

FORMULARZ-RZECZOWO-CENOWY

L.p.	Przedmiot zamówienia	Szacunkowa ilość porcji w okresie 12 miesięcy	Cena jednostkowa netto jednego zestawu (PLN)	Cena jednostkowa brutto jednego zestawu (PLN)	Wartość netto	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
USŁUGA CATERINGOWA						
Zestaw nr I- PRZERWA KAWOWA						
1	Kawa świeżo parzona (100% ziaren Arabica)- min. 150 ml/os Herbata ekspresowa do wyboru: czarna, zielona, owocowa- min. 150 ml/os Woda mineralna gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach 0,25l)- min. 250ml/os Sok owocowy 100% min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy (podawane w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250 ml/os, Mleko 3,2% lub śmietanka 12% do kawy- min. 50 ml/os Cytryna do herbaty w plastrach ułożona na talerzyku (1 plaster/os.) Cukier biały i brązowy - min. 10g/os Ciasteczka kruche, min. 4 rodzaje - min. 100g/os	800			0,00	0,00
Zestaw II- POSIŁEK 4 DANIOWY						
	Zupa- min. 2 rodzaje zupy do wyboru (np. rosół, krem z białych warzyw, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku)- min. 250 ml/os, Danie główne podawane na ciepło: danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) danie rybne (np. pstrąg/ łosoś/sandacz) danie wegetariańskie (np. penne/risotto/tarta/warzywa faszerowane) – min. 150 g/os, *min. 2 dania mięsne i 1 danie rybne/ wegetariańskie do wyboru					

2	Dodatki do dań głównych podawane na ciepło: ziemniaki gotowane/pieczone z ziołami lub ryż lub kasza lub frytki- min.200 g/os *min. 2 rodzaje do wyboru Surówka ze świeżych warzyw, warzywa gotowane na parze lub pieczone- min. 140 g/os, *min. 3 rodzaje do wyboru Sok owocowy 100% min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy (podawane w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250 ml/os Woda mineralna gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach 0,25l)- min. 250ml/os	300			0,00	0,00
Zestaw nr III- POSIŁKI „OKOLICZNOŚCIOWE”						
3	Kanapka koktajlowa (o wymiarach min.5cm x 6cm; 1 szt. o wadze min. 50g) posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, pokryte składnikiem głównym (np. mus warzywny z avocado, mięso np. szynka parmeńska, ryba np. łosoś wędzony) różne smaki- min. 2 szt./os *min. 2 rodzaje do wyboru	2000			0,00	0,00
4	Salatka-do wyboru różne rodzaje: warzywne (np. grecka lub jarzynowa tradycyjna), z mięsem (np. z kurczakiem i curry lub gyros) z rybą (np. śledziowa lub z dodatkiem łososa lub pstrąga) min. 100 g/os	100			0,00	0,00
5	Pieczywo: chleb, bułki, bagietka (50% jasne i 50 % ciemne)	100			0,00	0,00
6	Barszcz czerwony wigilijny- min. 250 ml/os	600			0,00	0,00
7	Pierogi z kapustą i grzybami, gotowane- min. 100 g/os	400			0,00	0,00
8	Paszteciki z kapustą i grzybami- min. 100 g/os	200			0,00	0,00
9	Owoce świeże (jeśli tego wymaga: filetowane) np. winogrona, banany, mandarynki, owoce sezonowe -min.100 g/os * min. 3 rodzaje	100			0,00	0,00
10	Ciasto okolicznościowe np. sernik lub makowiec lub keks- min. 80g/os, do wyboru min. 3 rodzaje	500			0,00	0,00
11	Ciastka koktajlowe w papilotkach 1 szt. o wadze min. 50g np. tiramisu, ptysie- min. 50 g/os	1500			0,00	0,00
12	Lampka wina białe/ czerwone; wytrawne, półwytrawne- min. 175 ml na os, 1 rodzaj na osobę	300			0,00	0,00
USŁUGA RESTAURACYJNA						
Zestaw nr IV- POSIŁEK 5 DANIOWY						

13	Zupa- min. 2 rodzaje zupy do wyboru (np. rosół, krem z białych warzyw, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku) - min. 250 ml/os,	100		0,00	0,00
	Danie główne podawane na ciepło: danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) danie rybne (np. pstrąg/ łosoś/sandacz) danie wegetariańskie (np. penne/risotto/tarta/warzywa faszerowane) – min. 150 g/os, *min. 2 dania mięsne i 1 danie rybne/ wegetariańskie do wyboru				
	Dodatki do dań głównych podawane na ciepło: ziemniaki gotowane/pieczone z ziołami lub ryż lub kasza lub frytki- min.200 g/os *min. 2 rodzaje do wyboru				
	Surówka ze świeżych warzyw, warzywa gotowane na parze lub pieczone- min. 140 g/os, *min. 3 rodzaje do wyboru				
	Deser do wyboru: ciasto domowe, tartaletka, mus, galaretka; min.80 g/os				
	Sok owocowy 100% min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy (podawane w dzbankach lub butelkach 0,25l) - min. 250 ml/os				
	Woda mineralna gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach 0,25l)- min. 250ml/os				
	Kawa świeżo parzona (100% ziaren Arabica)- min. 150 ml/os z dodatkami, cukier, śmietanka, mleko				
	Herbata ekspresowa do wyboru: czarna, zielona, owocowa z dodatkami: cukier, cytryna- min. 150 ml/os				
	Lampka wina białe/ czerwone; wytrawne, półwytrawne- min. 175 ml na os, 1 rodzaj na osobę				
Wartość netto zamówienie podstawowe:				0,00	0,00
Wartość brutto zamówienie podstawowe:				0,00	0,00

Wartość brutto zamówienia podstawowego:.....zł

Wartość brutto zamówienia w ramach opcji (30% wartości zamówienia podstawowego):.....zł

Łączna cena oferty (zamówienie podstawowe + zamówienie w ramach opcji):zł

Sposób obliczenia ceny:

1. Liczbę zamawianych elementów przedmiotu zamówienia (kolumna 3) należy przemnożyć przez cenę jednostkową netto (kolumna 4) i tak wyliczoną wartość netto wpisać do kolumny 6.
2. Obliczyć wartość netto zamówienia podstawowego poprzez zsumowanie w pionie wartości netto poszczególnych pozycji.
3. Do ceny jednostkowej netto (kolumna 4) należy doliczyć obowiązujący w momencie składania oferty podatek VAT i tak wyliczoną wartość należy wpisać do kolumny 5
4. Obliczyć wartość brutto zamówienia podstawowego poprzez zsumowanie w pionie wartości brutto poszczególnych pozycji.
5. Obliczyć łączną cenę oferty jako sumę zamówienia podstawowego i zamówienia w ramach opcji (50% wartości zamówienia podstawowego).
6. Obliczoną łączną cenę oferty (zamówienie podstawowe i zamówienie w ramach opcji) z formularza rzeczowo-cenowego należy przenieść do formularza ofertowego.
7. Obliczona łączna cena oferty brutto z formularza rzeczowo-cenowego musi być zgodna z łączną ceną brutto oferty wynikającą z formularza ofertowego.

8. Przy dokonywaniu mnożenia należy przestrzegać reguł matematycznych w zakresie zaokrągleń. Wartości w kolumnach powinny być podane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Dokument musi być podpisany: kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę(y) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.