*\** *wykonawca nie składa.*



*Załącznik nr 4 do Ogłoszenia*

**FORMULARZ CENOWY**

**WYKONAWCA:**

Nazwa .........................................…

Adres ...........................................…

Regon ............................................

NIP .................................................

Telefon ..........................................

e-mail .............................................

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa – Państwowy Instytut Badawczy**

**ul. Kolska 12**

**01-045 Warszawa**

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. **„Świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”**

**znak postępowania:ZZ.2111.71.2019.LZI [KEI] [EZD RP] [OSE-S] [OSE-B] [OSE-D] [OSE2019]**

poniżej składamy ofertę cenową, zgodnie z poniższą tabelą:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **Nazwa usługi cateringowej** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto**  **(w PLN)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1 | kawa rozpuszczalna | w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą. | cena za jedną porcję |  |
| 2 | naturalna kawa parzona | w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego | cena za jedną porcję |  |
| 3 | herbata | w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą. | cena za jedną porcję |  |
| 4 | cukier | porcja : 1 saszetka min 5 g. | cena za jedną porcję |  |
| 5 | cytryna w plasterkach | porcja : 1 plaster | cena za jedną porcję |  |
| 6 | mleko do kawy | mleko do kawy – podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszku; 1 porcja - 10g | cena za jedną porcję |  |
| 7 | woda mineralna gazowana | woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne | cena za jedną butelkę |  |
| 8 | woda mineralna niegazowana | woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne | cena za jedną butelkę |  |
| 9 | ciastka kruche | ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu;  1 porcja co najmniej 30g | cena za jedną porcję |  |
| 10 | świeże owoce | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej;  1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g | cena za jedną porcję |  |
| 11 | świeże owoce filetowane | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej;  1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g | cena za jedną porcję |  |
| 12 | zupa | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, krem z brokułów, chłodnik z jajkiem, barszcz czerwony z pasztecikiem, flaczki;  1 porcja - co najmniej 300ml; | cena za jedną porcję |  |
| 13 | danie ciepłe mięsne i rybne | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: gulasz wołowy z warzywami, filet z dorsza smażony, schab po staropolsku, filet drobiowy w sosie grzybowym, polędwiczki wieprzowe  (bez dodatku skrobiowego);  1 porcja – co najmniej 120g dania danego rodzaju. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego. | cena za jedną porcję |  |
| 14 | danie ciepłe mięsne premium | Danie typu lunch w segmencie premium. Danie z wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, cielęcego, wołowego lub z ryb z wysokogatunkowym sosem właściwym dla danego typu mięsa z wysokogatunkowymi dodatkami skrobiowymi i warzywnymi lub owocowymi.  1 porcja – jedno pełne danie. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego. | cena za jedną porcję |  |
| 15 | dania ciepłe niemięsne | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym, makaron w sosie pomidorowym z warzywami;  1 porcja – co najmniej 150g dania danego rodzaju | cena za jedną porcję |  |
| 16 | dodatek skrobiowy | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze;  1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  |
| 17 | dodatek warzywny zimny | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem, sałatka z kurczakiem i orzechami nerkowca z dressingiem malinowym, sałatka z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi;  1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  |
| 18 | dodatek warzywny ciepły | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: brukselka, cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapusta zasmażana, marchewka;  1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  |
| 19 | kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”) | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. waga 1 kanapki co najmniej 60g;  1 porcja - 1 kanapka | cena za jedną porcję |  |
| 20 | kanapki dekoracyjne | kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z polędwicą sopocką, serkiem chrzanowym, zieloną sałatą, pomidorkiem cherry kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z pieczonym schabem, chrzanowym serkiem, ciemną sałatą, marynatami kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z mini mozzarellą, suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą bazylią kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z kawiorem z łososia, serkiem kolendrowym, czarną oliwką, jajkiem przepiórczym.  Waga 1 kanapki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 kanapka | cena za jedną porcję |  |
| 21 | mini wrap / tortilla | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: z  grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi.  Waga 1 sztuki co najmniej 60g;  1 porcja - 1 sztuka. | cena za jedną porcję |  |
| 22 | zestaw soków (100%) | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka;  1 porcja - co najmniej 200 ml | cena za jedną porcję |  |
| 23 | zestaw soków | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy;  1 porcja - 1 kartonik 200 ml | cena za 1 kartonik |  |
| 24 | finger foods na ciepło | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: tarlateltki ze szpinakiem, tartaletki z łososiem, tartaletki z kurczkakiem, mini szaszłyki, empanadas z mięsem, empanadas z fasolą, nuggetsy, kofta wieprzowa z sosem czosnkowym  1 porcja – 1 sztuka | cena za jedną porcję |  |
| 25 | desery i ciasta | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: szarlotka, sernik, karpatka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretce, brownie, deser w kokilce z kremem mascarpone i świeżymi owocami, mini desery w pojemniczkach.  1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g | cena za jedną porcję |  |
| 26 | tort | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej:  tort o smaku śmietanowo – czekoladowy dla 40 osób; w kształcie prostokąta; z grafiką, która Zamawiający wskaże w Zamówieniu; napisem na torcie, który Zamawiający poda w Zamówieniu  1 tort dla 40 osób | cena za tort dla 40 osób |  |
| 27 | cukierki krówki z nadrukiem na opakowaniu | napis (treść i kolor nadruku) do wyboru Zamawiającego na etapie składania zamówienia | cena za kg |  |
| **Cena brutto oferty (suma z kolumny nr 5)** | | | |  |

………………………………., dnia …………………………. 2019 r.

………………………………………………………….

*podpis Wykonawcy*

*lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*

*\*maksymalna liczba osób*