# 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 wykonawcówubiegających 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- monoporcjetartinki bankietowekoreczki bankietowevolevanty z łososiemwytrawne babeczki z pastami serowymi i papryką czerwonąroladki z zielonego ogórka z pastaminp. 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 limitu1. 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 uroczystości1. 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- monoporcjetartinki bankietowekoreczki bankietowevolevanty z łososiemwytrawne babeczki z pastami serowymi i papryką czerwonąroladki z zielonego ogórka z pastaminp. 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 limitu1. 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 uroczystości1. 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