# Załącznik nr 3 do Ogłoszenia

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

*(nazwa i adres Wykonawcy/*

*nazwy i adresy Wykonawców wspólnie*

*ubiegających się o udzielenie zamówienia)*

...................................., dnia ....................... 2019 r.

**FORMULARZ OFERTY**

Odpowiadając na ogłoszenie o zamówieniu na **„Usługi cateringowe na potrzeby spotkań służbowych MSZ, znak: BDG.741.1.2019”**, zgodnie z wymaganiami określonymi w ogłoszeniu dla tego postępowania, składamy niniejszą ofertę.

1. Oferta cenowa:

Oferujemy wykonanie całości przedmiotu zamówienia **za cenę ……………………………………….….. (słownie: …………………….……………………………………..…….. złotych) brutto,** zgodnie z załączonym do oferty wypełnionym cennikiem szczegółowym (Załącznik nr 3b).

1. Oświadczamy, że cena oferty obejmuje pełen zakres zamówienia określony w Załączniku nr 1 (OPZ), Załączniku nr 2 (IPU) oraz Załączniku nr 3a (OPZ menu – cennik szczegółowy), jak również wszystkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia oraz podatek VAT.
2. Jako menu autorskie stanowiące interpretację tematu **„Od morza po góry – regionalne inspiracje kuchni polskiej” (dla dyplomatów)**, oceniane w kryterium „Sposób przygotowania posiłku, jego podania oraz jakość” przygotuję:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Menu** | **Nazwa dania** | **Dokładny opis**  *(składniki wraz z gramaturą dań w ramach zestawu dla jednej osoby, wzorując się na tym, jak zostało to opisane w pkt 12.3. podpunkt 1) lit. b) dla Zestawu B – menu obowiązkowe)* |
| 1. | Przystawka |  |  |
| 2. | Zupa |  |  |
| 3. | Danie główne |  |  |
| 4. | Deser |  |  |

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z ogłoszeniem (w tym z Istotnymi Postanowieniami Umowy) i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte.
2. Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 60 dni od daty upływu terminu składania ofert.
3. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. Oferta wraz z załącznikami została złożona na …….. stronach.
5. Niniejszym informujemy, iż informacje składające się na ofertę, zawarte na stronach ............. stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione, co wykazujemy w załączonym do oferty uzasadnieniu.
6. Oświadczam, iż zapoznałem się z informacjami zawartymi w pkt 18 do ogłoszenia, będącymi realizacją obowiązku informacyjnego określonego w art. 13 RODO,  dotyczącymi przetwarzania moich danych osobowych przez Zamawiającego, a także znane mi są wszystkie przysługujące mi prawa, o których mowa w art. 15, 16 oraz 18 RODO.
7. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO *(rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/697 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)* wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
8. Oświadczamy, że nie zamierzamy powierzyć wykonania części zamówienia podwykonawcom / zamierzamy powierzyć wykonanie następujących części zamówienia podwykonawcom\*:

1) ……………………….…………. ..………………………………......

część (zakres) zamówienia nazwa (firma) podwykonawcy

2) ……………………….…………. ..………………………………......

część (zakres) zamówienia nazwa) (firma) podwykonawcy

1. Do oferty załączamy następujące dokumenty:
2. …………………………………….
3. …………………………………….
4. …………………………………….
5. Adres Wykonawcy, na który należy przesyłać ewentualną korespondencję:

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

tel...............................................e-mail: ...............................

1. Osoba uprawniona do kontaktów z Zamawiającym………………………………………………………………………

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

*(podpis i pieczęć osoby uprawnionej   
do reprezentacji Wykonawcy)*

\*niepotrzebne skreślić

# Załącznik nr 3a do ogłoszenia

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – MENU**

**PRZERWY KAWOWE**

**Przerwa kawowa 1 – jednorazowa**

– jednorazowa serwowana w ramach 20 min.

Kawa, herbata - 1 porcja 150 ml/osoba

Woda mineralna - 1 porcja 200 ml/osoba

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Przerwa kawowa 2 - jednorazowa**

– jednorazowa serwowana w ramach 20 min.

Kawa, herbata - 1 porcja 150 ml/osoba

Woda mineralna, sok owocowy - 1 porcja 200 ml/osoba

Ciasteczka kruche – 3 rodzaje - 60 g/osoba

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200)** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Przerwa kawowa 3 - jednorazowa**

– jednorazowa serwowana w ramach 20 min.

Kawa, herbata - 1 porcja 150 ml/osoba

Woda mineralna, sok owocowy - 1 porcja 200 ml/osoba

Ciasteczka bankietowe np. sernik, szarlotka, tartaletka z owocami

lub mini drożdżówki np. z owocami, z marmoladą, z serem

lub mini croissanty - 3 sztuki/os./, łącznie: 150 g

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Przerwa kawowa 4 - jednorazowa**

– jednorazowa serwowana w ramach 20 min.

