**FORMULARZ OFERTY**

Oferta na usługę cateringu na rok 2018 dla Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Opolu w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój oraz Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020.

|  |  |
| --- | --- |
| **Dane kontaktowe** |  |
| Nazwa firmy |  |
| Adres firmy |  |
| Telefon |  |
| E-mail |  |
| REGON |  | NIP |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Oferta** | **Cena brutto na osobę (zł)** |
| Wariant 1 **Spotkania informacyjne** | **Cena jednostkowa nie może przekroczyć 15,00 PLN brutto** |
| Serwis kawowy (dostępny przez cały czas trwania spotkania) obejmujący:* **gorąca kawa** (podana w termosach),
* **herbata** (dwa rodzaje) ekspresowa pakowana pojedynczo – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych (warników),
* **mleko lub śmietanka do kawy** (podawane w dzbanuszkach)**,**
* **świeża cytryna do herbaty** (całe plasterki) **lub cytronetki w saszetkach**,
* **cukier biały w cukiernicach** – bez ograniczeń na uczestnika,
* **woda mineralna niegazowana i gazowana** do wyboru w butelkach 0,5 l (500 ml/os.),
* **ciastka kruche bankietowe** min. 3 rodzaje (łącznie min.

40 g/os.), Kanapki bankietowe (2 szt./os., w tym 1 szt./os. jarska) składające się z:* **pieczywa pszennego i/lub razowego,**
* **masła** (nie margaryny),
* **wędliny** (np. szynka, polędwica, salami) **i/lub serów** (żółty, biały, pleśniowy) **i/lub pasty,**
* **świeże warzywa** (sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka),
 |  |
| Wariant 2 **Szkolenia** |  |
| Serwis kawowy (dostępny przez cały czas trwania szkolenia) obejmujący:* **gorąca kawa** (podana w termosach),
* **herbata** (dwa rodzaje) ekspresowa pakowana pojedynczo – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych (warników),
* **mleko lub śmietanka do kawy** (podawane w dzbanuszkach)**,**
* **świeża cytryna do herbaty** (całe plasterki) **lub cytronetki w saszetkach**,
* **cukier biały w cukiernicach** – bez ograniczeń na uczestnika,
* **woda mineralna niegazowana i gazowana** do wyboru w butelkach 0,5 l (500 ml/os.),
* **soki owocowe:** dwa rodzaje(łącznie 500 ml/os.) podawane w równych ilościach w dzbankach,
* **ciastka kruche bankietowe** min. 3 rodzaje (łącznie min.

80 g/os.),* **ciasta:** dwa rodzajew równych ilościach(łącznie min. 100 g/os.),
* **kompozycje świeżych owoców filetowanych** min. 3 rodzaje np. winogrona, mandarynki, truskawki, melon, arbuz, kiwi, pomarańcze, grapefruity, ananas, z uwzględnieniem oferty sezonowej (łącznie min.100 g/os.),

Kanapki bankietowe (2 szt./os., w tym 1 szt./os. jarska) składające się z:* **pieczywa pszennego i/lub razowego,**
* **masła** (nie margaryny),
* **wędliny** (np. szynka, polędwica, salami) **i/lub serów** (żółty, biały, pleśniowy) **i/lub pasty,**
* **świeże warzywa** (sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka),
 |  |

…………………………………………. ………………………………………..

 *(miejsce, data) (podpis Wykonawcy lub przedstawiciela*

 *upoważnionego do reprezentacji)*