**Załącznik nr 2**

**Zamawiający:**

**Polska Organizacja Turystyczna**

**ul. Młynarska 42, 01-171 Warszawa**

**OFERTA**

Nazwa i adres podmiotu składającego ofertę:

......................................................................................................................................

......................................................................................................................................

NIP ......................................... REGON .................................................................

Adres, na który Zamawiający powinien przesyłać ewentualną korespondencję:

....................................................................................................................................

Osoba wyznaczona do kontaktów z Zamawiającym:

....................................................................................................................................

Numer telefonu: ...............................................................................................

e-mail .....................................................................................................................

1. Odpowiadając na Zapytanie ofertowe na *Świadczenie usług cateringowych dla Polskiej Organizacji Turystycznej*, oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Cena ofertowa netto …….......................................................................................PLN

(Słownie:............................................................................................................................ )

Cena ofertowa brutto ……………..........................................................................PLN

(Słownie: ............................................................................................................................ )

1. Kryterium oceny ofert „Prowizja”

Za dostarczenie zastawy stołowej (obrusów, talerzy, szklanek, filiżanek, noży, widelców, łyżek, bemarów, podgrzewaczy, „palika” do bemarów, termosów oraz wszelkich innych rzeczy niezbędnych do obsługi oraz okazjonalnie stosownej dekoracji) każdorazowo pobierzemy kwotę: …..…. % wartości zmówienia brutto.

1. Posiadamy ubezpieczenie OC w ramach prowadzonej działalności związanej ze świadczonymi przez nami usługami cateringu. Kwota ubezpieczenia gwarantowana przedmiotową polisą to minimum 1 000 000 PLN (zaznaczyć odpowiednie).

|  |  |
| --- | --- |
| TAK □ | NIE □ |

1. Oświadczam(-y), że:
2. Zapoznaliśmy się z warunkami podanymi przez Zamawiającego   
   w Zapytaniu ofertowym i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń.
3. Uzyskaliśmy wszelkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i wykonania zamówienia, a także akceptujemy istotne postanowienia umowy oraz termin realizacji przedmiotu zamówienia podany przez Zamawiającego.
4. Posiadam(-y) kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej objętej przedmiotem zamówienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
5. Znajduję(-emy) się w sytuacji finansowej i ekonomicznej zapewniającej prawidłowe   
   i terminowe wykonanie zamówienia.
6. Wypełniłem(-liśmy) 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.
7. W przypadku udzielenia nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy   
   w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

.........................., dn. ........................ ………….....................................

(podpis uprawnionego

przedstawiciela Wykonawcy)

