

### Załącznik nr 1.1 do SWZ Formularz cenowy

1	2	3	4	5
Lp.	Nazwa usługi cateringowej	Opis usługi cateringowej	Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
1.	Serwis kawowy do 1 godziny	Serwis kawowy - do 1 godziny z obsługą - kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, kawa rozpuszczalna, herbata (różne rodzaje), dodatki (mleko do kawy (opcjonalnie mleko bez laktozy lub napój roślinny), cukier, cytryna, mięta), woda mineralna, soki owocowe 100% w dzbankach lub dyspenserach, ciasteczka deserowe (w tym wegańskie) - min. 3 rodzaje - serwowane bez ograniczeń**	1 os.	
2.	Serwis kawowy do 4 godzin	Serwis kawowy - do 4 godzin z obsługą - kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, kawa rozpuszczalna, herbata (różne rodzaje), dodatki (mleko do kawy (opcjonalnie mleko bez laktozy lub napój roślinny), cukier, cytryna, mięta), woda mineralna, soki owocowe 100% w dzbankach lub dyspenserach, ciasteczka deserowe (w tym wegańskie) - min. 3 rodzaje - serwowane bez ograniczeń*	1 os.	
3.	Serwis kawowy do 6 godzin	Serwis kawowy - do 6 godzin z obsługą - kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, kawa rozpuszczalna, herbata (różne rodzaje), dodatki (mleko do kawy (opcjonalnie mleko bez laktozy lub napój roślinny), cukier, cytryna, mięta), woda mineralna, soki owocowe 100% w dzbankach lub dyspenserach, ciasteczka deserowe (w tym wegańskie) - min. 3 rodzaje - serwowane bez ograniczeń*	1 os.	
4.	Serwis kawowy do 8 godzin	Serwis kawowy - do 8 godzin z obsługą - kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, kawa rozpuszczalna, herbata (różne rodzaje), dodatki (mleko do kawy (opcjonalnie mleko bez laktozy lub napój roślinny), cukier, cytryna, mięta), woda mineralna, soki owocowe 100% w dzbankach lub dyspenserach, ciasteczka deserowe (w tym wegańskie) - min. 3 rodzaje - serwowane bez ograniczeń*	1 os.	
5.	Kanapki dekoracyjne (w tym wegetariańskie i wegańskie)	Kanapki podane na tacach (porcelanowych lub jednorazowych po wcześniejszym ustaleniu z Zamawiającym), na pieczywie jasnym pszennym, żytnim i ciemnym z minimum 5 składnikami (np.: masło, pasty, pasty z roślin strączkowych, guacamole, sery (różne rodzaje), wędlina (szynka, polędwica, schab pieczony, salami, indyk), wędlina wegańska, pasztety roślinne, łosoś, sałata, kiełki warzyw, warzywa świeże lub konserwowe, oliwki itp.) wybieranymi przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu. 1 porcja - 1 kanapka o średnicy nie mniejszej niż 5 cm	1 porcja	

6.	Sałatki ( w tym wegetariańskie i wegańskie)	Nie mniej niż dwie sałatki na spotkaniu, składające się z co najmniej 5 składników, wybierane przez Zamawiającego z co najmniej 4 propozycji na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 150 g</b>	1 porcja	
7.	Drobne przekąski ciepłe (w tym wegetariańskie i wegańskie)	Minimum 3 rodzaje drobnych przekąsek ciepłych (np.: mini szaszłycki, paszteciki, pierożki z różnymi farszami, również wegańskimi, rogaliki nadziewane, roladki, mini tarty, mini quiche, śliwki w boczku itp.) wybieranych przez Zamawiającego spośród propozycji przedstawionych na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 3 szt./os. o łącznej gramaturze 150 g</b>	1 porcja	
8.	Drobne przekąski zimne (w tym wegetariańskie i wegańskie)	Minimum 3 rodzaje drobnych przekąsek zimnych (np.: koreczki, mini quiche, mini tartaletki, mini wrapy, przystawki typu finger food, ptysie koktajlowe, kruche babeczki z nadzieniem, pomidorki faszerowane, vol au vent itp.) wybieranych przez Zamawiającego spośród propozycji przedstawionych na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 3 szt./os o łącznej gramaturze 150 g</b>	1 porcja	
9.	Przekąski zimne (w tym wegetariańskie i wegańskie)	Minimum 3 rodzaje przekąsek zimnych (np.: łosoś pieczony w ziołach, wędliny, sery, bruschetta z dodatkami, jajka faszerowane, kulki serowe w ziołach, łódeczki z cykorii, ryba po grecku, śledzie, przekąski wegańskie itp.) wybieranych przez Zamawiającego spośród propozycji przedstawionych na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 150 g</b>	1 porcja	
10.	Warzywa krojone	Świeże warzywa krojone - co najmniej 3 rodzaje - podawane z co najmniej 2 rodzajami dipów, również wegańskich <b>1 porcja - 150 g</b>	1 porcja	
11.	Zupa	Minimum jeden rodzaj zupy wybrany przez Zamawiającego z co najmniej 2 propozycji na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 250 ml</b>	1 porcja	
12.	Zupa	Jeden rodzaj zupy wybrany przez Zamawiającego z co najmniej 2 propozycji na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 250 ml - pakowana w lunchbox biodegradowalny</b>	1 porcja	
13.	Danie mięsne	Nie więcej niż dwa rodzaje dania mięsnego na spotkaniu, wybrane przez Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 450 g w tym: 150 g dodatku mięsnego (np.: drób, wieprzowina, wołowina), 150 g dodatku skrobiowego (np.: ziemniaki zapiekane, ziemniaki z wody, ryż, kasza, makaron, kluski śląskie, kopytka, placki ziemniaczane), 150 g dodatku warzywnego (np.: surówki, warzywa gotowane, buraczki zasmażane)</b>	1 porcja	