Kawa, herbata - 1 porcja 150 ml/osoba

Woda mineralna lub sok owocowy - 1 porcja 200 ml/osoba

Owoce sezonowe filetowane - 100 g/osoba

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Przerwa kawowa 5 – ciastka - dostawa bez serwisu kelnerskiego**

Ciasteczka bankietowe np. sernik, szarlotka, tartaletka z owocami

lub mini drożdżówki np. z owocami, z marmoladą, z serem

lub mini croissanty - 6 sztuk/os./, łącznie: 300 g

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Przerwa kawowa 6 – kanapki lub tartinki - dostawa bez serwisu kelnerskiego**

Kanapki 70 g dekorowane owocami lub warzywami - 3 sztuki /os. / łącznie 210 g

Tartinki 35 g dekorowane owocami lub warzywami - 6 sztuk/os. / łącznie 210 g

- z rybą (wędzoną lub tatarem z ryby)

- z mięsem (pieczonym lub tatarem)

- z serem pleśniowym/żółtym/mozzarella/pastą serową

- z wędliną (polędwicą wędzoną, salami, szynką )

- wegetariańskie lub wegańskie w razie zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Przerwa kawowa 7 - ciągła**

– ciągła serwowana w ramach 4h

Kawa, herbata - 3 porcje po 150 ml/osoba

Woda mineralna - 4 porcje po 200 ml/osoba

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Przerwa kawowa 8 - ciągła**

– ciągła serwowana w ramach 4h

Kawa, herbata - 3 porcje po 150 ml/osoba

Sok owocowy, woda mineralna - 3 porcje po 200 ml/osoba

Ciasteczka kruche – 3 rodzaje - 180 g/osoba

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Przerwa kawowa 9 - ciągła**

– ciągła serwowana w ramach 4h

Kawa, herbata - 3 porcje po 150 ml/osoba

Sok owocowy - 2 porcje po 200 ml/osoba

Woda mineralna - 2 porcje po 200 ml/osoba

Ciasteczka bankietowe/okazjonalne

lub mini drożdżówki z nadzieniem

lub croissanty - 6 sztuk/os./, łącznie: 300 g

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Przerwa kawowa 10 - ciągła**

– ciągła serwowana w ramach 4h

Kawa, herbata - 3 porcje po 150 ml/osoba

Sok owocowy - 2 porcje po 200 ml/osoba

Woda mineralna - 2 porcje po 200 ml/osoba

Owoce sezonowe filetowane - 200 g/osoba

lub świeże warzywa: seler naciowy, marchewka, ogórek

(pokrojone w podłużne paski) - 250 g/os.

Sos /mus owocowy /dip jogurtowy - 100 g/osoba

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**MENU NA BUFET STOJĄCY**

**Bufet stojący 1 (lunch) – kompozycja dowolna**

Pieczywo - 15 g /os., masło – 2,5 g /os.

Przystawki zimne – 180 g minimum 4 rodzaje przystawek

Mięsne i rybne 120 g/os.

Warzywne 60 g/os.

Sałatki – 2 rodzaje sałatek 140 g/os.

Bufet gorący – 300 g/ osobę minimum 3 rodzaje dań i 2 rodzaje dodatków

1 danie mięsne 80 g/os.

1 danie rybne 80 g/os.

1 danie wegetariańskie 80 g/os.

1 dodatek skrobiowy 25 g/os.

1 dodatek warzywny 35 g/os.

Desery - 150 g/os.

2 rodzaje ciast 60 g/os.

1 rodzaj musu 40 g/os.

owoce filetowane 50 g/os.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 10 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Bufet stojący 2 (lunch) – kompozycja dowolna**

Pieczywo - 15 g /os., masło – 2,5 g /os.

Przystawki zimne – 250 g/os. 4 rodzaje przystawek:

Mięsne 100 g/os.

Rybne 70 g/os.

Warzywne 80 g/os.

Sałatki – 150 g/os.: 3 rodzaje sałatek

Dania gorące – 400 g/os.: minimum 5 rodzajów dań i 2 rodzaje dodatków

2 dania mięsne 160 g/os.

2 danie rybne 100 g/os.

1 danie wegetariańskie 70 g/os.

1 dodatek skrobiowy 30 g/os.

1 dodatek warzywny 40 g/os.

Deser - 160 g/os.

2 rodzaje ciast 60 g/os.

2 rodzaje musu 50 g/os.

owoce filetowane 50 g/os.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 10 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób)** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Bufet stojący 3 (lunch) – kompozycja dowolna**

Pieczywo - 15 g /os., masło – 2,5 g /os.

