***Załącznik nr 3 do Ogłoszenia***

**OFERTA**

**NAZWA WYKONAWCY**

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

Adres ...........................................……..

Regon ..................................................

NIP ......................................................

Telefon ................................................

Fax .......................................................

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa**

**ul. Kolska 12**

**01-045 Warszawa**

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. **„*Świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”***

***znak postępowania: ZZ.211.PZP.7.2017.AFG***

my niżej podpisani:

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z Ogłoszeniem o zamówieniu oraz Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) - stanowiący Załącznik nr 1 do Ogłoszenia oraz Istotnymi postanowieniami umowy (IPU) – stanowiącymi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
2. **OŚWIADCZAMY** że zapoznaliśmy się z wymaganiami Zamawiającego, dotyczącymi przedmiotu zamówienia, zamieszczonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu wraz z załącznikami i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń.
3. **OFERUJEMY** realizację zamówienia za ceny określone w załączonym do Oferty Formularzu cenowym (według wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do Ogłoszenia) za łączną:

 **cena oferty brutto: ………………………… zł (słownie: …………………………………………………………),**

Ww. cena oferty brutto wyliczona w oparciu o załączony do Oferty Formularz cenowy stanowi sumę cen jednostkowych wszystkich pozycji wskazanych w Formularzu cenowym.

1. **AKCEPTUJEMY** że łączna cena oferty brutto obliczona w oparciu o Formularz cenowy , nie stanowi wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy, lecz służy wyłącznie do celów porównawczych ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Do umowy zostanie wpisana kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia.
2. **OŚWIADCZAMY** że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
3. **OŚWIADCZAMY** że w razie wybrania naszej oferty jako najkorzystniejszej zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych w Istotnych postanowieniach umowy (IPU) – stanowiącymi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
4. **OŚWIADCZAMY**, że jesteśmy małym przedsiębiorcą\*/średnim przedsiębiorcą\*.
5. **AKCEPTUJEMY,** że ceny jednostkowe zaoferowane w Formularzu cenowy pozostaną niezmienne podczas realizacji całej umowy. Oświadczamy, że w ceny jednostkowe wliczyliśmy wszystkie koszty niezbędne do pełnej i kompleksowej obsługi cateringowej, w szczególności koszty przygotowania posiłków, materiałów i urządzeń, wyposażenia, transportu, pracy w tym koszty obsługi kelnerskiej, itp.
6. **OŚWIADCZAMY**, że wszelkie uwidocznione w PORTFOLIO potrawy i aranżacje zostały wykonane przez nas.
7. **OŚWIADCZAMY,** że akceptujemy warunek, iż ponosimy wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

………………………………., dnia …………………………. 2017 r.

…………………………………………………………..

*podpis Wykonawcy*

 *lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*

*\* niepotrzebne skreślić*

***Załącznik nr 4 do Ogłoszenia***

**FORMULARZ CENOWY**

**NAZWA WYKONAWCY**

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

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa**

**ul. Kolska 12**

**01-045 Warszawa**

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. **„*Świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”***

