**Formularz 2.2. do oferty: CZĘŚĆ 1. Usługa cateringowa**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa przedmiotu zamówienia | Liczba/Jednostka miary | Cena usługinetto (zł)przypadająca za:**1 osobę/1 szt.** | Stawka podatku VAT | Cena usługibrutto (zł)przypadająca za:**1 osobę/1 szt.** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **Usługa cateringowa** w dniach 16.09.2024 r. |
| 1. | **ZUPA:**- krem pomidorowy z serem 250 ml/os. | 1 szt. |  |  |  |
| 2. | **DANIE GŁÓWNE** **jedno do wyboru:**- pierś z grilla na szpinaku, ziemniaki, surówka (180g+200g+200g/os.)- pasta ze szpinakiem, surówka (posiłek wegetariański) (400g+200g/os.) | 1 szt. |  |  |  |
| 3. | ***Napoje zimne:***- woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą (podawanej w dzbankach)- soki owocowe 100%, dobrej jakości: jabłkowy, pomarańczowy; w ilości odpowiedniej do liczby gości (podawane w dzbankach) | Bez ograniczeń(dla jednej osoby) |  |  |  |
| 4. | ***Napoje gorące:***- woda wrząca w warnikach- herbata w saszetkach (mix smaków, w tym czarna) plus dodatki (cukier, cytryna, mleko do kawy)- kawa z ekspresu w termosach | Bez ograniczeń(dla jednej osoby) |  |  |  |
|  | **Usługa cateringowa** w dniach 17.09.2024 r. |
| 5. | **ZUPA:**- krem grzybowy z pestkami dyni 250 ml/os. | 1 szt. |  |  |  |
| 6. | **DANIE GŁÓWNE** **jedno do wyboru:**- lasagne z cielęciną (350g/os.)- risotto warzywne z pesto (posiłek wegetariański) (350g/os.) | 1 szt. |  |  |  |
| 7. | ***Napoje zimne:***- woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą (podawanej w dzbankach)- soki owocowe 100%, dobrej jakości: jabłkowy, pomarańczowy; w ilości odpowiedniej do liczby gości (podawane w dzbankach) | Bez ograniczeń(dla jednej osoby) |  |  |  |
| 8. | ***Napoje gorące:***- woda wrząca w warnikach- herbata w saszetkach (mix smaków, w tym czarna) plus dodatki (cukier, cytryna, mleko do kawy)- kawa z ekspresu w termosach | Bez ograniczeń(dla jednej osoby) |  |  |  |
| 9. | Razem całkowita wartość brutto (w zł.) kompletnej usługi lunchowej dla **1 osoby** realizowanej w dniach 16-17.09.2024 r.**SUMA:** | **………………………….**Wpisać cenę brutto |
| 10. | Razem całkowita cena brutto (w zł.) kompletnej usługi lunchowej dla **20 osób** realizowanej w dniach 16-17.09.2024 r.(UWAGA! Cenę brutto obliczoną dla 1 osoby podaną w Lp. 9 należy pomnożyć przez 20 osób)**SUMA:** | **………………………….**Wpisać cenę brutto |
| 11. | **PRZERWA KAWOWA REALIZOWANA (z godnie z OPZ zawartym w TOMie III) W DNIACH 16-17.09.2024 oferujemy:** **za cenę netto …………………., co daje cenę brutto……………………………** |
| **Całkowita MAKSYMALNA** wartość oferty:Usługa cateringowa lunchowa świadczona dla 20 osób wraz z przerwami kawowymi w dniach 16-17.09.2024 r. (zsumować cenę brutto usługi lunchowej zaoferowanej dla 20 osób z ceną brutto zaoferowaną za zrealizowanie przerw kawowych)**oferujemy za cenę netto …………………., co daje cenę brutto……………………………** \*\*powyższą kwotę należy przenieść do formularza oferty |