

## FORMULARZ-RZECZOWO-CENOWY

L.p.	Przedmiot zamówienia	Szacunkowa ilość porcji w okresie 12 miesięcy	Cena jednostkowa netto jednego zestawu (PLN)	Cena jednostkowa brutto jednego zestawu (PLN)	Wartość netto	Wartość brutto	
1		2	3	4	5	6	7
<b>USŁUGA CATERINGOWA</b>							
<b>Zestaw nr I- PRZERWA KAWOWA</b>							
1	Kawa świeżo parzona (100% ziaren Arabica)- min. 150 ml/os Herbata ekspresowa do wyboru: czarna, zielona, owocowa- min. 150 ml/os Woda mineralna gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach 0,25l)- min. 250ml/os Sok owocowy 100% min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy (podawane w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250 ml/os, Mleko 3,2% lub śmietanka 12% do kawy- min. 50 ml/os Cytryna do herbaty w plastrach ułożona na talerzyku (1 plaster/os.) Cukier biały i brązowy - min. 10g/os Ciasteczka kruche, min. 4 rodzaje - min. 100g/os	800					
<b>Zestaw II- POSIŁEK 4 DANIOWY</b>							
	Zupa- min. 2 rodzaje zupy do wyboru (np. rosół, krem z białych warzyw, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku)- min. 250 ml/os,  Danie główne podawane na ciepło: danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) danie rybne (np. pstrąg/ łosoś/sandacz) danie wegetariańskie (np. penne/risotto/tarta/warzywa faszerowane) – min. 150 g/os, *min. 2 dania mięsne i 1 danie rybne/ wegetariańskie do wyboru						

2	<p>Dodatki do dań głównych podawane na ciepło:</p> <p>ziemniaki gotowane/pieczone z ziołami lub ryż lub kasza lub frytki- min.200 g/os</p> <p>*min. 2 rodzaje do wyboru</p> <p>Surówka ze świeżych warzyw, warzywa gotowane na parze lub pieczone- min. 140 g/os,</p> <p>*min. 3 rodzaje do wyboru</p> <p>Sok owocowy 100% min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy (podawane w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250 ml/os</p> <p>Woda mineralna gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach 0,25l)- min. 250ml/os</p>	300				
<b>Zestaw nr III- POSIŁKI „OKOLICZNOŚCIOWE”</b>						
3	<p>Kanapka koktajlowa (o wymiarach min.5cm x 6cm; 1 szt. o wadze min. 50g) posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, pokryte składnikiem głównym (np. mus warzywny z avocado, mięso np. szynka parmeńska, ryba np. łosoś wędzony) różne smaki- min. 2 szt./os</p> <p>*min. 2 rodzaje do wyboru</p>	2000				
4	<p>Salatka-do wyboru różne rodzaje: warzywne (np. grecka lub jarzynowa tradycyjna), z mięsem (np. z kurczakiem i curry lub gyros) z rybą (np. śledziowa lub z dodatkiem łosia lub pstrąga) min. 100 g/os</p>	100				
5	Pieczyno: chleb, bułki, bagietka (50% jasne i 50 % ciemne)	100				
6	Barszcz czerwony wigilijny- min. 250 ml/os	600				
7	Pierogi z kapustą i grzybami, gotowane- min. 100 g/os	400				
8	Paszteciki z kapustą i grzybami- min. 100 g/os	200				
9	<p>Owoce świeże (jeśli tego wymaga: filetowane) np. winogrona, banany, mandarynki, owoce sezonowe -min.100 g/os</p> <p>* min. 3 rodzaje</p>	100				
10	<p>Ciasto okolicznościowe np. sernik lub makowiec lub keks- min. 80g/os,</p> <p>do wyboru min. 3 rodzaje</p>	500				
11	Ciastka koktajlowe w papilotkach 1 szt. o wadze min. 50g np. tiramisu, ptysie- min. 50 g/os	1500				
12	Lampka wina białe/ czerwone; wytrawne, półwytrawne- min. 175 ml na os, 1 rodzaj na osobę	300				
<b>USŁUGA RESTAURACYJNA</b>						
<b>Zestaw nr IV- POSIŁEK 5 DANIOWY</b>						

13	Zupa- min. 2 rodzaje zupy do wyboru (np. rosół, krem z białych warzyw, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku) - min. 250 ml/os,	100				
	Danie główne podawane na ciepło: danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) danie rybne (np. pstrąg/ łosoś/sandacz) danie wegetariańskie (np. penne/risotto/tarta/warzywa faszerowane) – min. 150 g/os, *min. 2 dania mięsne i 1 danie rybne/ wegetariańskie do wyboru					
	Dodatki do dań głównych podawane na ciepło: ziemniaki gotowane/pieczone z ziołami lub ryż lub kasza lub frytki- min.200 g/os *min. 2 rodzaje do wyboru					
	Surówka ze świeżych warzyw, warzywa gotowane na parze lub pieczone- min. 140 g/os, *min. 3 rodzaje do wyboru					
	Deser do wyboru: ciasto domowe, tartaletka, mus, galaretka; min.80 g/os					
	Sok owocowy 100% min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy (podawane w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250 ml/os					
	Woda mineralna gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach 0,25l)- min. 250ml/os					
	Kawa świeżo parzona (100% ziaren Arabica)- min. 150 ml/os z dodatkami, cukier, śmietanka, mleko					
	Herbata ekspresowa do wyboru: czarna, zielona, owocowa z dodatkami: cukier, cytryna- min. 150 ml/os					
	Lampka wina białe/ czerwone; wytrawne, półwytrawne- min. 175 ml na os, 1 rodzaj na osobę					
<b>Wartość netto zamówienie podstawowe:</b>						
<b>Wartość brutto zamówienie podstawowe:</b>						

Wartość brutto zamówienia podstawowego:.....zł

Wartość brutto zamówienia w ramach opcji (50% wartości zamówienia podstawowego):.....zł

**Łączna cena oferty (zamówienie podstawowe + zamówienie w ramach opcji): .....zł**

Sposób obliczenia ceny:

1. Liczbę zamawianych elementów przedmiotu zamówienia (kolumna 3) należy przemnożyć przez cenę jednostkową netto (kolumna 4) i tak wyliczoną wartość netto wpisać do kolumny 6.
2. Obliczyć wartość netto oferty poprzez zsumowanie w pionie wartości netto poszczególnych pozycji.
3. Do ceny jednostkowej netto (kolumna 4) należy doliczyć obowiązujący w momencie składania oferty podatek VAT i tak wyliczoną wartość należy wpisać do kolumny 5
4. Obliczyć wartość brutto oferty poprzez zsumowanie w pionie wartości brutto poszczególnych pozycji.
5. Obliczyć łączną cenę oferty jako sumę zamówienia podstawowego i zamówienia w ramach opcji (50% wartości zamówienia podstawowego).
6. Obliczoną łączną cenę oferty (zamówienie podstawowe i zamówienie w ramach opcji) z formularza rzeczowo-cenowego należy przenieść do formularza ofertowego.
7. Obliczona łączna cena oferty brutto z formularza rzeczowo-cenowego musi być zgodna z łączną ceną brutto oferty wynikającą z formularza ofertowego.
  
8. Przy dokonywaniu mnożenia należy przestrzegać reguł matematycznych w zakresie zaokrągleń. Wartości w kolumnach powinny być podane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

*Dokument musi być podpisany: kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę(y) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.*