

SAKO-Z_ZIT-2.20.2.ASOS.2019Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
Formularz cenowy**FORMULARZ CENOWY**

<i>Lp.</i>	<i>Specyfikacja techniczna usługi cateringowej</i>	<i>Cena netto za osobę</i>	<i>Cena brutto za osobę</i>	<i>Ilość planowanych osób</i>	<i>Wartość usługi netto</i>	<i>Wartość usługi brutto(zł)</i>
1.	<p>Przerwa kawowa z kanapkami: Przerwa kawowa z kanapkami 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 barmarze lub ewentualnie w warniku 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 butelki na osobę (tj. 2 butelki wody gazowanej 300 ml/1 butelka wody niegazowanej); - 2 kanapki bankietowe dekoracyjne (różne rodzaje do wyboru) – na osobę, podane na pieczywie jasnym i ciemnym; - 2 kawałki ciasta (różne rodzaje) - na osobę. 			<p>21 warsztatów * 2 dni * 17 osób= 714 osób</p>		

	Razem		
--	--------------	--	--

UWAGA: proszę wypełnić wszystkie pozycje w tabeli

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