

**Formularz cenowy
na usługi gastronomiczne w zakresie przygotowania
i dystrybucji posiłków wraz z dzierżawą obiektu kuchni
W OPARCIU O DANE O POTRZEBACH ZAMAWIAJĄCEGO
W SKALI 1 roku i 3 lat**

| Lp. | Przedmiot zamówienia | | Szacunkowa ilość posiłków poszczególnych / 1 rok | Cena za jednostkę miary netto w zł | Wartość netto w zł | Stawka podatku VAT w % | Wartość brutto w zł |
|---|---|---|---|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------|------------------------|
| I. | Posiłki dla pacjentów hospitalizowanych | 1. Śniadanie | 169 200 | | | 8 | |
| | | 2. Obiad | 174 000 | | | 8 | |
| | | 3. Kolacja | 168 000 | | | 8 | |
| II. | Posiłki na oddziały dziecięce, noworodki i wczesniaki | całodobowe żywienie dzieci - mieszanki mleczne oraz przetwory mieszane - ilość osobodni | 660 | | | 8 | |
| III. | Posiłki profilaktyczne dla pracowników gospodarczych | | 313 | | | 8 | |
| Razem w okresie 1 roku: | | | | | | | |
| Razem w okresie 3 lat (tj. wartości z poprzedniego wiersza x 3 lata): | | | | | | | |

.....
(podpisy i pieczęcie osób upoważnionych
do reprezentowania wykonawcy)