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

# **Szczegółowa kalkulacja ceny oferty**

| **Lp.** | **Zapotrzebowanie rodzajowe** | **Ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Herbata – co najmniej 2 rodzaje - w torebkach, wrzątek do herbaty  | 180 szt. |  |  |
| 2. | Cukier biały w saszetkach 2 g  | 180 szt. |  |  |
| 3. | Świeża cytryna (pokrojona w plasterki) | 13 szt. |  |  |
| 4. | Woda mineralna – gazowana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 180 szt. |  |  |
| 5. | Woda mineralna – niegazowana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 180 szt. |  |  |
| 6. | Sok 100% owocowy - jabłkowy – w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 90 szt. |  |  |
| 7. | Sok 100% owocowy - pomarańczowy – w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 90 szt. |  |  |
| 8. | Szarlotka – 120 g | 80 szt. |  |  |
| 9. | Sernik – 120 g | 80 szt. |  |  |
| 10.  | Wuzetka – 120 g | 70 szt. |  |  |
| 11.  | Mini rogaliki drożdżowe lub półfrancuskie z nadzieniem owocowym np. wiśniowym | 60 szt. |  |  |
| 12. | Kruche babeczki z kremem i owocami | 70 szt. |  |  |
| 13. | Mini kanapeczki bankietowe – mięsne - składające się z minimum 4 składników, wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego np. z wędliną, serem, warzywami sezonowymi. | 180 szt. |  |  |
| 14. | Mini kanapeczki bankietowe – wegetariańskie - składające się z minimum 4 składników, wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego np. z serem, rybą, warzywami sezonowymi.  | 180 szt. |  |  |
| 15. | Koreczki bankietowe (min. 5 składników np. kabanos, ser żółty, papryka, oliwki, ogórek konserwowy) | 180 szt.  |  |  |
| 16. | Żurek staropolski z kiełbasą (1 porcja – 250 ml) | 30 porcji |  |  |
| 17. | Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi (1 porcja – 250 ml) | 30 porcji |  |  |
| 18. | Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym (1 porcja – 250 ml) | 80 porcji |  |  |
| 19. | Krem z zielonych warzyw z grzankami czosnkowymi (1 porcja – 250 ml) | 40 porcji |  |  |
| 20. | Zestaw obiadowy 1 – karkówka w sosie pieczeniowym (150 g), puree ziemniaczane (100 g), zestaw 3 surówek (150 g) | 40 porcji |  |  |
| 21. | Zestaw obiadowy 2 – grillowana pierś z kurczaka w marynacie ziołowej (150 g), ziemniaki z wody z koperkiem (100 g), zestaw 3 surówek (150 g) | 40 porcji |  |  |
| 22. | Zestaw obiadowy 3 – polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym (150 g), kluski śląskie (150 g), zestaw 3 surówek (150 g) | 60 porcji |  |  |
|  23. | Zestaw obiadowy 4 – pierogi, 3 rodzaje: mix w równych proporcjach: z serem i ziemniakami, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem i serem feta - okraszone cebulką z masłem (1 porcja=9 pierogów) | 70 porcji |  |  |
| 24. | Zestaw obiadowy 5 – pieczony łosoś ze szpinakiem (150 g), ryż z masłem i groszkiem zielonym (100 g), zestaw 3 surówek (150 g) | 30 porcji |  |  |
| 25. | Zestaw obiadowy 6 – kotlet de volaille (150 g), puree ziemniaczane (100 g), zestaw 3 surówek (150 g) | 40 porcji |  |  |
| 26. | Zestaw obiadowy 7 – dorsz w sosie koperkowym (150 g), ziołowe ziemniaki opiekane (100 g), zestaw 3 surówek (150 g) | 40 porcji |  |  |
| 27. | Zestaw obiadowy 8 - gołąbki z ryżem i pieczarkami w sosie pieczarkowym (2 gołąbki na osobę) | 40 porcji |  |  |
| 28. | Świeżo parzona naturalna kawa mielona z automatycznego, profesjonalnego ekspresu gastronomicznego lub 2 mniejszych (ekspresy ciśnieniowe), mleko do kawy | nielimitowana | *Cena nielimitowanej kawy z automatycznego, profesjonalnego ekspresu gastronomicznego lub 2 mniejszych (ekspresy ciśnieniowe) wraz z mlekiem do kawy podczas obsługi jednego posiedzenia KM PR dla max. 80 osób* | *Cena jednostkowa brutto x**5 posiedzeń KM PR* |
|  |  |