Przystawki zimne – 250 g/os.: minimum 4 rodzaje przystawek:

Mięsne 110 g/os.

Rybne 70 g/os.

Wegetariańskie 70 g/os.

Sałatki – 150 g/os.: 3 rodzaje sałatek

Zupa – 200 ml/os.: czysta lub krem

Dania gorące – 400 g/os.: minimum 4 rodzaje dań i 2 rodzaje dodatków

2 dania mięsne 160 g/os.

1 danie rybne 100 g/os.

1 danie wegetariańskie 70 g/os.

1 dodatek skrobiowy 30 g/os.

1 dodatek warzywny 40 g/os.

Deser - 180 g/os.

3 rodzaje ciast 90 g/os.

2 rodzaj musu 40 g/os.

owoce filetowane 50 g/os.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 10 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Bufet stojący 4 (kolacja) – kompozycja dowolna**

Pieczywo - 20 g /os., masło - 5 g /os.

Przystawki zimne – 250 g/os.: minimum 5 rodzajów przystawek:

Mięsne i rybne 160 g/os.

Wegetariańskie 90 g/os.

Sałatki – 150 g/os.: 3 rodzaje sałatek

Zupa - 200 ml/os.: czysta lub krem

Bufet gorący - 500 g/os.: minimum 5 rodzajów dań i 3 rodzaje dodatków

3 dania mięsne 240 g/os.

2 danie rybne 90 g/os.

1 danie wegetariańskie 70 g/os.

2 dodatki skrobiowe 60 g/os.

Warzywa gotowane/na parze/zapiekane 40 g/os.

Desery - 200 g/os.:

3 rodzaje ciast

2 rodzaje musu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 10 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Bufet stojący 5 (kolacja) - menu Wielkanocne**

Pieczywo - 20 g /os., masło - 5 g /os.

*Przystawki zimne – 150 g/os.*

Mini roladki z łososia z musem chrzanowym i koperkiem

Zawijany indyk na musie z pomarańczy z chili i kolendrą

Jajka faszerowane z łososiem wędzonym i pastą rybną

Jajka przepiórcze z kawiorem

Wybór pasztetów (z gęsi, z dziczyzny, mięsny, z warzyw)

Galantyna drobiowa z papryką i oliwkami, pod dresingiem z oregano i bazylii

Śledzie pod pierzynką

*Sałatki – 150 g/os.*

Kolorowe sałaty z owczym serem, owocami i różanym winegretem

Sałatka z wędzonej piersi kaczki z owocami (pomarańcze, mandarynki, gruszki, winogrona białe

i czerwone)

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Zupa - 200 ml/os.

Żur wielkanocny na zakwasie chlebowym z jajem, majerankiem i tartym chrzanem

*Bufet gorący – 400 g/os.*

Rolada z kaczki na kandyzowanych jabłkach

Szynka pieczona z goździkami w sosie chrzanowym aromatyzowana świeżymi ziołami

Pieczona pierś z indyka w sosie żurawinowym z karmelizowanymi pomarańczami

Łosoś na szpinaku z serkiem mascarpone

Pasztet z jajek w cieście francuskim z sosem chrzanowym i majerankiem

Ziemniaki gotowane z masełkiem i koprem

Francuskie kluseczki kładzione

Buraczki truflowe

*Desery - 150 g/os.*

Baba Wielkanocna cytrynowa lukrowana

Sernik wiedeński z czekoladą

Mazurek wielkanocny

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 10 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Bufet stojący 6 (kolacja) –**

**menu Bożonarodzeniowe**

Pieczywo - 20 g /os., masło - 5 g /os.

*Przystawki zimne – 150 g/os.*

Rolada z kurczaka z morelami

Śledzie pod pierzynką

Wybór pasztetów (z dziczyzny, z wieprzowiny, z drobiu)

Carpaccio z łososia z koprem włoskim i sosem Dijon

Karp po żydowsku z rodzynkami w galarecie

Sałatki – 150 g/os.

Sałatka z czerwonych buraczków z marynowanymi rodzynkami

Polska sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem

Domowe marynaty np.: papryka, grzybki, ogórki

*Zupa - 200 ml/os.*

Zupa grzybowa z prawdziwków z łazankami

Tradycyjny barszczyk czerwony z grzybowymi uszkami

*Bufet gorący - 300 g/os.*

Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów

Fileciki smażonego karpia na sosie migdałowym

Mix pierogów: ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami

Ryba po grecku (dorsz)

Wybór warzyw z masełkiem

Kluski śląskie ze skwarkami i smażoną cebulką

Ziemniaczki opiekane

*Desery - 150 g/os.*

Staropolski sernik z bakaliami

Piernik korzenny

Kompot z suszonych owoców

Makowiec lukrowany

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 10 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**Bufet stojący 7 – menu dla obsługi, kompozycja dowolna**

Pieczywo - 20 g /os., masło - 5 g /os.

