**Załącznik nr 2 do Umowy -** Cenniku usług cateringowych

**Tab. 1. Cennik według grup kategorii posiłków (na jedną osobę):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Warianty realizowania usługi cateringowej** | **Cena netto za przygotowania posiłku na jedną osobę/zestaw według wariantu** | **Orientacyjna liczba wydarzeń służąca do porównania ofert wraz z liczbą uczestników/zestawów** | **Cena łączna netto/brutto (PLN)** | |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5 = kol. 3 x kol. 4* | |
|  | „Kategoria A – Wernisaż 1” |  | 6 wydarzeń x 50 osób |  |  |
|  | „Kategoria B – Wernisaż 2” |  | 3 wydarzenia x 50 osób |  |  |
|  | „Kategoria C – Wernisaż 3”” |  | 1 wydarzenie x 100 osób |  |  |
|  | „Kategoria D – Przerwa kawowa” |  | 5 wydarzeń x 50 osób |  |  |
|  | „Kategoria E - Lunch -” |  | 5 wydarzeń x 50 osób |  |  |
| 6. | „Kategoria F – zestaw na wynos” |  | 1 wydarzenie x 300 osób |  |  |
| 7. | „Kategoria G – kanapki” | Należy wpisać cenę za jeden zestaw 50 kanapek zgodnie z OPZ | 1 zestaw |  |  |
| Razem wartość **netto** opodatkowana stawką VAT 8% | | | |  | |
| Razem wartość **netto** opodatkowana stawką VAT 23% | | | |  | |
| Podatek VAT 8% | | | |  | |
| Podatek VAT 23% | | | |  | |
| **RAZEM cena brutto oferty** | | | |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Grupa rodzajowa posiłków zgodnie z Menu** | **Cena netto/brutto (PLN) za przygotowanie posiłku na jedną osobę** |
| *1* | *2* | *3* |
|  | Wino, białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne lub typu prosseco/cava/szampan, lub wino czerwone wytrawne, lub wino białe, wytrawne - 150 ml/osobę |  |
|  | Woda: gazowana i niegazowana, 100 ml/osobę |  |
|  | Woda: gazowana i niegazowana, 200 ml/osobę |  |
|  | Woda: gazowana i niegazowana, 500 ml/osobę |  |
|  | Soki, 2 rodzaje soków 100% po 200 ml/osobę |  |
|  | Soki, 2 rodzaje soków 100% po 100 ml/osobę |  |
|  | Napoje gazowane słodkie, 250 ml/ osobę |  |
|  | Świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę |  |
|  | Suche przekąski słone, min. 2 rodzaje, 3 szt./osobę |  |
|  | Ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 2 rodzaje, 2 szt. na osobę, ok. 120g |  |
|  | Przekąski koktajlowe słone, świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, 3 szt. na osobę, ok. 100g/osobę |  |
|  | Ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę |  |
|  | Tartinki dekoracyjne, min. 3 rodzaje, 3 szt./osobę (min. 70 g każda) |  |
|  | Przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę) |  |
|  | Danie mięsne „jednogarnkowe”, minimum 1 propozycja, 300 g/osobę (w tym mięso min. 100 g) |  |
|  | Danie główne mięsne/rybne – min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę |  |
|  | Dania główne wegańskie, minimum 1 propozycja, 250 g/osobę |  |
|  | Danie główne bezglutenowe, minimum 1 propozycja, 250 g/osobę |  |
|  | Zupa (także opcja wege), 300 g/osobę |  |
|  | Sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę |  |
|  | Desery podawany w pucharku, min. 1 pucharek/osobę (min. 100 g/osobę) |  |
|  | Kawa świeżo parzona, 90 ml/osobę |  |
|  | Kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę |  |
|  | Herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę |  |
|  | Napój roślinny wegański (owsiany, sojowy, migdałowy itp.) min. 2 rodzaje 50 ml/osobę |  |