*RPO.IV.KK.2621/80/2022*

*Załącznik nr 2 do Zaproszenia do składnia ofert – Formularz ofertowy*

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Usługa cateringowa na potrzeby spotkania informacyjnego dla beneficjentów organizowanego przez Lubelską Agencję Wspierania Przedsiębiorczości w Lublinie**

Nazwa Wykonawcy …………………………………………………………………………...............

Adres Wykonawcy ……………………………………………………………………………………

tel./fax: …………………………………………………………………………………….

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa** | **1 porcja/ 1 osobę** | **Planowana ilość porcji** | **Proponowana cena za 1 porcję**  **(netto/brutto)** |
| Herbata  W torebkach ekspresowych z etykietą, pojedynczo pakowane (3 rodzaje w torebkach, w tym herbata czarna),  termos z gorącą wodą,  cukier w saszetkach (biały/brązowy) oraz słodzik,  wykałaczki pakowane pojedynczo,  świeża cytryna w plastrach | 300 ml- wody  2 saszetki herbaty  3 saszetki cukru  2 wykałaczki  1 plasterek cytryny | 50-100  50-100  50-100  50-100  50-100 |  |
| Kawa  Kawa rozpuszczalna w saszetkach,  Kawa naturalna mielona 100% Arabica,  termos z gorącą wodą/ew. ekspress,  cukier w saszetkach (biały/brązowy) oraz słodzik,  mleko UHT 2% lub 3,2 % | 150 ml- woda  2 saszetki kawy  2 łyżeczki kawy  3 saszetki cukru  15 ml mleka | 50-100  50-100  50-100  50-100  50-100 |  |
| Napoje zimne:  Woda gazowana w 0,5 l butelkach | 500 ml | 50 |  |
| Woda niegazowana w 0,5 l butelkach | 500 ml | 50 |  |
| Soki 100 % w dzbankach (pomarańczowy, jabłkowy) | co najmniej 300 ml | 50-100 |  |
| Lemoniada cytrusowa w szklanych dystrybutorach z kranikiem | co najmniej 300 ml | 50-100 |  |
| 3 rodzaje ciasta własnego wypieku (np. tarta owocowa, sernik, szarlotka), | co najmniej 150g | 50-100 |  |
| kanapki bankietowe przygotowywane na innym pieczywie niż tostowe(wegetariańskie i niewegetariańskie), 3 rodzaje, przygotowane z co najmniej 3 składników, ewentualnie przyprawy; majonez, śmietana, musztarda, ketchup, jogurt, oliwa, sosy, dipy itp. stanowią element dodatkowy kanapek i nie należy je zaliczać do 3 składników | 3 kanapek (łączna ilość co najmniej 150g) | 50-100 |  |
| Tartinki wegetariańskie oraz niewegetariańskie | 3 szt. | 50-100 |  |
| Tarta/quiche – 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie (propozycja ze strony Wykonawcy) | 3 szt. | 50-100 |  |
| Sałatki serwowane w szklanych naczyniach/porcjówkach/kieliszkach, – minimum 2 rodzaje, w tym jedna wegetariańska (propozycja ze strony Wykonawcy) | 2 szt. | 50-100 |  |
| Świeżo krojone owoce sezonowe | 100g | 50-100 |  |
| **RAZEM NETTO** |  | | |
| **RAZEM BRUTTO** |  | | |

*…………………….. ................................................................................*

*(miejsce, data) (podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych*

*do reprezentowania wykonawcy)*