Przekąski zimne - 2 rodzaje 100 g

Sałatki - 2 rodzaje 150 g/os

Bufet gorący – 300 g/ osobę - 3 rodzaje dań i 2 rodzaje dodatków

1 danie mięsne 80 g/os.

1 danie rybne 80 g/os.

1 danie wegetariańskie 80 g/os.

1 dodatek skrobiowy 25 g/os.

1 dodatek warzywny 35 g/os.

Desery 100 g/os.: minimum dwa rodzaje ciast

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **od 10 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** | **od 101 do 200 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |  |  |

**MENU KOKTAJLOWE**

**MENU KOKTAJLOWE 1 „TARTINKOWE”**

Zestaw: dwie „tartinki” z każdego rodzaju. Łącznie 12 szt./os. (tartinka – 30 g/szt.)

Pieczywo mieszane: pszenne, wieloziarniste, ciemne

Tartinki z rybą (wędzoną lub tatarem z ryby)

Tartinki z mięsem (z tatarem, indykiem etc.)

Tartinki z serem pleśniowym i warzywami lub i owocami

Tartinki z serem żółtym i owocami

Tartinki z wędliną (salami, szynką etc.)

Tartinki wegetariańskie z warzywami

|  |  |
| --- | --- |
| **od 10 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

**MENU KOKTAJLOWE 2**

Zestaw składający się z:

Pieczywo mieszane: pszenne, wieloziarniste, ciemne

Tartinki 30 g/szt.: łącznie 6 szt. tartinek/os.

Tartinki z rybą (wędzoną lub tatarem z ryby)

Tartinki z mięsem (z tatarem, indykiem etc.)

Tartinki z serem pleśniowym i warzywami lub i owocami

Tartinki z serem żółtym i owocami

Tartinki z wędliną (salami, szynką etc.)

Tartinki wegetariańskie z warzywami

Mini croissanty lub ciasteczka bankietowe różne 4 sztuki/os.

|  |  |
| --- | --- |
| **od 10 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

**MENU KOKTAJLOWE 3**

Zestaw składający się z:

Przekąski koktajlowe na zimno w mini formach ceramicznych ok. 30 g/szt. Łącznie 8 szt./os.

Koreczki owocowo-serowe

Przekąska z mięsem

Przekąska z rybą

Przekąska z warzyw

Desery koktajlowe – wyporcjowane w naczyniach – 4 szt./os.

Mini ciasteczko (np. mini tartoletki, mini ptysie, mini serniczek)

Mini mus owocowy

Mini mus czekoladowy (z czekolady białej, deserowej, mlecznej)

Świeże owoce na szpadkach

|  |  |
| --- | --- |
| **od 10 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

**MENU KOKTAJLOWE 4**

Zestaw składający się z:

Przekąski koktajlowe na zimno w mini formach ceramicznych ok. 30 g/szt. Łącznie 6 szt./os.

Koreczki owocowo-serowe

|  |  |
| --- | --- |
| **od 10 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

Przekąska z mięsem

Przekąska z rybą

Przekąska z warzyw

Tartinka wegetariańska

Tartinka z mięsem

Przekąski koktajlowe na ciepło ok. 30 g/szt. Łącznie 6 szt./os.

Przekąska mięsna

Przekąska warzywna

Przekąska z rybą

Desery koktajlowe – wyporcjowane w naczyniach – 3 szt./os.

Mini ciasteczko (np. mini tartoletki, mini ptysie i eklerki)

Świeże owoce na szpadkach

Mini mus owocowy lub czekoladowy (z czekolady białej, deserowej, mlecznej)

**MENU KOKTAJLOWE 5 „Kanapkowe”**

Zestaw składający się z:

Kanapek koktajlowych „odkrytych” ok. 70 g/szt. Łącznie 5 szt./os.

Kanapka z mięsem

Kanapka z rybą (tatarem z ryby lub wędzoną)

Kanapka wegetariańska (z warzywami)

Kanapka z serami pleśniowymi i/lub żółtym

Kanapka z wędliną

|  |  |
| --- | --- |
| **od 10 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

**MENU KOKTAJLOWE 6 „Kanapkowe”**

Zestaw składający się z:

Kanapek koktajlowych „odkrytych” ok. 70 g/szt. Łącznie 4 szt./os.

(na bazie pieczywa: razowego /pszennego/ ciabaty/ bagietki)

Kanapka z mięsem

Kanapka z rybą (tatarem z ryby lub wędzoną)

Kanapka wegetariańska (z warzywami)

Kanapka z serami pleśniowymi i/lub żółtym

Kanapka z wędliną

Desery koktajlowe – 2 szt./os.

