

**UKSW****UNIWERSYTET KARDYNAŁA
STEFANA WYSZYŃSKIEGO
W WARSZAWIE**

Załącznik nr 1- Formularz cenowy

Lp.	Menu	Gramatura	Szacowana ilość szt. lub porcja	* Wartość jednostkowa brutto nie wyższa niż	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto
Przystawki						
1	Tartinki (wędliny, sery, ryby wędzone, kawior)	1 szt.	3500	6,20 zł	6,20 zł	21 700,00 zł
2	Tartaletki nadziewane	1 szt.	3000	6,20 zł	6,20 zł	18 600,00 zł
3	Miniburgery mięsne/vegetariańskie	1 szt.	2000	6,50 zł	6,50 zł	13 000,00 zł
4	Miniszaszłyki: mozzarella kulki i pomidorki koktajlowe, salami i pikle, szynka parma i melon, łosoś i oliwki	1 szt. (120g)	1000		7,00 zł	7 000,00 zł
5	Koreczki: sery i owoce suszone, sery i owoce świeże	1 szt.	1000		6,00 zł	6 000,00 zł
6	Wrapy nadzienie mix	1 szt.	2000		6,50 zł	
7	Buffalo wings	1 szt.	250		7,00 zł	1 750,00 zł
8	Kanapki podawane w ramach pakietów lunchowych: na bułce kajzerce ser pomidor masło, wędlina, papryka lub ogórek	1 szt.	1500	6,30 zł	6,30 zł	9 450,00 zł
9	Kanapki podawane na talerzu: na bułce pomidor, masło, wędlina, papryka lub ogórek. Na ciemnym i jasnym pieczywie: masło, ser żółty, sałata, pomidor/masło, wędlina, sałata, pomidor/masło twarożek z rzodkiewką ze szczypiorkiem/ z pasztetem i ogórkiem kiszonym/łososiem wędzonym	1 szt.	1800	6,30 zł	6,30 zł	11 340,00 zł
10	Jajka faszerowane	1 szt. (połówka)	300		3,50 zł	1 050,00 zł
11	Zawijasy z łososia wędzonego z mussem chrzanowym	1 szt. (120g)	300		13,00 zł	3 900,00 zł
12	Śledzie tradycyjne z cebulką	1 kg	10		60,00 zł	600,00 zł
13	Śledzie w sosie tatarskim	1 kg	10		60,00 zł	600,00 zł
14	Śledzie w śmietanie	1 kg	10		60,00 zł	600,00 zł
15	Ryba po grecku	1 kg	20		100,00 zł	2 000,00 zł
16	Pólmisek wędlin i mięs pieczonych	1 kg	10		130,00 zł	1 300,00 zł
17	Grilowana cukinia z serem feta, pieczonym pomidorkiem cherry	1 szt. (80 g)	600		7,50 zł	4 500,00 zł
18	Deska włoska (sery, wędliny, dodatki)	porcja (200 g)	10	50,00 zł	50,00 zł	500,00 zł
Galarety						
19	Galaretki z łososia	1 szt. (150 g)	400		12,00 zł	4 800,00 zł
20	Karp w galarecie	porcja (120 g)	5		12,00 zł	60,00 zł
21	Galaretki z drobiu	1 szt. (150 g)	400		10,00 zł	4 000,00 zł
Salatki, surówki i warzywa na ciepło						
22	Salatka grecka	1 kg	50		60,00 zł	3 000,00 zł
23	Salatka warstwowa z tuńczyka	1 kg	10		70,00 zł	700,00 zł
24	Salatka z kurczaka curry	1 kg	50		60,00 zł	3 000,00 zł
25	Salatka makaronowa z dużą ilością ziół	1 kg	50		50,00 zł	2 500,00 zł
26	Salatka makaronowa (kokardki) ze świeżym szpinakiem i grillowanym kurczakiem	1 kg	50		60,00 zł	3 000,00 zł
27	Salatka makaronowa z czerwoną fasolą i papryką grillowaną	1 kg	50		60,00 zł	3 000,00 zł
28	Salatka brokułowa w sosie czosnkowo-majonezowym	1 kg	50		50,00 zł	2 500,00 zł
29	Salatka pieczarkowa	1 kg	50		60,00 zł	3 000,00 zł
30	Salatka tradycyjna jarzynowa	1 kg	50		50,00 zł	2 500,00 zł
31	Salatka 'Gyros'	1 kg	10		60,00 zł	600,00 zł
32	Surówka z pora	1 kg	50		40,00 zł	2 000,00 zł
33	Surówka z marchwii z chrzanem	1 kg	50		40,00 zł	2 000,00 zł
34	Surówka z białej kapusty	1 kg	50		40,00 zł	2 000,00 zł
35	Surówka z kapusty pekińskiej	1 kg	50		40,00 zł	2 000,00 zł
36	Buraczki zasmażane	1 kg	50		50,00 zł	2 500,00 zł

