

**Załącznik nr 2 do umowy**

nr .....

z dnia .....

**FORMULARZ OFERTOWY**.....  
(nazwa wykonawcy).....  
(adres)

LP	Wyszczególnienie		Koszt brutto w zł		
A	B		C		
1	Zapewnienie obsługi kelnerskiej				
2	Zapewnienie sprzętu i wyposażenia niezbędnego do przygotowania i zaserwowania przygotowanych dań oraz zastawę stołową w ilości przystosowanej do ilości wydawanych porcji (zastawa porcelanowa, szkło, sztucze metalowe) oraz montaż i demontaż sprzętu niezbędnego do wykonania zlecenia				
3	Zapewnienie dekoracji stołów bufetowych w postaci: białych obrusów				
4	Zapewnienie dekoracji stołów bufetowych w postaci: kompozycji z żywych kwiatów				
LP	Wyszczególnienie	Gramatura	Ilość porcji	Cena jednostkowa brutto w zł	Koszt brutto w zł (D*E)
A	B	C	D	E	F
Dzień pierwszy – 02.09.2017 r.					
<b>Zimny bufet, w godz. 10.00-13.00</b>					
1	Sałátka z kurczakiem	100 g	80		
2	Sałátka z tuńczykiem	100 g	80		
3	Sałátka z caprese	100 g	80		
4	Schab w galarecie	100 g	80		
5	Pasztet z żurawiną	100 g	80		
6	Kanapki dekoracyjne	50 g	80		
7	Pieczywo	100 g	300		
8	Smalec	40 g	200		
9	Ogórki małosolne	100 g	100		
<b>Obiad, w godz. 14.00-18.00 (bądź do wydania ostatniej porcji)</b>					
1	Krem z pomidorów z grzankami	250 ml	100		
2	Polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowym	100 g	100		
3	Ziemniaki	200 g	100		

## Załącznik nr 2 do umowy

nr .....

z dnia .....

4	Surówka z białej kapusty	150 g	100		
<b>Deser, wystawiony razem z obiadem do końca dnia targowego</b>					
1	Ciasta (drożdżowe i szarlotka)	150 g	100		
2	Owoce (jabłka, gruszki i winogrona)	100 g	100		
<b>Napoje</b>					
1	Soki owocowe (jabłkowy, wiśnia, czarna porzeczka)	0,3 l	100		
2	Woda mineralna	0,5 l	150		
3	Herbata, kawa rozpuszczalna, dodatki (mleko do kawy 2 % tł., cukier, cytryna)	Bez limitu	Bez limitu		

Dzień drugi – 03.09.2017 r.

LP	WYSZCZEGÓLNIENIE	GRAMATURA	Ilość porcji	Cena jednostkowa brutto w zł	Koszt brutto w zł (D*E)
A	B	C	D	E	F
<b>Zimny bufet, w godz. 10.00-13.00</b>					
1	Salatka jarzynowa	100 g	80		
2	Salatka z kurczakiem	100 g	80		
3	Salatka z brokułów z jajkiem	100 g	80		
4	Galantyna drobiowo-warzywna z sosem chrzanowym	100 g	80		
5	3 rodzaje wędzonek i wędlin	30 g	80		
6	3 rodzaje serów	30 g	80		
7	Pieczyno	100 g	300		
8	Smalec	40 g	200		
9	Ogórki małosolne	100 g	100		
<b>Obiad, w godz. 14.00-18:00 (bądź do wydania ostatniej porcji)</b>					
1	Żurek z jajkiem	250 ml	100		
2	Sztuka mięsa karkowego w sosie z zielonego pieprzu	100 g	100		
3	Kopytka	150 g	100		
4	Buraczki na ciepło	150 g	100		
<b>Deser, wystawiony razem z obiadem do końca dnia targowego</b>					
1	Miks ciastek (babeczki z budyniem z owocami, małe pączki)	150 g	100		
2	Owoce (jabłka, gruszki, winogrona)	150 g	100		
<b>Napoje</b>					
1	Soki owocowe (jabłkowy, wiśnia, czarna porzeczka)	0,3 l	100		
2	Woda mineralna	0,5 l	150		
3	Herbata, kawa rozpuszczalna, dodatki (mleko do kawy 2% tł.,	Bez limitu	Bez limitu		

**Załącznik nr 2 do umowy**

**nr .....**

**z dnia .....**

cukier, cytryna)				
<b>Łączny koszt brutto w zł</b>				

.....  
(podpis wykonawcy)