Mini ciasteczko (np. mini tartoletki, mini ptysie i eklerki)

|  |  |
| --- | --- |
| **od 10 do 50 osób** | **od 51 do 100 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

**MENU SERWOWANE - DOWOLNE**

*Pieczywo, masło 20 g/5 g*

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

*PRZYSTAWKA 120 g:*

1. Rybna

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

1. Mięsna

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

1. Wegetariańska

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

1. Wegańska

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

*ZUPA 250 ml*

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

*DANIE GŁÓWNE mięsne lub rybne 150 g :*

Grupa 1: Wołowina, jagnięcina, cielęcina, dziczyzna

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

Grupa 2: Kurczak, indyk, wieprzowina

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

Grupa 3: Kaczka, gęś, perliczka, królik

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

Grupa 4: Halibut, tuńczyk, sandacz, sum, polski jesiotr, łosoś, owoce morza

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

Grupa 5: Dorsz, pstrąg, sola, okoń, morszczuk

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

Grupa 6: Danie wegetariańskie

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

Grupa 7: Danie wegańskie

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

*Dodatek skrobiowy 40 g*

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

*Dodatek warzywny 60 g*

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

Deser 120 g

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

**MENU ŚNIADANIOWE**

**Kompozycja śniadaniowa 1**

1. Pieczywo, masło 40 g/10 g
2. Kompozycja wędlin polskich, warzywa 120g
3. Jajecznica z kurkami 120 g
4. Naleśniki z serem i owocami 120 g

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

**Kompozycja śniadaniowa 2**

1. Wybór pieczywa i bułek śniadaniowych, masło 40 g/10 g
2. Wyporcjowane (dla każdej osoby) w stole:

Twarożek domowy śmietankowy, ziołowy 60 g

Ser żółty, warzywa 60 g

Konfitura/dżem 40 g

1. Danie na ciepło serwowane:

Jajko sadzone z łososiem 120 g

1. Sałatka owocowa 120 g

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

**Kompozycja *śniadaniowa dowolna dania serwowane***

Wybór pieczywa i bułek śniadaniowych, masło 30 g / 5 g

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

*Przystawka śniadaniowa 120 g*

1. Mięsna

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

1. Rybna

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

1. Wegetariańska

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

1. Wegańska

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

Danie śniadaniowe - na ciepło 140 g

1. Mięsne

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

1. Rybne

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

1. Wegetariańskie

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

1. Wegańskie

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

Deser np.: ciasto, mus, jogurt z owocami, placuszki, naleśniki 100 g

|  |  |
| --- | --- |
| **od 2 do 20 osób** | **od 21 do 50 osób** |
| **cena brutto / os.** | **cena brutto / os.** |
|  |  |

**Załącznik nr 4 do ogłoszenia**

*(należy złożyć w formie oryginału)*

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

*(nazwa i adres Wykonawcy)*

...................................., dnia ....................... 2019 r.

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

**o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **„Usługi cateringowe na potrzeby spotkań służbowych MSZ, znak: BDG.741.1.2019”**, oświadczam, że:

1. Reprezentowany przeze mnie Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w pkt 7.1 ogłoszenia.
2. W celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego w pkt 7.1 ogłoszenia reprezentowany przeze mnie Wykonawca polega za zasobach następującego/ych podmiotu/ów i w następującym zakresie[[1]](#footnote-2):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa (firma) i adres podmiotu, nr NIP/KRS | Zakres dostępnych Wykonawcy zasobów |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |

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

*(podpis i pieczęć osoby uprawnionej*

*do reprezentacji Wykonawcy)*

**Załącznik nr 5 do ogłoszenia**

…………………………………….……

*(nazwa i adres Wykonawcy)*

......................., dnia ....................... 2019 r.

**Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych**

Przystępując do postępowania na **„Usługi cateringowe na potrzeby spotkań służbowych MSZ, znak: BDG.741.1.2019”**, oświadczam, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, reprezentowany przeze mnie Wykonawca należycie wykonał:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot usługi**    *(opis usługi ze wskazaniem wszystkich wymaganych elementów określonych w pkt 7.1.1. ogłoszenia)* | | **Kategoria osób uczestniczących we wskazanym przyjęciu**  *(należy wskazać co najmniej dwie osoby spośród osób wskazanych w pkt 7.1.1. ogłoszenia)* | | **Podmiot, na rzecz**  **którego wykonano/wykonuje się usługę**  *(nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu)* | **Termin realizacji usługi**  *Początek*  *(dd-mm-rrrr)*  *- koniec (dd-mm-rrrr)* |
| **1 (jedna) usługa cateringowa** polegająca na obsłudze **przyjęcia bufetowego** dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 50 osób | | | | | | |
| **1.** | Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej stanowiącej oprawę spotkania o charakterze służbowym, polegającej na obsłudze przyjęcia bufetowego dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 50 osób:  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  /należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób …………………………. |  | | |  |  |
| **1 (jedna) usługa cateringowa polegająca** na obsłudze **przyjęcia bufetowego** dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 50 osób | | | | | | |
| **2.** | Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej stanowiącej oprawę spotkania o charakterze służbowym, polegającej na obsłudze przyjęcia bufetowego dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 50 osób:  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  /należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………….. |  | | |  |  |
| **1 (jedna) usługa cateringowa** polegająca na obsłudze **przyjęcia zasiadanego** **(serwowanego)** dla maksymalnie 20 osób | | | | | | |
| **1.** | Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej stanowiącej oprawę spotkania o charakterze służbowym, polegającej na obsłudze przyjęcia zasiadanego (serwowanego) dla maksymalnie 20 osób  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  /należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………….. | | |  |  |  |
| **2.** | Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej stanowiącej oprawę spotkania o charakterze służbowym, polegającej na obsłudze przyjęcia zasiadanego (serwowanego) dla maksymalnie 20 osób  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………  /należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………….. | | |  |  |  |

UWAGA:

1. Do niniejszego wykazu należy dołączyć dowody określające, czy usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie – zgodnie z pkt 8.1 podpunkt 2) ogłoszenia.
2. Jeżeli wskazane w wykazie usługi zostały wcześniej wykonane na rzecz Zamawiającego (Ministerstwa Spraw Zagranicznych), Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów.
3. Zamawiający dopuszcza, aby *usługi cateringowe* zostały zrealizowane w ramach jednej lub kilku odrębnych umów.
4. W przypadku, gdy Wykonawca wskaże *usługę* lub *usługi cateringowe* **zrealizowane** w ramach trwających umów (wykonywanych), dowody potwierdzające ich należyte wykonanie muszą pochodzić z okresu nie wcześniejszego niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

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

*(podpis i pieczęć osoby uprawnionej*

*do reprezentacji Wyko**nawcy)*

**Załącznik nr 6 do ogłoszenia**

…………………………………….……

*(nazwa i adres Wykonawcy)*

......................., dnia ....................... 2019 r.

**Wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **„Usługi cateringowe na potrzeby spotkań służbowych MSZ, znak: BDG.741.1.2019”**, oświadczam, że reprezentowany przeze mnie Wykonawca skieruje następujące osoby do realizacji zamówienia:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Imię i nazwisko** | **Informacje na temat kwalifikacji zawodowych i doświadczenia**  *(zgodnie z treścią pkt 7.1.2. ogłoszenia)* | | **Informacja o podstawie do dysponowania wskazaną osobą**  *(dysponowanie na podstawie np. umowy o pracę, umowy zlecenia, oddanie do dyspozycji przez inny podmiot)* |
| **Szef kuchni** – 1 (jedna) osoba, uczestnicząca w realizacji zamówienia poprzez osobiste kierowanie wykonaniem usługi w zakresie doboru i przygotowania składników, sposobu przygotowania i podania danego dania oraz poszczególnych jego elementów (w zakresie opracowania menu, wyboru składników, sposobu przygotowania każdego dania i nadzoru nad zespołem przygotowującym potrawy, rozdysponowania od kuchni do wydania obsłudze kelnerskiej potraw), zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracująca z Wykonawcą w innej formie (np. umowa cywilno-prawna) co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, która:  a) nadzorowała przynajmniej cztery usługi cateringowe, które spełniają wymagania określone w warunku, o którym mowa w pkt 7.1.1. ogłoszenia;  b) posiada co najmniej 3-letnie doświadczenie w nadzorze kuchni (w tym celu Wykonawca przedstawi życiorys szefa kuchni zawierający m.in. szczegółowy opis osiągnięć kulinarnych oraz doświadczenia zawodowego) | | | | |
| **1.** | …………………………………..  (imię i nazwisko) | Posiadane doświadczenie w pełnieniu funkcji szefa kuchni, przy nadzorze, zgodnie z pkt 7.1.2. podpunkt 1) ogłoszenia   1. Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej:   ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /należy podać nazwę i rodzaj wydarzenia (zasiadane (serwowane), bufetowe) w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………………………………………………………………  Kategoria osób ………………………………………………………………………  /zgodnie z pkt 7.1.1. ogłoszenia/  Podmiot, na rzecz którego wykonano usługę  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu/  Termin realizacji ……………………………………………………………………… | co najmniej 3-letnie doświadczenie w nadzorze kuchni  /należy przedstawić życiorys zawierający szczegółowy opis osiągnięć kulinarnych oraz doświadczenia zawodowego/  ……………………………………………….  ……………………………………………….  ……………………………………………….  ……………………………………………….  ……………………………………………….  ……………………………………………….  ……………………………………………….  ……………………………………………….  ………………………………………………. | ………………..................  ………………..................  (podstawa do dysponowania np. umowa o pracę, umowa zlecenia, oddanie do dyspozycji przez inny podmiot)  Od dnia ……………..................  (w formie dd-mm-rrrr/  co najmniej 12 miesięcy) |
|  |  | 1. Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej:   ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /należy podać nazwę i rodzaj wydarzenia (zasiadane (serwowane), bufetowe) w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………………………………………………………………  Kategoria osób ………………………………………………………………………  /zgodnie z pkt 7.1.1. ogłoszenia/  Podmiot, na rzecz którego wykonano usługę  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu/  Termin realizacji ……………………………………………………………………… |  |  |
|  |  | 1. Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej:   ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /należy podać nazwę i rodzaj wydarzenia (zasiadane (serwowane), bufetowe) w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………………………………………………………………  Kategoria osób ………………………………………………………………………  /zgodnie z pkt 7.1.1. ogłoszenia/  Podmiot, na rzecz którego wykonano usługę  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu/  Termin realizacji ……………………………………………………………………… |  |  |
|  |  | 1. Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej:   ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /należy podać nazwę i rodzaj wydarzenia (zasiadane (serwowane), bufetowe) w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………………………………………………………………  Kategoria osób ………………………………………………………………………  /zgodnie z pkt 7.1.1. ogłoszenia/  Podmiot, na rzecz którego wykonano usługę  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu/  Termin realizacji ……………………………………………………………………… |  |  |
| **Szef sali** -co najmniej jedna osoba, która podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami, jak również będzie uczestniczyć w organizacji przyjęć poprzez bezpośredni nadzór nad przygotowaniem sali, w której będzie odbywało się przyjęcie zasiadane i/lub bufetowe, tj. nakryciem stołów, przygotowaniem bufetów, organizacją pracy: personelu kucharskiego, personelu pomocniczego oraz kelnerskiego, przy czym osoba ta będzie kierowała bezpośrednio rozdawaniem posiłków przez kelnerów dla wszystkich osób uczestniczących w przyjęciu.  **Wymagane jest**, aby osoba ta posiadała doświadczenie w organizacji co najmniej czterech przyjęć, które spełniają wymagania określone w warunku, o którym mowa w pkt 7.1.1. ogłoszenia, polegające na bezpośrednim nadzorze nad przygotowaniem sali, w której zrealizowane były przyjęcia zasiadane i/lub bufetowe, w tym nakrywanie stołów, przygotowanie bufetów, jak również organizacja pracy: personelu kucharskiego, personelu pomocniczego oraz kelnerskiego, osoba ta kierowała bezpośrednio rozdawaniem posiłków przez kelnerów dla wszystkich osób uczestniczących w przyjęciach oraz spełniała warunek swobodnego porozumiewania się w języku angielskim na poziomie co najmniej komunikatywnym, tj. A2 wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego i posiadała znajomość protokołu dyplomatycznego.  Ponadto osoba ta jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie (np. umowa cywilno-prawna) co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. | | | | |
| **2.** | …………………………………..  (imię i nazwisko) | Posiadane doświadczenie w pełnieniu funkcji szefa sali,  przy nadzorze, zgodnie z pkt 7.1.2 podpunkt 2) ogłoszenia   1. Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej:   ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /należy podać nazwę i rodzaj wydarzenia (zasiadane (serwowane), bufetowe) w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………………………………………………………………  Kategoria osób ………………………………………………………………………  /zgodnie z pkt 7.1.1. ogłoszenia/  Podmiot, na rzecz którego wykonano usługę  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu/  Termin realizacji ………………………………………………………………………   1. Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej:   ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /należy podać nazwę i rodzaj wydarzenia (zasiadane (serwowane), bufetowe) w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………………………………………………………………  Kategoria osób ………………………………………………………………………  /zgodnie z pkt 7.1.1. ogłoszenia/  Podmiot, na rzecz którego wykonano usługę  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu/  Termin realizacji ………………………………………………………………………   1. Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej:   ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /należy podać nazwę i rodzaj wydarzenia (zasiadane (serwowane), bufetowe) w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………………………………………………………………  Kategoria osób ………………………………………………………………………  /zgodnie z pkt 7.1.1. ogłoszenia/  Podmiot, na rzecz którego wykonano usługę  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu/  Termin realizacji ………………………………………………………………………   1. Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej:   ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /należy podać nazwę i rodzaj wydarzenia (zasiadane (serwowane), bufetowe) w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………………………………………………………………  Kategoria osób ………………………………………………………………………  /zgodnie z pkt 7.1.1 ogłoszenia/  Podmiot, na rzecz którego wykonano usługę  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu/  Termin realizacji ……………………………………………………………………… | Posiadane kwalifikacje w zakresie znajomości języka angielskiego na poziomie co najmniej A2, zgodnie  z pkt 7.1.2 podpunkt 2) ogłoszenia:  - posiada/nie posiada\*  Posiadane kwalifikacje w zakresie znajomości protokołu dyplomatycznego, zgodnie  z pkt 7.1.2 podpunkt 2) ogłoszenia:  - posiada/nie posiada\* | ………………..................  ………………..................  /podstawa do dysponowania np. umowa o pracę, umowa zlecenia, oddanie do dyspozycji przez inny podmiot/  Od dnia ……………..................  (w formie dd-mm-rrrr;  co najmniej 12 miesięcy) |
| **Kelnerzy** – co najmniej 10 (dziesięć) osób, podających bezpośrednio posiłki osobom na przyjęciach, posiadających doświadczenie w obsłudze imprez międzynarodowych o randze odpowiadającej imprezom wskazanym w warunku określonym w pkt 7.1.1. ogłoszenia, tj. każda z tych osób uczestniczyła (obsługiwała) poprzez podawanie bezpośrednie posiłków do stołu w przynajmniej dwóch tego typu wydarzeniach. Przynajmniej 4 (cztery) osoby muszą:  a) spełniać warunek swobodnego porozumiewania się w języku angielskim na poziomie co najmniej komunikatywnym, tj. A2 wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego;  b) posiadać znajomość protokołu dyplomatycznego. | | | | |
| **3.** | 1. …………………………………..  (imię i nazwisko) | Posiadane doświadczenie w pełnieniu funkcji kelnera,  przy obsłudze, zgodnie z pkt 7.1.2. podpunkt 3) ogłoszenia   1. Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej:   ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /należy podać nazwę i rodzaj wydarzenia (zasiadane (serwowane), bufetowe) w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………………………………………………………………  Kategoria osób ………………………………………………………………………  /zgodnie z pkt 7.1.1. ogłoszenia/  Podmiot, na rzecz którego wykonano usługę  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu/  Termin realizacji ………………………………………………………………………   1. Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej:   ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /należy podać nazwę i rodzaj wydarzenia (zasiadane (serwowane), bufetowe) w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz krótki opis usługi z informacją czy usługa obejmowała przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia/  Liczba osób ………………………………………………………………………………  Kategoria osób ………………………………………………………………………  /zgodnie z pkt 7.1.1 ogłoszenia/  Podmiot na rzecz, którego wykonano usługę  ……………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………….  /nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu/  Termin realizacji ……………………………………………………………………… | Posiadane kwalifikacje w zakresie znajomości języka angielskiego na poziomie co najmniej A2, zgodnie z pkt 7.1.2 podpunkt 3) ogłoszenia:  - posiada/nie posiada\*  Posiadane kwalifikacje w zakresie znajomości protokołu dyplomatycznego, zgodnie z pkt 7.1.2 podpunkt 3) ogłoszenia:  - posiada/nie posiada\* | |
| (…) |  |  |  | |