**Załącznik nr 3**

**FORMULARZ CENOWY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KATEGORIA** | **NAZWA ARTYKUŁU** | **PORCJA /GRAMAT RA (ZA SZT. )** | **CENA JEDNOSTK. (ZA SZT.)** | **VAT(%)** | **PRZEWIDYWANA ILOŚĆ** | **CENA NETTO (DxE)** | **CENA BRUTT O (ZA SZT.)** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** |
| Zupy | Krem z warzyw (brokułowy, pieczarkowy, pomidorowy, kalafiorowy), żurek, barszcz czerwony z uszkami lub równoważne do wyboru | 450 ml |  |  | 200 porcji |  |  |
| Sałatki | Warzywna (tradycyjna) | 1 kg |  |  | 15 kg |  |  |
| Śledziowa | 1 kg |  |  | 15 kg |  |  |
| Łososiowa | 1 kg |  |  | 15 kg |  |  |
|  | Z kozim serem i orzechami włoskimi | 1 kg |  |  | 15 kg |  |  |
|  | Truskaw., rukola, feta, orzechy | 1 kg |  |  | 15 kg |  |  |
| Pierogi | Z kapustą | 1 porcja (6 szt.) |  |  | 50 porcji |  |  |
| Z mięsem | 1 porcja (6 szt.) |  |  | 50 porcji |  |  |
| Ruskie | 1 porcja (6 szt.) |  |  | 50 porcji |  |  |
| Ciasta | Mini W-Z | 1 szt. |  |  | 100 szt. |  |  |
| Szarlotka | 1 kg |  |  | 10 kg |  |  |
| Sernik | 1 kg |  |  | 10 kg |  |  |
| Piernik | 1 kg |  |  | 10 kg |  |  |
| Brownie | 1 kg |  |  | 10 kg |  |  |
| Przystawki | Carpaccio z buraka | 1 porcja 100 g |  |  | 60 porcji |  |  |
| Półmisek serów | 1 szt. |  |  | 50 szt. |  |  |
| Tarta – warzywa, ser, susz. pomid | 1 szt. |  |  | 40 szt |  |  |
| Tortilla na zimno kurczak | 1 szt. |  |  | 60 szt. |  |  |
| Tortilla na zimno wege | 1 szt. |  |  | 60 szt. |  |  |
| Mini tartaletki - różne nadzienia | 1 szt. |  |  | 100 szt. |  |  |
| Łosoś plastry z % cytryny | 1 porcja 100 g |  |  | 30 porcji |  |  |
| Caprese (szaszłyki z mozzarellą, pomidorkami i bazylią) | 1 szt. |  |  | 100 szt. |  |  |
| Rolada z kurczaka | 1 porcja 150 g |  |  | 50 porcji |  |  |
| Jajka faszerowane | 1/2 jajka |  |  | 100 x ½ jajka |  |  |
| Jajka z majonezem | 1/2 jajka |  |  | 100 x ½ jajka |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Pasta rybna (np. z tuńczyka) | 1 porcja 100 g |  |  | 50 porcji |  |  |
| Pasta jajeczna | 1 porcja 100 g |  |  | 50 porcji |  |  |
| Pasta humus | 1 porcja 100 g |  |  | 50 porcji |  |  |
| Pasta awokado | 1 porcja 100 g |  |  | 50 porcji |  |  |
| Ryba po grecku | 1 porcja 100 g |  |  | 70 porcji |  |  |
| Chleb | Jasny | Kromka ok. 100 g |  |  | 100 kromek |  |  |
| Razowy | Kromka ok. 100 g |  |  | 100 kromek |  |  |
| Bułeczki koktajlowe | 1 szt. |  |  | 80 szt. |  |  |
| Masło | 1 porcja | 10 g |  |  | 50 porcji |  |  |
| Kanapki  (bułka typu paryska) | Masło, wędlina (szynka, polędwica, salami) warzywa (pomidor, papryka, szczypiorek) | 1 szt. |  |  | 200 szt. |  |  |
| Masło, twarożek, warzywa (typu rzodkiewka, papryka, sałata) | 1 szt. |  |  | 100 szt. |  |  |
| Masło, pasta jajeczna, pasta z tuńczyka, sałata | 1 szt. |  |  | 200 szt. |  |  |
| Masło warzywa (pomidor, ser żółty, papryka , sałata) | 1 szt. |  |  | 200 szt. |  |  |
| Kanapki koktajlowe/ bagietka | Masło, wędlina (typu szynka, polędwica, salami), warzywa (typu pomidor,  papryka, szczypiorek) | 1 szt. |  |  | 100 szt. |  |  |
| Masło, twarożek, warzywa (typu rzodkiewka, papryka, sałata) | 1 szt. |  |  | 100 szt. |  |  |
| Masło, pasta jajeczna, pasta z tuńczyka lub równoważne, sałata | 1 szt. |  |  | 100 szt. |  |  |
| Masło, ser żółty, warzywa (typu pomidor, papryka, sałata) | 1szt. |  |  | 100 szt. |  |  |
| Wędliny (według certyfikatów spożywczych , z grupy 5 wiodących producentów na rynku polskim lub zagranicznym) | Szynka | 100 g |  |  | 500 g |  |  |
| Polędwica | 100 g |  |  | 500 g |  |  |
| Salami | 100 g |  |  | 500 g |  |  |
| Pasztet | 100 g |  |  | 500 g |  |  |
| Boczek wędzony | 100 g |  |  | 500 g |  |  |
| Kiełbasa typu żywiecka sucha | 100 g |  |  | 500 g |  |  |
| Schab pieczony | 100 g |  |  | 500 g |  |  |
| Baleron | 100 g |  |  | 500 g |  |  |
| Warzywa | Marchewka | 1 kg |  |  | 100 kg |  |  |
| Kalarepa | 1 szt. |  |  | 200 szt. |  |  |
| Brokuł | 1 szt. |  |  | 200 szt. |  |  |
| Kalafior | 1 szt. |  |  | 200 szt. |  |  |
| Rzodkiewka | 1 pęczek |  |  | 200 pęczków |  |  |
| Ogórek | 1 kg |  |  | 150 kg |  |  |
| Pomidor | 1 kg |  |  | 150 kg |  |  |
| Papryka | 1 kg |  |  | 100 kg |  |  |
| Sałata masłowa | 1 szt. |  |  | 100 szt. |  |  |
| Cebula | 1 kg |  |  | 50 kg |  |  |
| Szczypiorek | 1 pęczek |  |  | 150 pęczków |  |  |
| Rukola | 1 op. 250 g |  |  | 100 op. |  |  |
| Roszponka | 1 op. 250 g |  |  | 100 op. |  |  |
| Owoce wraz z owocami sezonowymi | Jabłko | 1 kg |  |  | 200 kg |  |  |
| Banan | 1 kg |  |  | 200 kg |  |  |
| Gruszka | 1 kg |  |  | 200 kg |  |  |
| Śliwka | 1 kg |  |  | 150 kg |  |  |
| Nektarynka | 1 kg |  |  | 150 kg |  |  |
| Brzoskwinia | 1 kg |  |  | 150 kg |  |  |
| Ananas | 1szt. |  |  | 100 szt. |  |  |
| Arbuz | 1 kg |  |  | 200 kg |  |  |
| Truskawka | 1 kg |  |  | 50 kg |  |  |
| Czereśnia | 1 kg |  |  | 50 kg |  |  |
| Cytryna | 1 kg |  |  | 60 kg |  |  |
| Winogrono białe | 1 kg |  |  | 150 kg |  |  |
| Winogrona ciemne | 1 kg |  |  | 150 kg |  |  |
|  | | RAZEM | **x** | **x** | **x** |  |  |

……….....................................

(podpis uprawnionego

przedstawiciela Wykonawcy)