Załącznik nr 3

**FORMULARZ CENOWY\***

**Nazwa Wykonawcy: ………………………………………………………..**

**Adres: ……………………………………………………………….**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie elementów wpływających na cenę  1 gorącego posiłku** | **Zupa**  **z pieczywem**  (…zł netto + …% VAT = …zł brutto) | **Drugie**  **danie**  (…zł netto + …% VAT = …zł brutto) |
| 1. | Wartość artykułów spożywczych zużywanych do przygotowania posiłku tzw. „wsad do kotła” łącznie z pieczywem |  |  |
| 2. | Pozostałe koszty związane  z przygotowaniem i podaniem posiłków tj.:  **(Lp. 2 = Lp. 2.1 + 2.2 + 2.3 + 2.4)** |  |  |
| 2.1. | Koszty utrzymania pomieszczeń, dostaw energii, wody  i odprowadzania nieczystości |  |  |
| 2.2. | Koszty zatrudnienia pracowników |  |  |
| 2.3. | Koszty transportu |  |  |
| 2.4 | Pozostałe koszty(wymienić jakie?): ……………………………  …………………………………….  …………………………………….  ……………………………………. |  |  |
| 3. | Zysk/marża |  |  |
|  | **Razem brutto (Lp.1 + Lp.2+ Lp.3)** |  |  |

**\*należy sporządzić w oparciu o przykładowy jadłospis, stanowiący zał. 1 do zapytania cenowego**

Cena za 1 gorący posiłek w postaci:

1. zupy z pieczywem wynosi ………… zł netto + ……% VAT = …………. zł brutto, (słownie brutto ………………………………………………….…),
2. drugiego dania wynosi ………… zł netto + ……% VAT = …………. zł brutto, (słownie brutto ………………………………………………….…)

…………………………………….

data i podpis Wykonawcy