*Załącznik Nr 5 do Ogłoszenia*

*Wzór formularza ofertowego*

**Regionalna Dyrekcja**

**Ochrony Środowiska**

**w Białymstoku**

**FORMULARZ OFERTY CENOWEJ**

**DANE WYKONAWCY**

*(pełna nazwa Wykonawcy , adres)*

*telefon adres strony internetowej e-mail*

NIP REGON

Odpowiadając na ogłoszenie, którego przedmiotem jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Białymstoku (nr sprawy WOF.261.49.2019.AA), składamy niniejszą ofertę:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie z warunkami zawartymi w ogłoszeniu oraz we wzorze umowy.

**Zadanie 1**

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Białymstoku.

1. zobowiązujemy się wykonać zamówienie wraz z opcją za kwotę w wysokości:

**Cena brutto: ………………………… zł**

*Cena brutto musi być zgodna z łączną ceną brutto z formularza cenowego, stanowiącego załącznik nr 1 do oferty cenowej.*

**w tym:**

**Cena brutto za zamówienie podstawowe: …………………………………… zł**

**Cena brutto za zamówienie w ramach opcji: ………………………………… zł** *(20 % wartości zamówienia podstawowego)*

**Zadanie 2**

Świadczenie usługi cateringowej podczas 2 cykli spotkań dotyczących inwentaryzacji przyrodniczych na potrzeby realizacji projektu POIS.02.04.00-00-0191/16 pn. „Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz Stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych”

1. zobowiązujemy się wykonać zamówienie za cenę brutto ………………………… zł, obliczoną w oparciu o poniższą kalkulację:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Wyszczególnienie | Cena jednostkowa brutto  [zł/osobę] | Maksymalna przewidywana liczba uczestników | KOSZT OGÓŁEM  (kol. 3 x kol. 4) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Obiad |  | 130 osób |  |
| 2. | Serwis kawowy |  | 130 osób |  |
| **Suma łącznie – cena oferty (brutto):** | | | |  |

1. Oświadczam/y, że cena brutto podana w ust. 1 Zadania 1 oraz Zadania 2 , zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie poniesie Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.
2. Oświadczam/y, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
3. Oświadczam/y, że nie *podlegamy / podlegamy* *(niepotrzebne skreślić)* wykluczeniu z niniejszego postępowania na podstawie wskazanych w ogłoszeniu przesłanek.
4. W przypadku udzielenia zamówienia zobowiązuję/jemy się do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz na warunkach określonych we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 2 do Ogłoszenia (Zadanie 1) oraz Załącznik nr 3 do Ogłoszenia (Zadanie 2).
5. Oświadczam/y, że zamówienie zrealizuję/emy sam/i /przy udziale podwykonawców[[1]](#footnote-1))/ [[2]](#footnote-2))

………………………………………………………………………………………………… *(należy podać zakres zamówienia, który zostanie powierzony podwykonawcy)*

1. Niniejszym informujemy, że następujące informacje składające się na ofertę stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione[[3]](#footnote-3)):
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
3. Oświadczam, że w stosunku do wszystkich osób, które będą występować w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego wypełniłam/wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[[4]](#footnote-4), wobec wszystkich osób fizycznych, których dane osobowe zostały przedstawione w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu[[5]](#footnote-5).
4. Osoba do kontaktu ze strony Wykonawcy w sprawie zamówienia: ………………………………, tel: …………………………………….., e-mail: …………………………..

