

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY CZĘŚĆ II

### ZESTAW D – bankiet

| Przewidywana liczba spotkań w roku | 17   |                          |
|------------------------------------|--|--------------------------|
| Łączna liczba osób w skali roku    | 1250   |                          |
| L.p.                               | PRODUKT  | ILOŚĆ                    |
| 1                                  | Rolowana śliwka w bekonie  | 2 szt./1 os.             |
| 2                                  | Mini szaszłyczki: <ul style="list-style-type: none"> <li>• drobiowe z ananasem</li> <li>• keftedes mięsne z bazylią</li> <li>• caprezze z pomidorkiem koktajlowym</li> </ul> | 1 szt. każdego<br>/1 os. |
| 3                                  | Roladka paprykowa z szynką i rucollą   | 2 szt./1 os.             |
| 4                                  | Francuziki z pesto, pomidorkiem i oliwką   | 2 szt./1 os.             |
| 5                                  | Kanapki bankietowe (z pastami, serami brie, salami, z łososiem na ozdobnych sałatach, ze świeżymi warzywami, roszponką)  | 2 szt./1 os.             |
| 6                                  | Owoce sezonowe filetowane  | 50 g/1 os.               |
| 7                                  | Herbata (w saszetkach)   | 150 ml/1 os.             |
| 8                                  | Kawa   | 150 ml/1 os.             |
| 9                                  | Śmietanka do kawy  | 10 ml/1 os.              |
| 10                                 | Cukier   | 15 g/1 os.               |
| 11                                 | Cytryna  |                          |
| 12                                 | Soki (2 rodzaje do wyboru) np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, wieloowocowy)   | 150 ml/1 os.             |
| 13                                 | Ciasto (2 rodzaje) np.: sernik, szarlotka, babeczki z kremem i owocami itp.  | 100g<br>każdego/1 os.    |
| 14                                 | Woda mineralna: niegazowana i gazowana   | po 250 ml/1 os.          |

Cena netto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Cena brutto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Wartość usługi brutto:

1250 osób x cena brutto zestawu na 1 osobę – \_\_\_\_\_ zł = \_\_\_\_\_ zł łącznie

### ZESTAW E – bankiet

| Przewidywana liczba spotkań w roku | 8   |                         |
|------------------------------------|---|-------------------------|
| Łączna liczba osób w skali roku    | 480   |                         |
| L.p.                               | PRODUKT   | ILOŚĆ                   |
| 1                                  | Ciasto (2 rodzaje) np.: sernik, szarlotka, babeczki z kremem i owocami itp. | 100 g każdego<br>/1 os. |
| 2                                  | Owoce sezonowe filetowane (4 rodzaje)                                       | 50 g/1 os.              |
| 3                                  | Tartinki (kanapki bankietowe, 3 rodzaje)                                    | 3 szt./1os.             |
| 4                                  | Krakersy z pastami smakowymi  | 3 szt./1os.             |
| 5                                  | Koreczki mięsno-serowe  | 3 szt./1os.             |
| 6                                  | Herbata (w saszetkach)  | 150 ml/1 os.            |
| 7                                  | Kawa  | 150 ml/1 os.            |
| 8                                  | Śmietanka do kawy   | 10 ml/1 os.             |
| 9                                  | Cukier  | 15 g/1 os.              |

|    |  |              |
|----|--|--------------|
| 10 | Cytryna  |              |
| 11 | Soki (2 rodzaje do wyboru) np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, wieloowocowy) | 150 ml/1 os. |
| 12 | Woda mineralna: niegazowana i gazowana   | 250 ml/1 os. |

Cena netto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Cena brutto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Wartość usługi brutto:

480 osób x cena brutto zestawu na 1 osobę – \_\_\_\_\_ zł = \_\_\_\_\_ zł łącznie

