

FORMULARZ OFERTOWY CENOWY - CZĘŚĆ A (KOSZTORYS CENOWY)
(BBA-2/262-9/2017)

I. USŁUGI GASTRONOMICZNE						
Lp.	Nazwa koszty	koszt netto (PLN) na jedną osobę	Maksymalna liczba osób na wszystkich szkoleniach	Koszt łączny netto (PLN) <i>(iloczyn kolumny 2 i 3)</i>	Wartość należnego podatku VAT	Wartość brutto (PLN) <i>(suma kolumny 4 i 5)</i>
	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1.	całodzienna przerwa kawowa		1 500			
2.	lunch		1 500			
SUMA (Cg) - suma cen z kolumny 6						
II. WYNAJEM SAL						
Lp.	Nazwa kosztu	koszt netto (PLN) wynajmu sali na 1 dzień	liczba dni	Koszt łączny netto (PLN) <i>(iloczyn kolumny 2 i 3)</i>	Wartość należnego podatku VAT	Wartość brutto (PLN) <i>(suma kolumny 4 i 5)</i>
	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1.	Wynajem sal		30			
SUMA (Cws) - suma cen z kolumny 6						
III. ZAPEWNIENIE NOCLEGU						
Lp.	Nazwa kosztu	koszt netto (PLN) za 1 nocleg	liczba noclegów	Koszt łączny netto (PLN) <i>(iloczyn kolumny 2 i 3)</i>	Wartość należnego podatku VAT	Wartość brutto (PLN) <i>(suma kolumny 4 i 5)</i>
	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1.	Zapewnienie noclegu		24			
SUMA (Cn) - suma cen z kolumny 6						
IV. CAŁKOWITE WYNAGRODZENIE ZA REALIZACJĘ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (Cmax=Cg+Cws+Cn)						
						Kwota brutto PLN <i>(suma kosztów łącznych brutto dla poszczególnych elementów oferty)</i>

.....
(miejsowość, data)

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)