wykonawcy zgodnie z wpisem do ewidencji działalności gospodarczej lub KRS : ……………………………………………………………..**

**telefon ........................................**

**Fax. .............................................**

 **e-mail: .......................................**

**NIP : ...........................................**

 dnia

 podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy