

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
Formularz cenowy

SAKO.Z-ZIT-2.20.7.2018

FORMULARZ CENOWY

<i>Lp.</i>	<i>Specyfikacja techniczna usługi cateringowej</i>	<i>Cena jednostkowa brutto na osobę (zł)</i>	<i>Szacowana liczba osób</i>	<i>Wartość usługi brutto(zł) (3x4)</i>
<i>1.</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
I.	<p>Przerwa kawowa z zimnymi przekąskami: Przerwa obejmować będzie nie mniej niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> - napoje gorące: kawa i herbata (w zestawie wieloowocowym) serwowane w formie do samodzielnego wykonania, w min. 3 beczkach lub ewentualnie w termosach gorąca woda - ustawione na stołach, do napojów wymagany cukier, mleko, cytryna. Wykonawca musi założyć min. 2 filiżanki napoju na osobę; - 40 szt wody gazowanej i niegazowanej w szklanych butelkach.; - 4 rodzaje ciasta pieczonego, porcjowane – 1,5 kawałka/osobę; - 4 rodzaje deserów (np. mini pucharków, słojczków) – 1,5 szt /osobę; - stół zimnych przekąsek podanych na paterach w tym: 2 rodzaje mięsne, 2 rodzaje vege, 1 rodzaj z rybą – łącznie 5 pater po 20 szt porcji na paterze; - stół sałatkowy – 2 rodzaje sałatek podanych w 4 szklanych półmiskach 5 litrowych; - Finder Foods – np. tartinki, kanapki na różnych rodzajach pieczywa – 5 pater po 20 szt. 		ok 100	
Razem				

UWAGA: proszę wypełnić wszystkie pozycje w tabeli

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