## Załącznik nr 3 do SWZ

*10/zp/22*

**Formularz cenowy**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa składowej** | **Jednostka** | **Cena** **Jednostkowa** **netto** **(zł)** | **ilość** | **Wartość** **netto** **(zł)** | **Stawka** **Podatku** **VAT** | **Wartość** **podatku** **VAT (zł)** | **Wartość brutto****(zł)** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Kol.4 x kol.5* | *Kol.6 x kol.7* | *Kol.6 + kol.8* |
|  | ***Kanapki (małe do5 cm)*** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kanapka na chlebie razowym : Łosoś wędzony, gotowane jajko, zielone (koper), masło, przyprawy  |  szt. |  | 150 |  |  |  |  |
|  | Kanapka na chlebie razowym lub białym ; ser żółty, rzodkiewki lub zielony ogórek, masło, zielona pietruszka, przyprawy | szt. |  | 150 |  |  |  |  |
|  | Kanapka na chlebie razowym; pasztet, ogórek konserwowy lub grzybek w occie, czerwona papryka , zielona pietruszka, masło, przyprawy  | szt. |  | 150 |  |  |  |  |
|  | Kanapka na chlebie razowym; szynka wędzona, pomidor, zielone (sałata, szczypior), masło, przyprawy  | szt. |  | 150 |  |  |  |  |
|  | Kanapka na chlebie razowym lub białym: pieczone mięso (schab, karkówka, chudy boczek) sałata, chrzan biały, rzodkiewka, zielona pietruszka, masło, przyprawy | szt. |  | 150 |  |  |  |  |
|  | Kanapka na chlebie razowym lub białym: jajko , kiełki, rzodkiewka, szczypiorek, majonez, masło, przyprawy | szt. |  | 150 |  |  |  |  |
| 7. | Kanapka na razowym chlebie: sałata, pasta tuńczykowa, oliwki , masło, przyprawy | szt. |  | 150 |  |  |  |  |
| 8. | Kanapka na bagietce krojonej: pasta jajeczna ze szczypiorkiem, sałata, masło przyprawy | szt. |  | 150 |  |  |  |  |
| 9. | Kanapka na chlebie białym lub razowym : ser typu brie, rukola, żurawina (lub borówka) , masło, przyprawy | szt. |  | 150 |  |  |  |  |
| 10. | Kanapka na chlebie jasnym z kiełbasą krakowską lub żywiecką, sałatą, ogórkiem konserwowym, zieloną pietruszką | szt. |  | 150 |  |  |  |  |
| 11. | Kanapka na chlebie razowym z pastą z twarogu, rzodkiewki i szczypiorku  | szt. |  | 150 |  |  |  |  |
|  | ***Tartinki okrągłe*** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | z pastą jajeczną, szczypiorkiem i kiełkami  | *szt.* |  | 250 |  |  |  |  |
| 2. | z szynką wędzoną na plasterku jajka, majonez, zieloną pietruszką | *szt.* |  | 250 |  |  |  |  |
| 3. | z pieczonym schabem, marnowana papryka, rukolą, białym chrzanem | *szt.* |  | 250 |  |  |  |  |
| 4. | z pasztetem, kiszonym ogórkiem , grzybkiem marnowanym | *szt.* |  | 250 |  |  |  |  |
| 5. | z serkiem żółtym, czerwona papryką i rzodkiewką | *szt.* |  | 250 |  |  |  |  |
| 6. | z jajkiem na twardo, łososiem wędzonym, plasterkiem cytryny i koprem | *szt.* |  | 250 |  |  |  |  |
| 7. | z tatarem wołowym, ogórkiem konserwowym i cebulką. | *szt.* |  | 250 |  |  |  |  |
| 8. | z serem pleśniowym, orzechami i żurawiną | *szt.* |  | 200 |  |  |  |  |
|  | **Desery -box** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Ciastko czekoladowe 80 g porcja | 1 porcja w sztywnym pojemniczku |  | 300 |  |  |  |  |
| 2. | Jogurtowy deser z owocami 80 g porcja | 1 porcja w Sztywnym pojemniczku |  | 300 |  |  |  |  |
| 3. | Szarlotka na kruchym cieście 80 g porcja | 1 porcja w Sztywnym pojemniczku |  | 300 |  |  |  |  |
|  | **Dania gorące-lunchbox** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | filet z kurczaka z grillowanymi warzywami 180 g/ opiekane ziemniaki 100 g /surówka wiosenna 100g | 1 lunchbox |  | 700 |  |  |  |  |
| 2. | dorsz pieczony w warzywach 100 g /ziemniaczki opiekane 100 g /mix surówek 100g | 1 lunchbox |  | 500 |  |  |  |  |
| 3. | Zraziki schabowe w sosie 170 g / kopytka 100 g / surówka z buraczków 100 g | 1 lunchbox |  | 700 |  |  |  |  |
| 4. | Kotlet z indyka 150 g/ ryż z kurkumą 100g / mix sałat z dodatkami 100g | 1 lunchbox |  | 700 |  |  |  |  |
| 5. | Sztuka mięsa z sosem 170g /kasza gryczana lub jęczmienna 100g / buraczki 100g | 1 lunchbox |  | 700 |  |  |  |  |
| 6. | Pieczona pierś z kurczaka w sosie porowo-serowym 170 g /ryż curry 100 g /mix sałat 100g | 1 lunchbox |  | 500 |  |  |  |  |
| 7. | Filet drobiowy 170g /ziemniaki 100 g/surówka z kapusty białej 100 g | 1 lunchbox |  | 1200 |  |  |  |  |
| 8. | Kotlet z soczewicy 120 g /kasza gryczana 100 g /bukiet warzyw parowych 100g | 1 lunchbox |  | 100 |  |  |  |  |
| 9. | Pieczona rolada z kurczaka w sosie pieczeniowym 170 / ziemniaki 100 g / surówka z marchwi i brzoskwiń 100 g | 1 lunchbox |  | 500 |  |  |  |  |
| 10. | Boeuf Strogonow z polędwicy wołowej 250 g/ kluseczki półfrancuskie 70 g /ogórek kiszony 50g | 1 lunchbox |  | 500 |  |  |  |  |
|  | ***Przystawki zimne*** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Deska wędlin: schab pieczony, karkówka pieczona, szynka wędzona, kabanosy kiełbasa krakowska 5x10 g różnych wędlin na porcję= 50g | 1 porcja  |  | 120 |  |  |  |  |
| 2. | Pasztet własnego wypieku :-mięsny kostka 20 g | 1 porcja  |  | 150 |  |  |  |  |
| 3. | Pasztet z własnego wypieku:- drobiowy z żurawiną kostka 20 g | 1 porcja  |  | 150 |  |  |  |  |
| 4. | Paszteciki drożdżowe z grzybami i kapustą (farsz 1/2 wagi pasztecika) 70 g | 1 porcja  |  | 150 |  |  |  |  |
| 5. | Paszteciki drożdżowe ze szpinakiem (farsz 1/2 wagi pasztecika) 70 g | 1 porcja  |  | 150 |  |  |  |  |
| 6. | Paszteciki drożdżowe mięsne (farsz 1/2 wagi pasztecika) 70 g | 1 porcja  |  | 150 |  |  |  |  |
| 7. | Roladki z szynki konserwowej z serkiem chrzanowym i koprem 100 g | 1 porcja  |  | 150 |  |  |  |  |
| 8. | Koreczki z boczku ze śliwką 50 g  | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 9. | Koreczki : kostka żółtego sera, kabanos, grzybek marnowany 80 g | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 10. | Koreczki z wędzonego łososia z serem feta i oliwkami 80 g | 1 porcja |  | 500 |  |  |  |  |
| 11. | Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką białą - 60 g ryby | 1 porcja |  | 500 |  |  |  |  |
| 12. | Rolmopsy śledziowe w occie 80 g ryby | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 13. | Dorsz filetowany smażony "po grecku" z duszonymi jarzynami 100 g porcja | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 14. | jajka (połówki) faszerowane z boczkiem wędzonym, żółtkiem, zieloną pietruszką, majonezem i przyprawami - 60 g porcja | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 15. | jajka (połówki) z majonezem i świeżym szczypiorkiem - 60 g porcja | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 16. | Łazanki z makiem, rodzynkami, miodem i orzechami | 1 kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 17. | Roladki z łososia wędzonego, serka chrzanowego (lub śmietankowo-limonkowy) i kopru, przybrane cytryną w cząstki 80 g porcja | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
|  | ***Zupy*** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Barszczyk czerwony (czysty) 200 ml porcja | 1 porcja |  | 1500 |  |  |  |  |
| 2. | Barszcz biały z jajkiem 300 ml porcja | 1 porcja |  | 1500 |  |  |  |  |
| 3. | Barszcz biały z jajkiem i białą kiełbasą 300 ml porcja | 1porcja |  | 1500 |  |  |  |  |
| 4. | Rosół z makaronem 300 ml porcja | 1 porcja |  | 1500 |  |  |  |  |
| 5. | Pomidorowa krem z kleksem śmietany 300 ml porcja | 1 porcja |  | 1500 |  |  |  |  |
| 6. | Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym 300 ml porcja | 1 porcja |  | 1500 |  |  |  |  |
| 7. | Krem grzybowy z łazankami i zielona pietruszką 300 ml porcja | 1 porcja |  | 1500 |  |  |  |  |
