**Załącznik nr 3 do Zaproszenia do złożenia oferty**

# **Szczegółowa kalkulacja ceny oferty**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Artykuły i produkty spożywcze** | **Ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1. | Świeże mleko (3,2%) do kawy podawane w dzbanuszkach o pojemności 0,5 l | 12 l |  |  |
| 2. | Herbata – co najmniej 2 rodzaje - w torebkach, wrzątek do herbaty  | 200 szt. |  |  |
| 3. | Cukier biały w saszetkach 2 g  | 200 szt. |  |  |
| 4. | Świeża cytryna (pokrojona w plasterki) | 20 szt. |  |  |
| 5. | Woda mineralna – gazowana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 140 szt. |  |  |
| 6. | Woda mineralna – niegazowana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 140 szt. |  |  |
| 7. | Sok owocowy - jabłkowy – w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 80 szt. |  |  |
| 8. | Sok owocowy - pomarańczowy – w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 80 szt. |  |  |
| 9. | Szarlotka – 120 g | 80 szt. |  |  |
| 10. | Sernik – 120 g | 100 szt. |  |  |
| 11.  | Wuzetka – 120 g | 100 szt. |  |  |
| 12.  | Mini rogaliki drożdżowe lub półfrancuskie z nadzieniem owocowym np. wiśniowym | 80 szt. |  |  |
| 13. | Muffinki czekoladowe | 100 szt. |  |  |
| 14. | Kruche babeczki z kremem i owocami | 80 szt. |  |  |
| 15. | Proziaki z masłem pietruszkowo- czosnkowym | 100 szt. |  |  |
| 16. | Proziaki z masłem, rukolą i szynką parmeńską | 120 szt. |  |  |
| 17. | Mini kanapeczki bankietowe – mięsne - składające się z minimum 4 składników, wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego np. z wędliną, serem, warzywami sezonowymi. | 100 szt. |  |  |
| 18. | Mini kanapeczki bankietowe – wegetariańskie - składające się z minimum 4 składników, wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego np. z serem, rybą, warzywami sezonowymi.  | 120 szt. |  |  |
| 19. | Żurek po staropolsku z wędzoną kiełbasą (1 porcja – 250 ml) | 40 porcji |  |  |
| 20. | Krem pomidorowy z bazylią i grzankami (1 porcja – 250 ml) | 50 porcji |  |  |
| 21. | Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym (1 porcja – 250 ml) | 40 porcji |  |  |
| 22. | Krem z zielonych warzyw z grzankami czosnkowymi (1 porcja – 250 ml) | 40 porcji |  |  |
| 23. | Zestaw obiadowy 1 – karkówka w sosie pieczeniowym (150 g), puree ziemniaczane (100 g), zestaw surówek: buraczki (70 g), surówka z selera (70 g), surówka Colesław (70 g) | 40 porcji |  |  |
| 24. | Zestaw obiadowy 2 – grillowana pierś z kurczaka w marynacie ziołowej (150 g), ziemniaki z wody z koperkiem (100 g), grillowane warzywa (100 g), zestaw surówek: surówka z kapusty pekińskiej (70 g), surówka z marchewki (70 g)  | 40 porcji |  |  |
| 25. | Zestaw obiadowy 3 – polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym (150 g), kluski śląskie (150 g), zestaw surówek: surówka z czerwonej kapusty (70 g), surówka z selera (70 g), surówka Colesław (70 g) | 40 porcji |  |  |
| 26. | Zestaw obiadowy 4 – kotlet de volaille (150 g), puree ziemniaczane (100 g), grillowane warzywa (100 g), zestaw surówek: surówka z marchewki (70 g), buraczki (70 g) | 40 porcji |  |  |
|  27. | Zestaw obiadowy 5 – pierogi, 3 rodzaje: mix w równych proporcjach: ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem i serem feta - okraszone cebulką z masłem (1 porcja = 9 pierogów) | 120 porcji |  |  |
| 28. | Zestaw obiadowy 6 – pieczony łosoś ze szpinakiem (150 g), ryż z masłem i groszkiem zielonym (100 g), zestaw surówek: buraczki (70 g), surówka z selera (70 g), surówka Colesław (70 g) | 40 porcji |  |  |
| 29. | Zestaw obiadowy 7 – dorsz w sosie koperkowym (150 g), ziołowe ziemniaki opiekane (100 g), zestaw surówek: surówka z czerwonej kapusty (70 g), surówka z selera (70 g), surówka Colesław (70 g) | 40 porcji |  |  |
| 30. | Świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresu | nielimitowana | *Cena nielimitowanej kawy z 2 ekspresów ciśnieniowych podczas obsługi jednego posiedzenia KM PR dla około 80 osób* | *Cena jednostkowa brutto x* *4 posiedzenia KM PR* |
|  |  |
| **RAZEM** |  |