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*podpis i pieczęć osoby upoważnionej*

*do podpisania oferty*

*………………………….. data: ………………….*

*(miejscowość)*

Załączniki do oferty:

* 1. Formularz cenowy – dotyczy Zadania 1
  2. Kopia pełnomocnictwa – *jeżeli dotyczy*
  3. Wykaz wykonanych usług

*Załącznik nr 1 do Formularza oferty cenowej*

*(dotyczy zadania 1)*

**Formularz cenowy**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa usługi cateringowej** | **Opis** | **Cena jednostokowa brutto** | **Liczba osób** | **Cena brutto (kol. 4 x kol. 5)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **4** |
| 1 | zupa | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, barszcz czerwony z uszkami (co najmniej 3 do wyboru).  1 porcja - co najmniej 300ml |  | 100 |  |
| 2 | danie ciepłe mięsne | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: filet drobiowy w sosie grzybowym, kotlet de volaille, kieszonka ze schabu z serem feta.  1 porcja – co najmniej 120g dania danego rodzaju (bez dodatku skrobiowego) |  | 50 |  |
| 3 | dania ciepłe niemięsne | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: pierogi z kapustą i grzybami - 1 porcja – co najmniej 150g dania; krokiety - 1 porcja – co najmniej 110g dania |  | 25 |  |
| 4 | dania ciepłe rybne | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: filet z mintaja panierowany, filet z mintaja w cieście.  1 porcja co najmniej 100g dania danego rodzaju (bez dodatku skrobiowego) |  | 25 |  |
| 5 | dodatek skrobiowy | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze;  1 porcja – co najmniej 140g jednego rodzaju dodatku |  | 100 |  |
| 6 | dodatek warzywny zimny | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka z tuńczykiem, sałatka śledziowa  1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku |  | 100 |  |
| 7 | kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”) | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, warzywa świeże bądź konserwowe, itp.; pieczywo jasne lub ciemne  waga 1 kanapki co najmniej 60g;  1 porcja - 2 kanapki |  | 100 |  |
| 8 | zestaw soków | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka;  1 porcja - co najmniej 200 ml |  | 50 |  |
| 9 | desery i ciasta | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: szarlotka, sernik, makowiec, karpatka/napoleonka - 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g |  | 100 |  |
| 10 | kawa rozpuszczalna | typu Jacobs Gronat Gold lub inna równoważna gatunkowo i jakościowo, w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę termosów/warników z gorącą wodą |  | 50 |  |
| 11 | naturalna kawa parzona | z ziaren Arabiki w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę termosów/warników z gorącą wodą |  | 50 |  |
| 12 | herbata | w formie torebek herbaty ekspresowej (Minimum trzy rodzaje do wyboru) z zapewnieniem przez wykonawcę termosów/warników z gorącą wodą |  | 50 |  |
| 13 | Cukier biały, trzcinowy | porcja : 1 saszetka min 5 g. |  | 100 |  |
| 14 | cytryna w plasterkach | porcja : 1 plaster |  | 100 |  |
| 15 | mleko do kawy | podawane w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta  1 porcja - 10g. Zamawiający dopuszcza także mleko w kartonach nie większych niż 0,5 l. |  | 100 |  |
| 16 | woda mineralna gazowana | woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Krynka" lub równoważne |  | 50 |  |
| 17 | woda mineralna niegazowana | woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Krynka" lub równoważne |  | 50 |  |
| 18 | ciastka kruche | ciastka kruche, różne do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu  1 porcja co najmniej 50 g |  | 100 |  |
| 19 | świeże owoce | do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. banany, winogrona, mandarynki, jabłka, gruszki.  1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g |  | 100 |  |
| 20 | **Cena brutto za zamówienie podstawowe:** | | | |  |
| 21 | **Cena brutto za zamówienie w ramach opcji (20 % wartości zamówienia podstawowego):** | | | |  |
| 22 | **Łączna cena brutto** | | | |  |

1. *) Niepotrzebne skreślić.* [↑](#footnote-ref-1)
2. *) Niewskazanie podwykonawcy będzie rozumiane, że zamówienie w całości realizowane jest przez Wykonawcę składającego ofertę.* [↑](#footnote-ref-2)
3. *) Wykonawca ma obowiązek udowodnić, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.*

   *4) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).*

   *5) 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 np. przez jego wykreślenie).* [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)
5. [↑](#footnote-ref-5)