**Uwaga:**

\* niepotrzebne skreślić

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

*(podpis i pieczęć osoby uprawnionej*

*do reprezentacji Wykonawcy)*

**Załącznik nr 7 do ogłoszenia**

*(należy złożyć w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie)*

...................................., dnia ....................... 2019 r.

**Pełnomocnictwo**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na **„Usługi cateringowe na potrzeby spotkań służbowych MSZ, znak: BDG.741.1.2019”**

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

*(nazwa Wykonawcy)*

z siedzibą ...................................................................................................................................................................

*(adres)*

zarejestrowany przez

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

pod numerem............................................................................................................................................

reprezentowany przez:

1 ................................................................................................................................................................

2 ................................................................................................................................................................

upoważnia.................................................................................................................................................

*(dane personalne osoby upoważnionej)*

zamieszkałego w .......................................................................................................................................

legitymującego się ....................................................................................................................................

*(nazwa i numer dokumentu: dowodu osobistego, paszportu)*

do występowania w imieniu Wykonawcy w ww. postępowaniu, w tym:

1. podpisania i złożenia w imieniu Wykonawcy oferty wraz z załącznikami;\*
2. składania w imieniu Wykonawcy wszelkich oświadczeń woli i wiedzy oraz dokonywania czynności przewidzianych przepisami prawa, takich jak poświadczanie kopii dokumentów za zgodność z oryginałem, zadawanie pytań, składanie wyjaśnień, itp.;\*
3. zawarcia umowy w wyniku udzielenia zamówienia.\*

*\* niepotrzebne skreślić*

…………………………………………………………

*(podpis i pieczęć osoby uprawnionej*

*do reprezentacji Wykonawcy)*

1. *należy wypełnić jeżeli dotyczy lub przekreślić pkt 2*  [↑](#footnote-ref-2)