|  |  |
| --- | --- |
|  | Liczba osób |
|  | 0 – 10  | 10 – 15 | 16 – 20 | 21 – 25 | 26 - 30 | Powyżej 30 |
| 1 przerwa kawowa | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ………………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę ………………Cena brutto za 1 osobę ……………… |
| 2 przerwy kawowe | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ………………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę ………………Cena brutto za 1 osobę ……………… |
| 2 przerwy kawowe + przekąski zimne | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ………………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę ………………Cena brutto za 1 osobę ……………… |
| 2 przerwy kawowe + lunch (zupa + drugie danie) | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ………………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę ………………Cena brutto za 1 osobę ……………… |
| Zimny bufet | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ………………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę ………………Cena brutto za 1 osobę ……………… |
| **RAZEM brutto za 1 osobę** |  |  |  |  |  |  |
| **SUMA ZA USŁUGĘ CATERINGU** |  |

**FORMULARZ CEN JEDNOSTKOWYCH CZĘŚĆ NR 1**

**Usługa cateringu**

Catering okolicznościowy:

- **spotkanie wigilijne**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Liczba osób |
|  | Do 30  | 31 - 40 | 41 - 50 | 51 - 60 | 61 - 70 | Powyżej 70 |
| * Tradycyjne potrawy świąteczne (np. ryba w galarecie, ryba po grecku, śledź w oleju, sałatka jarzynowa, sałatka śledziowa, pierogi z kapustą i grzybami, uszka z grzybami) – łącznie 300 g na osobę
* barszcz czerwony do picia (250 ml na osobę)
* kompot wigilijny (250 ml na osobę)
* ciasto (np. sernik, makowiec, piernik) - 100 g na osobę
* kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki (bez limitu)
* dodatki do kawy (mleko, cukier) herbaty (cukier, cytryna w plasterkach)
* owoce (np. banan, winogrono, mandarynki) – filetowane 60g/osobę lub w całości 100g na osobę
* pieczywo
 | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ………………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę ………………Cena brutto za 1 osobę ……………… |
| RAZEM BRUTTO ZA 1 OSOBĘ |  |  |  |  |  |  |
| SUMA ZA SPOTKANIE WIGILIJNE |  |

**- spotkanie wielkanocne**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Liczba osób |
|  | Do 30  | 31 - 40 | 41 - 50 | 51 - 60 | 61 - 70 | Powyżej 70 |
| * Tradycyjne potrawy świąteczne (np. jajka w majonezie, jajko faszerowane, kiełbasa biała zapiekana) – łącznie 300 g na osobę
* Żurek z kiełbasą i jajkiem (250 ml na osobę)
* ciasto (np. sernik, babka, mazurek) - 100 g na osobę
* kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki (bez limitu)
* dodatki do kawy (mleko, cukier) herbaty (cukier, cytryna w plasterkach)
* owoce (np. banan, winogrono, mandarynki) – filetowane 60g/osobę lub w całości 100g na osobę
* pieczywo
 | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ………………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę …………………Cena brutto za 1 osobę ……………… | Cena netto za 1 osobę ………………Cena brutto za 1 osobę ……………… |
| RAZEM BRUTTO ZA 1 OSOBĘ |  |  |  |  |  |  |
| SUMA ZA SPOTKANIE WIELKANOCNE |  |  |  |  |  |  |

ŁĄCZNA WARTOŚĆ BRUTTO ZA CZĘŚĆ NR 1: ……………………………

(Suma za usługę cateringu + suma za spotkanie wigilijne + suma za spotkanie wigilijne)

………………………………………………

Podpis Wykonawcy