***znak postępowania: ZZ.211.PZP.7.2017.AFG***

poniżej składamy ofertę cenową:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **Nazwa usługi cateringowej** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto****(w PLN)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1 | kawa rozpuszczalna | w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą. | cena za jedną porcję |  |
| 2 | naturalna kawa parzona | w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego | cena za jedną porcję |  |
| 3 | herbata | w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą. | cena za jedną porcję |  |
| 4 | cukier | porcja : 1 saszetka min 5 g. | cena za jedną porcję |  |
| 5 | cytryna w plasterkach | porcja : 1 plaster | cena za jedną porcję |  |
| 6 | mleko do kawy | mleko do kawy – podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszku; 1 porcja - 10g | cena za jedną porcję |  |
| 7 | woda mineralna gazowana | woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne | cena za jedną butelkę |  |
| 8 | woda mineralna niegazowana | woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne | cena za jedną butelkę |  |
| 9 | ciastka kruche | ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu; 1 porcja co najmniej 30g | cena za jedną porcję |  |
| 10 | świeże owoce | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g | cena za jedną porcję |  |
| 11 | świeże owoce filetowane | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g | cena za jedną porcję |  |
| 12 | zupa | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, krem z brokułów, chłodnik z jajkiem, barszcz czerwony z pasztecikiem, flaczki; 1 porcja - co najmniej 300ml; | cena za jedną porcję |  |
| 13 | danie ciepłe mięsne i rybne | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: gulasz wołowy z warzywami, filet z dorsza smażony, schab po staropolsku, filet drobiowy w sosie grzybowym, polędwiczki wieprzowe(bez dodatku skrobiowego);1 porcja – co najmniej 120g dania danego rodzaju. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego. | cena za jedną porcję |  |
| 14 | danie ciepłe mięsne premium | Danie typu lunch w segmencie premium. Danie z wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, cielęcego, wołowego lub z ryb z wysokogatunkowym sosem właściwym dla danego typu mięsa z wysokogatunkowymi dodatkami skrobiowymi i warzywnymi lub owocowymi. 1 porcja – jedno pełne danie. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego. | cena za jedną porcję |  |
| 15 | dania ciepłe niemięsne | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym, makaron w sosie pomidorowym z warzywami; 1 porcja – co najmniej 150g dania danego rodzaju | cena za jedną porcję |  |
| 16 | dodatek skrobiowy | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej:: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  |
| 17 | dodatek warzywny zimny | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem, sałatka z kurczakiem i orzechami nerkowca z dressingiem malinowym, sałatka z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  |
| 18 | dodatek warzywny ciepły | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: brukselka, cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapusta zasmażana, marchewka. 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  |
| 19 | kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”) | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. waga 1 kanapki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 kanapka | cena za jedną porcję |  |
| 20 | kanapki dekoracyjne | kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z polędwicą sopocką, serkiem chrzanowym, zieloną sałatą, pomidorkiem cherrykanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z pieczonym schabem, chrzanowym serkiem, ciemną sałatą, marynatamikanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z mini mozzarellą, suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą bazyliąkanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z kawiorem z łososia, serkiem kolendrowym, czarną oliwką, jajkiem przepiórczym, waga 1 kanapki co najmniej 60g, 1 porcja - 1 kanapka | cena za jedną porcję |  |
| 21 | Mini wrap / tortilla | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: z  grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 sztuka. | cena za jedną porcję |  |
| 22 | zestaw soków (100%) | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka; 1 porcja - co najmniej 200 ml | cena za jedną porcję |  |
| 23 | zestaw soków | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy; 1 porcja - 1 kartonik 200 ml | cena za 1 kartonik |  |
| 24 | finger foods na ciepło | Do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: tarlateltki ze szpinakiem, tartaletki z łososiem, tartaletki z kurczkakiem, mini szaszłyki, empanadas z mięsem, empanadas z fasolą, nuggetsy, kofta wieprzowa z sosem czosnkowym | cena za jedną porcję |  |
| 25 | desery i ciasta | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: szarlotka, sernik, karpatka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretce, brownie, deser w kokilce z kremem mascarpone i świeżymi owocami, mini desery w pojemniczkach.1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g | cena za jedną porcję |  |
| **Cena brutto oferty (suma z kolumny nr 5)** |  |

………………………………., dnia …………………………. 2017 r.

…………………………………………………………..

*podpis Wykonawcy lub upoważnionego*

*przedstawiciela Wykonawcy*

***Załącznik nr 5 do Ogłoszenia***

**WYKAZ USŁUG**

**NAZWA WYKONAWCY**

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

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa**

**ul. Kolska 12**

**01-045 Warszawa**

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. **„*Świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”***

***znak postępowania: ZZ.211.PZP.7.2017.AFG***

*poniżej przedstawiamy wykaz usług spełniających warunki udziału w postępowaniu określone w pkt 4.1. Ogłoszenia*:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot usługi** ***(w tym należy podać liczbę osób na potrzeby, których była świadczona usługa cateringowa)*** | **Daty wykonania/wykonywania****(dzień, miesiąc, rok)****od ….. do ……..** | **Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana** | **Wartość netto** |
| Część AWykaz usług – złożony w celu potwierdzania spełniania warunku udziału w postępowaniu |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |
| Część BWykaz usług – złożony w celu dokonania oceny oferty zgodnie z kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

***Uwaga: do wykazu należy dołączyć dowody, określające czy dana usługa została należycie wykonana*.**

………………………………., dnia …………………………. 2017 r.

…………………………………………………………..

*podpis Wykonawcy*

 *lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*