SAKO-Z_ZIT-2.20.1.2019

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
Formularz cenowy

FORMULARZ CENOWY

Lp.	*Specyfikacja techniczna usługi cateringowej*	*Cena jednostkowa brutto na osobę(zł)*	*Szacowana liczba osób*	*Wartość usługi brutto(zł) (3x4)*
1.	**2**	***3***	***4***	***5***
1.	**Przerwa kawowa:** Przerwa kawowa obejmować będzie nie mniej niż: - napoje gorące: kawa i herbata (w zestawie wieloowocowym) serwowane w formie do samodzielnego wykonania, w bemarach gorąca woda - ustawione na stołach, do napojów wymagany cukier, mleko, cytryna. Wykonawca musi założyć min. 2 filiżanki napoju na osobę. - woda mineralna gazowana i niegazowana. Wykonawca musi założyć min. 1 szklankę napoju na uczestnika (tj. 1 szkl. wody gazowanej/1 szkl. wody niegazowanej), - soki owocowe (100 % sok), przynajmniej 2 rodzaje. Wykonawca musi założyć min. 1szklankę na osobę, - ciastka deserowe (bankietowe) 3-4 rodzaje. Wykonawca musi założyć min. 4 ciastka na osobę.		***100***	
2.	**Przerwa kawowa z kanapkami:** Przerwa kawowa z kanapkami obejmować będzie nie mniej niż: - napoje gorące: kawa i herbata (w zestawie wieloowocowym) serwowane w formie do samodzielnego wykonania, w bemarach gorąca woda - ustawione na stołach, do napojów wymagany cukier, mleko, cytryna. Wykonawca musi założyć min. 2 filiżanki napoju na osobę, - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną. Wykonawca musi założyć min. 2 szklanki napoju		***400***	

	na osobę (tj. 2 szkl. wody gazowanej/1 szkl. wody niegazowanej), - soki owocowe (100 % sok), przynajmniej 2 rodzaje. Wykonawca musi założyć min. 1 szklankę na osobę, - finder foods (kanapki dekoracyjne, tartinki (różne rodzaje do wyboru) – 5 szt. na osobę, podane na pieczywie jasnym i ciemnym. - 3 ciasta domowe (różne rodzaje) - na osobę - 3 ciasteczka deserowe (różne rodzaje) – na osobę			
3.	**Lunch bufetowy:** Lunch bufetowy obejmować będzie nie mniej niż: - surówki (3 rodzaje do wyboru) – min 150 g na osobę, - sałatki (2 rodzaje do wyboru) - min. 150 g na osobę, - danie główne (3 rodzaje do wyboru), - deser – min 150 g na osobę. <u>Danie główne</u> obejmować będzie potrawy mięsne (2 rodzaje do wyboru) – min. 200 g na osobę, rybne lub jarskie (1 rodzaj) – min 200 g na osobę, zupę krem (min. 250 ml na osobę) oraz dodatek skrobiowy (2 rodzaje do wyboru) - min. 200 g na osobę. Do lunchu podawana będzie woda mineralna (niegazowana), soki owocowe, kawa i herbata. Przed każdym z wydarzeń Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru propozycje dań głównych (3 propozycje w zakresie potrawy mięsnej, 3 propozycje potrawy rybnej, 2 propozycje potrawy jarskiej, 2 propozycje zupy, 2 propozycje sałatek, 2 propozycje deseru).		***100***	
Razem				

UWAGA: proszę wypełnić wszystkie pozycje w tabeli

.....
/podpis/y, pieczątki osoby/osób upoważnionych/