14.	Danie mięsne	Nie więcej niż dwa rodzaje dania mięsnego na spotkaniu, wybrane przez Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 450 g</b> w tym: 150 g dodatku mięsnego (np.: drób, wieprzowina, wołowina), 150 g dodatku skrobiowego (np.: ziemniaki zapiekane, ziemniaki z wody, ryż, kasza, makaron, kluski śląskie, kopytka, placki ziemniaczane), 150 g dodatku warzywnego (np.: surówki, warzywa gotowane, buraczki zasmażane) - <b>pakowane w lunchbox biodegradowalny</b>	1 porcja	
15.	Danie rybne	Jeden rodzaj dania rybnego na spotkaniu wybrany przez Zamawiającego z co najmniej 2 propozycji na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 450 g</b> w tym: 150 g dodatku rybnego (bez pangii i tilapi), 150 g dodatku skrobiowego (np.: ziemniaki zapiekane, ziemniaki z wody, ryż, makaron), 150 g dodatku warzywnego (np.: surówki, warzywa gotowane, buraczki zasmażane)	1 porcja	
16.	Danie rybne	Jeden rodzaj dania rybnego na spotkaniu wybrany przez Zamawiającego z co najmniej 2 propozycji na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 450 g</b> w tym: 150 g dodatku rybnego (bez pangii i tilapi), 150 g dodatku skrobiowego (np.: ziemniaki zapiekane, ziemniaki z wody, ryż, makaron), 150 g dodatku warzywnego (np.: surówki, warzywa gotowane, buraczki zasmażane) - <b>pakowane w lunchbox biodegradowalny</b>	1 porcja	
17.	Danie bezmięsne (wegetariańskie i wegańskie)	Nie więcej niż dwa rodzaje dania bezmięsnego na spotkaniu, wybrane przez Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 450 g</b> w tym: 300 g dania bezmięsnego (np.: lasagne, krokiety, pierogi, makarony, placki, warzywa faszerowane itp.), 150 g dodatku warzywnego (np.: surówki, warzywa gotowane, buraczki zasmażane)	1 porcja	
18.	Danie bezmięsne (wegetariańskie i wegańskie)	Nie więcej niż dwa rodzaje dania bezmięsnego na spotkaniu, wybrane przez Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 450 g</b> w tym: 300 g dania bezmięsnego (np.: lasagne, krokiety, pierogi, makarony, placki, warzywa faszerowane itp.), 150 g dodatku warzywnego (np.: surówki, warzywa gotowane, buraczki zasmażane) - <b>pakowane w lunchbox biodegradowalny</b>	1 porcja	
19.	Desery (w tym wegańskie)	Desery - minimum 3 rodzaje na spotkaniu (np. ciasta domowe, ciastka bankietowe, desery typu finger food, musy owocowe, mini rożki, babeczki, makaroniki, krem brulee itp.) wybierane przez Zamawiającego spośród propozycji przedstawionych na etapie konstruowania menu <b>1 porcja - 100 g</b>	1 porcja	
20.	Owoce krojone	Różne owoce krojone, filetowane, w tym sezonowe, co najmniej 4 rodzaje - <b>1 porcja – 100 g</b>	1 porcja	

21.	Przyjęcie zasiadane	<p>Zapewnienie obsługi kelnerskiej, stołów, krzeseł, obrusów materiałowych, naciągów na krzesła, dekoracji kwiatowych stołów i stołów bufetowych, zastawy ceramicznej lub porcelanowej, sztuczków metalowych lub platerowych, szklanek ze szkła, serwetek papierowych, menu w postaci:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 dań ciepłych (np. zupa i danie główne),</li> <li>- 300g/os. przekąsek zimnych,</li> <li>- 200g/os. deserów,</li> <li>- 100g/os. owoców,</li> </ul> <p>- napoi zimnych bez ograniczeń (woda mineralna, soki owocowe 100%)</p> <p>- napoi gorących bez ograniczeń (kawa z ekspresu, różne rodzaje herbaty),</p> <p>- dodatków: cukier, cukier brązowy, słodzik, cytryna, mięta, mleko, mleko bez laktozy, napój roślinny</p>	1 os.	
<b>RAZEM:</b>				

UWAGA: cena brutto oferty obliczona w powyższy sposób będzie służyła wyłącznie do porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Do umowy zostanie wpisana kwota, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia

\* kawa, herbata, dodatki (mleko do kawy (opcjonalnie mleko bez laktozy, napój roślinny), cukier, cytryna), woda gazowana niegazowana, soki 100%, ciasteczka deserowe (min. 3 rodzaje) - serwowane bez ograniczeń oznacza, że będą uzupełnianie na bieżąco w razie potrzeby.







