# Załącznik nr 3

do „Regulaminu udzielania zamówień publicznych w Uniwersytecie Medycznym we Wrocławiu z wyłączeniem stosowania przepisów ustawy z  dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019, z późn. zm.), o którym mowa w art. 2 ust. 1 pkt 1 tej ustawy, ze względu na wartość szacunkową netto zamówienia mniejszą niż 130 000 złotych” (zarządzenie nr 57 /XVII R/2021 z dnia 8 marca 2021 r.)

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………………………………………….  pieczęć wykonawcy lub wykonawców  ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia | ……………………………………..  miejscowość i data |

nr tel./faksu

REGON NIP

http e-mail

# O F E R T A

1. Nawiązując do zaproszenia z dnia ……………………………………. **Usługa cateringu wraz ze stroną techniczną oraz obsługą, w dniu 26.05.2022, w związku z organizowaną Konferencją onkologiczną. Miejsce wydarzenia: sala im. Kuczyńskiego na Wydziale Farmaceutycznym Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu, przy ul. Borowskiej 211; godz. 17.00; ilość gości: 50 osób**

(nazwa zadania)

oferujemy wykonanie wyżej wymienionych dostaw/usług/robót budowlanych\* (niewłaściwe skreślić)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa przedmiotu zamówienia | | Cena Netto PLN | VAT % | Cena Brutto PLN |
| 1. Przygotowanie i dostawa wyżywienia wraz z obsługą kelnerską, w godz. 15.30/16.00-19.00, dnia 26.05.2022 2. Usługa zapewnienia wyżywienia realizowana będzie w miejscu: sala im. Kuczyńskiego Wydziału Farmaceutycznego UMW przy ul. Borowskiej 211 we Wrocławiu 3. Planowana ilość gości: 50 osób 4. Świadczenie polegające na zapewnieniu wyżywienia/ poczęstunku dla 50 osób. 5. Usługa dotyczy również zapewnienia wyposażenia, wystroju, obsługę stołów oraz zapewnienie stolików koktajlowych w ilości 5 sztuk wraz z obrusami. 6. Wymagania dotyczące menu:   - bufet typu finger food  - monoporcje  tartinki bankietowe  koreczki bankietowe  volevanty z łososiem  wytrawne babeczki z pastami serowymi i papryką czerwoną roladki z zielonego ogórka z pastami  np. kąski z batata z pesto z rukoli i pomidorkiem koktajlowym **(opcja wegańska)**  np. quinoa z cieciorką i orzechami pekan **(opcja wegańska)** - bar sałatkowy (monoporcje)  - ciasta i owoce (np. mini tiramisu, sernik)  Napoje:  - soki owocowe- bez limitu  - woda mineralna- bez limitu  - kawa z dodatkami- bez limitu, przy użyciu warników (lub ekspresu ciśnieniowego)  - 3 rodzaje herbat z dodatkami- bez limitu   1. Wykonawca powinien zapewnić poniższe zaplecze techniczne:   - budowy i aranżacji bufetów  - zapewnienie zastawy stołowej  - zapewnienie serwetek - zapewnienie nakrycia, bielizny stołowej - stoliki koktajlowe w ilości 5 sztuk wraz z pokrowcami elastycznymi- białymi  - drobne bukiety na stolikach koktajlowych  - zapewnienie warników - zapewnienie ekspresu ciśnieniowego, w przypadku braku warników - transport - obsługa kelnerska i techniczna uroczystości   1. W ramach wykonywania niniejszego zlecenia Wykonawca zobowiązany jest do korzystania wyłącznie z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania reżimu sanitarno- higienicznego oraz przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, w tym w szczególności przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2020, poz. 2021) | |  |  |  |
| Słownie brutto PLN | |  | | |
| 2. | Przedmiot zamówienia  *(jeżeli dotyczy)* | 1. Przygotowanie i dostawa wyżywienia wraz z obsługą kelnerską, w godz. 15.30/16.00-19.00, dnia 26.05.2022 2. Usługa zapewnienia wyżywienia realizowana będzie w miejscu: sala im. Kuczyńskiego Wydziału Farmaceutycznego UMW przy ul. Borowskiej 211 we Wrocławiu 3. Planowana ilość gości: 50 osób 4. Świadczenie polegające na zapewnieniu wyżywienia/ poczęstunku dla 50 osób. 5. Usługa dotyczy również zapewnienia wyposażenia, wystroju, obsługę stołów oraz zapewnienie stolików koktajlowych w ilości 5 sztuk wraz z obrusami. 6. Wymagania dotyczące menu:   - bufet typu finger food  - monoporcje  tartinki bankietowe  koreczki bankietowe  volevanty z łososiem  wytrawne babeczki z pastami serowymi i papryką czerwoną roladki z zielonego ogórka z pastami  np. kąski z batata z pesto z rukoli i pomidorkiem koktajlowym **(opcja wegańska)**  np. quinoa z cieciorką i orzechami pekan **(opcja wegańska)** - bar sałatkowy (monoporcje)  - ciasta i owoce (np. mini tiramisu, sernik)  Napoje:  - soki owocowe- bez limitu  - woda mineralna- bez limitu  - kawa z dodatkami- bez limitu, przy użyciu warników (lub ekspresu ciśnieniowego)  - 3 rodzaje herbat z dodatkami- bez limitu   1. Wykonawca powinien zapewnić poniższe zaplecze techniczne:   - budowy i aranżacji bufetów  - zapewnienie zastawy stołowej  - zapewnienie serwetek - zapewnienie nakrycia, bielizny stołowej - stoliki koktajlowe w ilości 5 sztuk wraz z pokrowcami elastycznymi- białymi  - drobne bukiety na stolikach koktajlowych  - zapewnienie warników - zapewnienie ekspresu ciśnieniowego, w przypadku braku warników - transport - obsługa kelnerska i techniczna uroczystości   1. W ramach wykonywania niniejszego zlecenia Wykonawca zobowiązany jest do korzystania wyłącznie z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania reżimu sanitarno- higienicznego oraz przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, w tym w szczególności przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2020, poz. 2021) | | | |

\* Rozmiary tabeli powiększyć stosownie do potrzeb

Podpisy osób uprawnionych do składania

Data oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy