

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

FORMULARZ CENOWY

.....
/pieczętka nagłówkowa Wykonawcy/

....., dnia

/miejsowość/

Numer sprawy: DPM/46/2017

Lp.	Pozycja menu /przedmiot zamówienia/	Jednostka [min.]	Cena jednostkowa brutto
Przekąski [1 porcja / szt. = 1 osoba]			
1	Vol – au – vent z fetą i szpinakiem	1 szt. 60 g	
2	Sery brie i camembert	1 szt. 60 g	
3	Tartinka z serem camembert	1 szt. 60 g	
4	Tartinka z salami	1 szt. 60 g	
5	Tartinka z łososiem wędzonym, serkiem śmietankowym i koperkiem	1 szt. 60 g	
6	Tartinka z szynką i papryką	1 szt. 60 g	
7	Tartinka z wędzonym łososiem, ricottą, koperkiem, ogórkiem		
	Kanapka z pieczywa ciemnego lub jasnego:	1 szt. 60 g	
8	masło, ser żółty, pomidor, sałata	1 szt. 100 g	
9	masło, szynka, ogórek świeży	1 szt. 100 g	
10	masło, pasta rybna, sałata, pomidor	1 szt. 100 g	
11	masło, pasta jajeczna	1 szt. 100 g	
12	masło, łosoś wędzony, papryka	1 szt. 100 g	
13	masło, ser camembert lub brie, orzechy	1 szt. 100 g	
14	masło, pasta pomidorowa	1 szt. 100 g	
15	Tatar z łososa		
16	Deska wędlin (m.in. szynka, polędwica, salami, kabanosy)	1 porcja 200 g	
17	Śledź w śmietanie	1 porcja 50 g	
18	Paszteciki z kapustą i pieczarkami	1 porcja 50 g	
19	Rolada serowa z szynką i papryką	1 porcja 50 g	
20	Śledzie w pomidorach	1 porcja 50 g	
21	Roladki szpinakowe z wędzonym łososiem	1 porcja 50 g	
22	Tymbaliki z kurczaka	1 porcja 50 g	
23	Roladka naleśnikowa z nadzieniem	1 porcja 50 g	
24	Jajka z różnymi farszami – trzy rodzaje	1 porcja 50 g	
25	Roladki z szynki z nadzieniem chrzanowym	1 porcja 50 g	
26	Parówki z wody	1 porcja 100 g	
27	Jajecznica	1 porcja 50 g	
28	Talerz pieczonych mięs (m.in. schab, karkówka)	1 porcja 200 g	
29	Roladka ze szpinakiem i łososiem	1 porcja 50 g	
30	Sataye z kurczaka	1 porcja 100 g	
31	Sataye z łososa	1 porcja 100 g	

32	Roladka z cukinii i bakłażana z pesto, mozzarellą i suszonymi pomidorami	1 porcja 100 g	
33	Quiche z farszem serowo warzywnym	1 porcja 100 g	
34	Pomidorki koktajlowe faszerowane serkiem kozim	1 porcja 50 g	
Zupy [1 porcja = 1 osoba]			
35	Krem pieczarkowy	1 porcja 300 ml	
36	Krem z zielonego groszku	1 porcja 300 ml	
37	Rosół z makaronem	1 porcja 300 ml	
38	Bogracz z karkówki	1 porcja 300 ml	
39	Staropolska zupa gulaszowa na wołowinie z warzywami	1 porcja 300 ml	
40	Krem z pomidorów	1 porcja 300 ml	
41	Barszcz czerwony z uszkami (kapusta i grzyby)	1 porcja 300 ml	
42	Żurek z jajkiem	1 porcja 300 ml	
Dania główne [1 porcja = 1 osoba]			
43	Filet z indyka w sosie pieczeniowym	1 porcja 120 g	
44	Schab w sosie myśliwskim	1 porcja 170 g	
45	Pierś z kurczaka w sosie śmietanowym	1 porcja 170 g	
46	Schab marynowany w tymianku w ciemnym sosie	1 porcja 170 g	
47	Filet z dorsza w sosie koperkowym	1 porcja 120 g	
48	Devolay z kurczaka	1 porcja 170 g	
49	Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym	1 porcja 170 g	
50	Filet z łososia	1 porcja 120 g	
51	Pierogi wigilijne (kapusta z grzybami)	1 porcja 200 g	
52	Karp smażony	1 porcja 120 g	
53	Sandacz gotowany w cytrynowym wywarze	1 porcja 120 g	
54	Ryba po grecku	1 porcja 120 g	
55	Zrazy wieprzowe faszerowane w sosie pieczeniowym	1 porcja 170 g	
56	Pulpeciki sojowe w sosie maślanym	1 porcja 120 g	
57	Sznicel sojowy z warzywami, sajgonkami i gotowanymi warzywami	1 porcja 120 g	
58	Roladka z indyka nadziewana porami w sosie śmietanowym	1 porcja 170 g	
59	Papryka pieczona faszerowana kaszą jaglaną i grillowanymi warzywami	1 porcja 120 g	
Dodatki do dań głównych [1 porcja = 1 osoba]			
60	Ziemniaki gotowane / pieczone	1 porcja 100 g	
61	Ryż	1 porcja 100 g	
62	Ryż z warzywami	1 porcja 100 g	
63	Kasza pęczak	1 porcja 80 g	
64	Kapusta zasmażana	1 porcja 50 g	
65	Puree z warzyw korzennych	1 porcja 100 g	
Salatki [1 porcja = 1 osoba]			
66	Bukiet świeżych warzyw	1 porcja 100 g	
67	Salatka z tuńczykiem	1 porcja 100 g	
68	Buraczki	1 porcja 100 g	
69	Salatka cesar z kurczakiem	1 porcja 100 g	
70	Salatka jarzynowa	1 porcja 100 g	
71	Salatka wiosenna (pomidor, ogórek, rzodkiewka,	1 porcja 100 g	