### ZESTAW F – spotkanie wielkanocne

| Przewidywana liczba spotkań w roku | 2  |                |
|------------------------------------|--|----------------|
| Łączna liczba osób w skali roku    | 140  |                |
| L.p.                               | PRODUKT  | ILOŚĆ          |
| 1                                  | Barszcz tradycyjny   | 250ml / 1 os.  |
| 2                                  | Pólmiski mięs pieczonych (4 rodzaje)   | 100 g / 1 os.  |
| 3                                  | Mix jaj faszerowanych (3 rodzaje)  | 2 szt. / 1 os. |
| 4                                  | Salatki (3 rodzaje do wyboru) np. jarzynowa, gyros, wiosenna, itp.                                   | 80 g / 1 os.   |
| 5                                  | Śledź pod pierzynką z sosu tatarskiego   | 50 g / 1 os.   |
| 6                                  | Tartina łososiowa  | 50 g / 1 os.   |
| 7                                  | Pieczarka nadziewana   | 2 szt. / 1 os. |
| 8                                  | Pieczyno mieszane  |                |
| 9                                  | Ciasto (2 rodzaje do wyboru) np. babka, sernik, makowiec, piernik, itp.                              | 2 szt. / 1 os. |
| 10                                 | Owoce (3 rodzaje do wyboru) np. winogrona, banany, mandarynki, brzoskwinie, itp.                     | 100 g / 1 os.  |
| 11                                 | Woda mineralna: niegazowana i gazowana   | 250 ml / 1 os. |
| 12                                 | Herbata (w saszetkach)   | 150 ml/1 os.   |
| 13                                 | Kawa   | 150 ml/1 os.   |
| 14                                 | Śmietanka do kawy  | 10 ml/1 os.    |
| 15                                 | Cukier   | 15 g/1 os.     |
| 16                                 | Cytryna  |                |
| 17                                 | Soki (2 rodzaje do wyboru) np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, wieloowocowy) | 150 ml/1 os.   |

Cena netto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Cena brutto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Wartość usługi brutto:

140 osób x cena brutto zestawu na 1 osobę – \_\_\_\_\_ zł = \_\_\_\_\_ zł łącznie

### ZESTAW G – spotkanie wigilijne

| Przewidywana liczba spotkań w roku | 2                               |                |
|------------------------------------|---------------------------------|----------------|
| Łączna liczba osób w skali roku    | 140                             |                |
| L.p.                               | PRODUKT                         | ILOŚĆ          |
| 1                                  | Pierogi z kapustą i grzybami    | 4 szt. / 1 os. |
| 2                                  | Karp smażony w cieście ziołowym | 160 g / 1 os.  |
| 3                                  | Śledzie na 3 sposoby            | 50 g / 1 os.   |

|    |  |                        |
|----|--|------------------------|
| 4  | Ryba po grecku   | 120 g / 1 os.          |
| 5  | Salatka jarzynowa tradycyjna   | 120 g / 1 os.          |
| 6  | Roladka szpinakowa z łososiem  | 2 szt. / 1 os.         |
| 7  | Pieczycwo mieszane   |                        |
| 8  | Ciasto (2 rodzaje do wyboru) np. babka, sernik, makowiec, piernik, itp.                              | 2 szt. / 1 os.         |
| 9  | Owoce sezonowe filetowane  | 50 g / 1 os.           |
| 10 | Woda mineralna: niegazowana i gazowana   | 250 ml / 1 os.         |
| 11 | Herbata (w saszetkach)   | 150 ml/1 os.           |
| 12 | Kawa   | 150 ml/1 os.           |
| 13 | Śmietanka do kawy  | 10 ml/1 os.            |
| 14 | Cukier   | 15 g/1 os.             |
| 15 | Cytryna  |                        |
| 16 | Soki (2 rodzaje do wyboru) np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, wieloowocowy) | 150 ml/1 os.           |
| 17 | Oplątek  | 1 szt.(listek) / 1 os. |

Cena netto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Cena brutto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Wartość usługi brutto:

140 osób x cena brutto zestawu na 1 osobę – \_\_\_\_\_ zł = \_\_\_\_\_ zł łącznie