| 8. | Krem brokułowy z grzankami czosnkowymi 300 ml porcja | 1 porcja |  | 1500 |  |  |  |  |
|  | ***Dania gorące*** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami – ugotowane i opiekane | 1 szt. |  | 250 |  |  |  |  |
| 2. | Pierogi z serem feta i szpinakiem  | 1 szt. |  | 500 |  |  |  |  |
| 3. | Bigos wigilijny *(kapusta z grzybami suszonymi)* | 1 kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 4. | Karp smażony *(dzwonka filetowane*) z plasterkiem cytryny 100g porcja | 1 porcja |  | 200 |  |  |  |  |
| 5. | Dorsz smażony w panierce 100g porcja | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 6. | Paszteciki drożdżowe z pieczarkami (do barszczu czerwonego) 80 g szt. | 1 szt.  |  | 400 |  |  |  |  |
| 7. | Sztuka mięsa z szynki wp. z sosem 150 g porcja | 1 porcja |  | 800 |  |  |  |  |
| 8. | Gulasz z szynki wieprzowej 150 g porcja | 1 porcja |  | 800 |  |  |  |  |
| 9. | Pieczona rolada z szynką parmeńską 150 g porcja | 1 porcja |  | 800 |  |  |  |  |
| 10. | Pieczona pierś z kurczaka w sosie porowo-serowym 150 g porcja | 1 porcja |  | 800 |  |  |  |  |
| 11. | Roladka wołowa w sosie własnym 150 g porcja | 1 porcja |  | 600 |  |  |  |  |
| 12. | Kotleciki gryczane w sosie musztardowym (wege) 150 g | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 13. | Tradycyjny kotlet schabowy 150 g | 1 porcja |  | 1200 |  |  |  |  |
| 14. | Boeuf Strogonow z mięsa wołowego, z ogórkiem kiszonym, pieczarkami i papryką 200 g porcja | 1 porcja |  | 1000 |  |  |  |  |
|  | ***Sałatki***  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Sałatka jarzynowa (jajko, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, jabłko, groszek zielony, majonez, zielona pietruszka +przyprawy i majonez) | 1 kg |  | 15 |  |  |  |  |
| 2. | Sałatka śledziowa (śledź, cebulka, jajko, jabłko, zielony szczypior, majonez) | 1 kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 3. | Sałatka z tuńczyka (tuńczyk w oleju, brokuł, papryka żółta i czerwona, dymka ogórek kiszony, fasola „Jaś”, przyprawy - sos winegret) | 1 kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 4. | Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry, sałatą rzymską i sosem balsamicznym | 1 kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 5. | Sałatka grecka: pomidorki koktajlowe, zielony ogórek, papryka żółta, oliwki czarne lub zielone, ser feta, sos vinegret | 1 kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 6. | Sałatka z ryżem, wędzona rybą, papryką, świeżym ogórkiem i oliwkami | 1 kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 7. | Sałatka z buraków, jabłka, suszonych śliwek i orzechów laskowych i sera pleśniowego | 1 kg |  | 10 |  |  |  |  |
|  | ***Ciasta krojone***  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Makowiec – strucla na cieście drożdżowym 80g porcja | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 2. | Sernik pieczony z brzoskwinią 80 g porcja | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 3. | Sernik pieczony bez dodatków 80 g porcja | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 4. | Piernik przekładany powidłami 80 g porcja | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 5. | Szarlotka na kruchym cieście 80 g porcja | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
| 6. | keks 80 g porcja | 1 porcja |  | 300 |  |  |  |  |
|  | ***Ciasteczka koktajlowe i desery*** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | ciasteczka kruche (różne rodzaje) | 1 kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 2. | wafelki w czekoladzie | 1 kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 3. | kokosanki | 1 kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 4. | pierniczki  | 1 kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 5. | delicje | 1 kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 6. | małe pączki | 1 kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 7. | eklerki mini z bitą śmietaną | 1 kg |  | 30 |  |  |  |  |