	szczypiorek, sałata, sos Winegret)		
Desery [1 porcja = 1 osoba]			
72	Kruche babeczki szarlotkowe	1 porcja 70 g	
73	Sernik tradycyjny	1 porcja 70 g	
74	Tartaletka z owocami	1 porcja 70 g	
75	Kruche ciastka z marmoladą	1 porcja 60 g	
76	Szarlotka	1 porcja 70 g	
77	Piernik	1 porcja 80 g	
78	Makowiec	1 porcja 80 g	
79	Ciasteczka owsiane	1 porcja 3 szt.	
80	Ciasto czekoladowe	1 porcja 70 g	
81	Ciastka kruche z cukrem	1 porcja 3 szt.	
82	Ciasto biszkopt z owocami	1 porcja 70 g	
Owoce [1 porcja = 1 osoba]			
83	Ananas	1 porcja 100 g	
84	Mandarynki	1 porcja 100 g	
85	Winogrona	1 porcja 100 g	
86	Jabłka	1 porcja 100 g	
87	Gruszki	1 porcja 100 g	
88	Banany	1 porcja 100 g	
Napoje [1 porcja = 1 osoba]			
89	Kawa serwowana z ekspresu	1 porcja 150 ml	
90	Kawa serwowana w podgrzewanym termosie	1 porcja 150 ml	
91	Herbata w formie torebek (czarna, zielona oraz owocowa) z wodą z podgrzewanego termosu	1 porcja 150 ml	
92	Woda gazowana w butelce	500 ml	
93	Woda niegazowana w butelce	500 ml	
94	Woda niegazowana z cytryną podawana w dzbanku	1 porcja 150 ml	
95	Sok (jabłkowy, pomarańczowy) podawane w dzbanku	1 porcja 150 ml	
Dodatki do napojów			
96	Śmietanka do kawy	Brak ograniczeń	
97	Mleko w dzbanuszkach	Brak ograniczeń	
98	Cukier biały w kostkach lub saszetkach	Brak ograniczeń	
99	Cukier brązowy w kostkach lub saszetkach	Brak ograniczeń	
100	Cytryna pokrojona w plasterki	Brak ograniczeń	
Alkohole			
101	Wino półwytrawne (białe, czerwone, różowe) w kieliszku	1 kieliszek ok poj. 150 ml	
102	Wino półsłodkie (białe, czerwone, różowe) w kieliszku	1 kieliszek o poj. 150 ml	
Wykorzystanie wyposażenia			
103	Stół koktajlowy	1 szt.	
104	Obrus na stół koktajlowy	1 szt.	
105	Stół okrągły na 10 osób	1 szt.	
106	Obrus na stół okrągły na 10 osób	1 szt.	
107	Zastawa stołowa – sztucze, talerze, szklanki, filiżanki ze spodkami, kubki, bulionówki, kieliszki, dzbanki	1 kpl.	
108	Serwetki [100 szt. w op.]	1 op.	

109	Dekoracja stołu – żywe kwiaty	1 kompozycja	
110	Obsługa kelnerska (1 kelner)	1 godzina	
RAZEM CENA BRUTTO¹			

¹ Cena oferty (suma stawek) służącą ocenie ofert w kryterium cena należy przepisać do pkt II ppkt 2 FORMULARZA OFERTY.

.....
/pieczętka i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/