### ZESTAW H – śniadanie

| Przewidywana liczba spotkań w roku | 5  |               |
|------------------------------------|--|---------------|
| Łączna liczba osób w skali roku    | 30   |               |
| L.p.                               | PRODUKT  | ILOŚĆ         |
| 1                                  | Jajecznica na maśle lub na boczku z trzech jaj lub gorące frankfuterki z dodatkami (130 g) |               |
| 2                                  | Talerz wędlin i żółtego sera lub twarożek ze śmietaną i szczypiorkiem                      | 100 g / 1 os. |
| 3                                  | Pomidor, ogórek  | 100 g / 1 os. |
| 4                                  | Pieczycwo mieszane   | 60 g / 1 os.  |
| 5                                  | Dżem, miód, masło  |               |
| 6                                  | Sok owocowy  |               |
| 7                                  | Kawa   | 15 g / 1 os.  |
| 8                                  | Herbata  |               |

Cena netto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Cena brutto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Wartość usługi brutto:

30 osób x cena brutto zestawu na 1 osobę – \_\_\_\_\_ zł = \_\_\_\_\_ zł łącznie

### ZESTAW I – obiad

| Przewidywana liczba spotkań w roku | 8  |  |
|------------------------------------|--|--|
| Łączna liczba osób w skali roku    | 150                                      |  |
| DANIE                              | PRODUKT                                  |  |
| przystawka                         | Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią |  |

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>zupa</b>         | Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym  |
| <b>danie główne</b> | Kieszka cielęca faszerowana serem, oliwkami i pomidorami, złociste krokiety, warzywa gotowane |
| <b>deser</b>        | Panna cotta   |
| <b>napoje</b>       | Sok owocowy, woda, herbata, kawa  |
| <b>dodatki</b>      | Cukier, śmietanka do kawy   |

Cena netto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Cena brutto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Wartość usługi brutto:

150 osób x cena brutto zestawu na 1 osobę – \_\_\_\_\_ zł = \_\_\_\_\_ zł łącznie

### ZESTAW J – obiad

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Przewidywana liczba spotkań w roku | <b>8</b>  |
| Łączna liczba osób w skali roku    | <b>150</b>  |
| <b>DANIE</b>                       | <b>PRODUKT</b>  |
| <b>Przystawka</b>                  | Rulonik z szynki z sałatą włoską  |
| <b>Zupa</b>                        | Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym  |
| <b>danie główne</b>                | Polędwica wieprzowa w ziołach, sos borowikowy, ziemniaczki opiekane, zestaw surówek |
| <b>Deser</b>                       | Panna cotta   |
| <b>Napoje</b>                      | Sok owocowy, woda, herbata, kawa  |
| <b>Dodatki</b>                     | Cukier, śmietanka do kawy   |

Cena netto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Cena brutto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Wartość usługi brutto:

150 osób x cena brutto zestawu na 1 osobę – \_\_\_\_\_ zł = \_\_\_\_\_ zł łącznie

### ZESTAW K – obiad w opakowaniu jednorazowym z dowozem

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Przewidywana liczba spotkań w roku | <b>2</b>   |
| Łączna liczba osób w skali roku    | <b>200</b>   |
| <b>DANIE</b>                       | <b>PRODUKT</b>   |
| <b>danie główne</b>                | Suropieki z ryżem i surówką<br>Lub<br>Pierś z kurczaka z ananase, opiekane ziemianki i surówka |

Cena netto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Cena brutto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Wartość usługi brutto:

200 osób x cena brutto zestawu na 1 osobę – \_\_\_\_\_ zł = \_\_\_\_\_ zł łącznie

### ZESTAW – grochówka

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Przewidywana liczba spotkań w roku | <b>3</b>  |
| Łączna liczba osób w skali roku    | <b>1750</b>   |
| <b>DANIE</b>                       | <b>PRODUKT</b>  |
| <b>danie główne</b>                | Grochówka – kuchnia polowa – naczynia jednorazowe + sztucce |
| <b>Dodatki</b>                     | Chleb – 30 g / 1 os.  |

Cena netto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Cena brutto zestawu na 1 osobę: \_\_\_\_\_ zł.

Wartość usługi brutto:

1750 osób x cena brutto zestawu na 1 osobę – \_\_\_\_\_ zł = \_\_\_\_\_ zł łącznie

**ŁĄCZNA WARTOŚĆ USŁUGI BRUTTO (CENA OFERTY)** \_\_\_\_\_ **ZŁ**

**SŁOWNIE:** \_\_\_\_\_ **ZŁ**

\_\_\_\_\_  
**Czytelny podpis Wykonawcy/ów**