|  | ***Dodatki*** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Pieczywo ciemne, białe, staropolskie, (4 kromki -porcja) | 1 porcja |  | 1000 |  |  |  |  |
| 2. | Bukiet warzyw parowych (marchewka koktajlowa, różyczki brokułu lub kalafiora) 150 g porcja | 1 porcja |  | 1000 |  |  |  |  |
| 3. | buraczki zasmażane 150 g porcja | 1 porcja |  | 1000 |  |  |  |  |
| 4. | mizeria z zielonego ogórka z koperkiem i jogurt naturalnym 150 g | 1 porcja  |  | 500 |  |  |  |  |
| 5. | ziemniaki z wody 100 g porcja | 1 porcja |  | 3000 |  |  |  |  |
| 6. | ziemniaki opiekane 100 g porcja | 1 porcja |  | 3000 |  |  |  |  |
| 7. | kasza gryczana 100 g porcja | 1 porcja |  | 400 |  |  |  |  |
| 8. | ryż biały gotowany na sypko 100 g porcja | 1 porcja |  | 400 |  |  |  |  |
| 9. | ryż z warzywami 100 g porcja | 1 porcja |  | 500 |  |  |  |  |
| 10. | kopytka 100 g porcja | 1 porcja |  | 500 |  |  |  |  |
| 11. | kluski śląskie 100 g porcja | 1 porcja |  | 500 |  |  |  |  |
| 12. | sos tatarski  | kg |  | 2 |  |  |  |  |
| 13. | sos chrzanowy | kg |  | 2 |  |  |  |  |
|  | ***Owoce***  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | winogrona jasne, ciemne | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 2. | pomarańcze | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 3. | jabłka | kg |  | 50 |  |  |  |  |
| 4. | gruszki | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 5. | truskawki | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 6. | ananas w plastrach | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 7. | melon porcjowany 100 g porcja | 1 porcja |  | 250 |  |  |  |  |
| 8. | arbuz porcjowany 100 g porcja | 1 porcja |  | 250 |  |  |  |  |
| 9. | banany | kg |  | 30 |  |  |  |  |
|  | ***Napoje*** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | woda gazowana but. 0,5 l. | 1 but. |  | 1000 |  |  |  |  |
| 2. | woda niegazowana but. 0,5 l. | 1 but. |  | 1000 |  |  |  |  |
| 3. | woda niegazowana z cytryną (listkami mięty) w dzbankach | 1 litr |  | 200 |  |  |  |  |
| 4. | sok pomarańczowy w dzbankach | 1 litr |  | 250 |  |  |  |  |
| 5. | sok jabłkowy w dzbankach | 1 litr |  | 250 |  |  |  |  |
| 6. | kompot z suszu (śliwki wędzone, gruszki, jabłka) w dzbankach | 1 litr |  | 30 |  |  |  |  |
| 7. | Kawa w termosach  | 1 porcja |  | 2000 |  |  |  |  |
| 8. | Kawa z ekspresu (różna rodzaje ; latte, espresso, cappucino) | 1 porcja |  | 2000 |  |  |  |  |
| 9. | Kawa rozpuszczalna w pojemniku (woda z warnika) | 1 porcja |  | 2000 |  |  |  |  |
| 10. | Herbata czarna (woda z warnika) + wybór Herbat w saszetkach | 1 porcja |  | 2000 |  |  |  |  |
| 11. | cukier w saszetkach | 1 porcja |  | 3000 |  |  |  |  |
| 12. | mleczko lub śmietanka porcjowane | 1 porcja |  | 500 |  |  |  |  |
| 13. | cytryny w plastry | 1 porcja |  | 500 |  |  |  |  |
|  | ***Elementy dodatkowe*** |   |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Stoły koktajlowe (w tym pokrowce lub obrusy) | szt. |  | 100 |  |  |  |  |
| 2. | Stoły bankietowe 180-200cm (w tym pokrowce lub/i obrusy) | szt. |  | 60 |  |  |  |  |
| 3. | krzesła bankietowe (w tym pokrowce) | szt. |  | 100 |  |  |  |  |
| 4. | Kelnerzy | godz. |  | 30 |  |  |  |  |
| 5. | transport | wydarzenie |  | 30 |  |  |  |  |
| 6. | Serwis kawowy | osoba |  | 500 |  |  |  |  |
| x | RAZEM | X |  | X |  | X |  |  |

..............................................................

[dokument należy wypełnić i opatrzyć

kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub elektronicznym

podpisem osobistym]