**FORMULARZ OFERTOWY**

**w konkursie ofert na:** najem lokalu w celu prowadzenia bufetu pracowniczego   
w siedzibie Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

Pełna nazwa oferenta:

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Nr NIP/REGON:

……………………………………………………………………………………………………………………………………….

Adres siedziby oferenta:

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Adres korespondencyjny:

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Telefon, telefon komórkowy, e-mail:

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Oferowana wysokość stawki czynszu (z VAT) za 1 m2 powierzchni:

…………………………………………………………………………………………………………………………………………

Przykładowe zestawy obiadowe (zupa, drugie danie, kompot) na 5 dniprzy założeniu, że poszczególne składniki dań obiadowych mają następującą gramaturę:

mięso/ ryba - 170 – 200 g

ziemniaki/ ryż/ kasza/ makaron - 200 g

surówka/ gotowane warzywa - 100 g

pierogi, naleśniki, pasty - 350 g

zupa - 350 g

kompot - 200 ml

Zestaw 1 Zestaw 2

Dzień 1:

……………………………………… …………………………………………

……………………………………… …………………………………………

……………………………………… …………………………………………

Dzień 2:

……………………………………… …………………………………………

……………………………………… …………………………………………

……………………………………… …………………………………………

Dzień 3:

……………………………………… …………………………………………

……………………………………… …………………………………………

……………………………………… …………………………………………

Dzień 4:

……………………………………… …………………………………………

……………………………………… …………………………………………

……………………………………… …………………………………………

Dzień 5:

……………………………………… …………………………………………

……………………………………… …………………………………………

……………………………………… …………………………………………

1. Proponowane ceny dań przy założeniu, że poszczególne składniki dań obiadowych mają następującą gramaturę:

mięso/ ryba - 170 g - 200g

ziemniaki/ ryż/ kasza/ makaron - 200 g

surówka/ gotowane warzywa - 100 g

pierogi, naleśniki, pasty - 350 g

kompot - 200 ml

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Składniki dania | | | | Cena |
| 1. | Kotlet schabowy | Ziemniaki/ ryż/ kasza/ makaron | Surówka/ gotowane warzywa | Kompot |  |
| 2. | Kotlet de volaille | j.w. | j.w. | j.w. |  |
| 3. | Mintaj smażony | j.w. | j.w. | j.w. |  |
| 4. | Karkówka pieczona | j.w. | j.w. | j.w. |  |
| 5. | Kotlet mielony | j.w. | j.w. | j.w. |  |
| 6. | Filet z piersi kurczaka | j.w. | j.w. | j.w. |  |
| 7. | Zrazy w sosie własnym | j.w. | j.w. | j.w. |  |
| 8. | Spaghetti bolognese | - | - | - |  |
| 9. | Pierogi z serem | - | - | - |  |
| 10. | Naleśniki z jabłkami  i cynamonem (2-3 szt.) | - | - | - |  |
| 12. | Razem: | | | |  |

1. Oferowana wysokość rabatu [%] dla pracowników NFOŚiGW za danie obiadowe:

……………………………………………………………………………………………………………………………...

1. Krótki opis dotychczasowej działalności gospodarczej oferenta:

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...

Warszawa, dnia …………….… 2024 r.

Podpis oferenta oraz pieczęć firmy