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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa przedmiotu zamówienia | | Liczba/Jednostka miary | Cena usługi  netto (zł)  przypadająca za:  **1 osobę/1 szt.** | Stawka podatku VAT | Cena usługi  brutto (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 | | | | | | | |