# 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

Nawiązując do zaproszenia z dnia ……………………………………. **Usługa organizacji uroczystej serwowanej kolacji w dniu 5 września 2022 r. dla 30 uczestników XXXIX konferencji problemowej bibliotek medycznych „Otwarta Nauka – Efektywna Współpraca – Dynamiczny Rozwój”.**

(nazwa zadania)

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa przedmiotu zamówienia | | Cena Netto PLN | VAT % | Cena Brutto PLN |
| Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi, polegającej na zorganizowaniu uroczystej serwowanej kolacji dla 30 osób w dniu 5.09.2022 r w godz. 18:00-21:00. Usługa będzie świadczona dla uczestników XXXIX konferencji problemowej bibliotek medycznych. W ofercie składanej przez Wykonawcę powinno znaleźć się proponowane za wskazaną cenę menu. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania przedmiotowej kolacji w formie serwowanej w swojej siedzibie.  Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktycznie przygotowane i wydane posiłki. Warunkiem otrzymania wynagrodzenia przez Wykonawcę jest przedłożona, poprawnie wystawiona faktura VAT.  Zamawiającemu przysługuje prawo zmiany godziny rozpoczęcia kolacji i liczby osób biorących w niej udział. Wykonawca zostanie poinformowany drogą elektroniczną o ostatecznej godzinie rozpoczęcia kolacji oraz o ostatecznej liczbie uczestników najpóźniej 2 dni robocze przed terminem kolacji. Wykonawca potwierdzi drogą elektroniczną przyjęcie informacji najpóźniej następnego dnia roboczego po jej otrzymaniu. Wykonawca, najpóźniej 3 dni robocze przed terminem kolacji, przedstawi Zamawiającemu 2 propozycje menu do wyboru. Zamawiający dokona wyboru menu w terminie najpóźniej następnego dnia roboczego od dnia przedstawienia propozycji przez Wykonawcę.  Menu kolacji składać się będzie co najmniej się z:  1) przystawki,  2) dania głównego na ciepło (min. 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie  niezawierające ani mięsa ani ryby),  3) sałatek lub/i surówek (min. 2 rodzaje),  4) dodatków (min. 2 rodzaje) typu: ryż, ziemniaki, makaron, warzywa gotowane,  5) uzupełnianego bufetu napojów zimnych i gorących (w tym co najmniej: kawa z  ekspresu wysokociśnieniowego, herbata (min. 3 rodzaje do wyboru: czarna,  zielona, owocowa), woda mineralna gazowana i niegazowana, 100% soki  owocowe (min. 2 rodzaje) oraz inne napoje do uzgodnienia z Zamawiającym),  6) zimnej płyty  7) deseru  Kolacja serwowana będzie w wydzielonym miejscu umożliwiającym uczestnikom zjedzenie posiłku w grupie, przy jednym stole.  Wymagana jest obsługa kelnerska kolacji.  Wymagana jest szatnia wraz z obsługą.  W ramach wykonywania niniejszego zlecenia wykonawca zobowiązany jest do korzystania wyłącznie z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzeganie 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)* | Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi, polegającej na zorganizowaniu uroczystej serwowanej kolacji dla 30 osób w dniu 5.09.2022 r w godz. 18:00-21:00. Usługa będzie świadczona dla uczestników XXXIX konferencji problemowej bibliotek medycznych. W ofercie składanej przez Wykonawcę powinno znaleźć się proponowane za wskazaną cenę menu. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania przedmiotowej kolacji w formie serwowanej w swojej siedzibie.  Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktycznie przygotowane i wydane posiłki. Warunkiem otrzymania wynagrodzenia przez Wykonawcę jest przedłożona, poprawnie wystawiona faktura VAT.  Zamawiającemu przysługuje prawo zmiany godziny rozpoczęcia kolacji i liczby osób biorących w niej udział. Wykonawca zostanie poinformowany drogą elektroniczną o ostatecznej godzinie rozpoczęcia kolacji oraz o ostatecznej liczbie uczestników najpóźniej 2 dni robocze przed terminem kolacji. Wykonawca potwierdzi drogą elektroniczną przyjęcie informacji najpóźniej następnego dnia roboczego po jej otrzymaniu. Wykonawca, najpóźniej 3 dni robocze przed terminem kolacji, przedstawi Zamawiającemu 2 propozycje menu do wyboru. Zamawiający dokona wyboru menu w terminie najpóźniej następnego dnia roboczego od dnia przedstawienia propozycji przez Wykonawcę.  Menu kolacji składać się będzie co najmniej się z:  1) przystawki,  2) dania głównego na ciepło (min. 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie niezawierające ani mięsa ani ryby),  3) sałatek lub/i surówek (min. 2 rodzaje),  4) dodatków (min. 2 rodzaje) typu: ryż, ziemniaki, makaron, warzywa gotowane,  5) uzupełnianego bufetu napojów zimnych i gorących (w tym co najmniej: kawa z ekspresu wysokociśnienio  -wego, herbata (min. 3 rodzaje do wyboru: czarna, zielona, owocowa), woda mineralna gazowana i niegazo-  -wana, 100% soki owocowe (min. 2 rodzaje) oraz inne napoje do uzgodnienia z Zamawiającym),  6) zimnej płyty  7) deseru  Kolacja serwowana będzie w wydzielonym miejscu umożliwiającym uczestnikom zjedzenie posiłku w grupie, przy jednym stole.  Wymagana jest obsługa kelnerska kolacji.  Wymagana jest szatnia wraz z obsługą.  W ramach wykonywania niniejszego zlecenia wykonawca zobowiązany jest do korzystania wyłącznie z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzeganie 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