37	Marchewka z groszkiem	1 kg	50		50,00 zł	2 500,00 zł
38	Kapusta postna (z grzybami leśnymi/pieczarkami)	1 kg	50		50,00 zł	2 500,00 zł
39	Pólmisek warzyw pieczonych i grillowanych (ziemniaki, bataty, cukinia, bakłażany, pomidory, cebula, pieczarki itp.)	porcja (200 g)	50		15,00 zł	750,00 zł
40	Papryki faszerowane (farsze wegetariańskie)	1 szt.	300		15,00 zł	4 500,00 zł
Zupy						
41	Rosół tradycyjny	250 ml	200		7,00 zł	1 400,00 zł
42	Rosół vege	250 ml	200		7,00 zł	1 400,00 zł
43	Francuska cebulowa	250 ml	500		7,00 zł	3 500,00 zł
44	Chłodnik	250 ml	300		8,00 zł	2 400,00 zł
45	Krem z zielonych szparagów	250 ml	100		9,00 zł	900,00 zł
46	Żurek	250 ml	200		10,00 zł	2 000,00 zł
47	Gulaszowa	250 ml	200		10,00 zł	2 000,00 zł
48	Krem z dyni/cukinii	250 ml	500		7,00 zł	3 500,00 zł
49	Barszcz czerwony	250 ml	300		6,00 zł	1 800,00 zł
50	Barszcz ukraiński	250 ml	300		8,00 zł	2 400,00 zł
51	Tradycyjna grzybowa z łazankami	250 ml	200		10,00 zł	2 000,00 zł
52	Pomidorowa z makaronem lub ryżem	250 ml	500		8,00 zł	4 000,00 zł
53	Krem z soczewicy	250 ml	300		7,00 zł	2 100,00 zł
54	Flaki	250 ml	300		13,00 zł	3 900,00 zł
55	Zupa ogórkowa	250 ml	200		7,00 zł	1 400,00 zł
Dania mięsne						
56	Schab ze śliwkami	porcja (180 g)	150		19,00 zł	2 850,00 zł
57	Polędwiczki, schab, schab karkowy z grzybami leśnymi	porcja (230 g)	150		23,00 zł	3 450,00 zł
58	Polędwiczki wieprzowe w sosie z suszonych pomidorów	porcja (230 g)	200		23,00 zł	4 600,00 zł
59	Polędwiczki w sosie kurkowym	porcja (230 g)	200		23,00 zł	4 600,00 zł
60	Piersi z indyka à la China	porcja (250 g)	150		21,00 zł	3 150,00 zł
61	Piersi z kurczaka marynowane w pesto/w ziołach	porcja (200 g)	100		21,00 zł	2 100,00 zł
62	Roladki z kurczaka w bakłażanie	porcja (200 g)	150		21,00 zł	3 150,00 zł
63	Bigos staropolski	1 kg	50		45,00 zł	2 250,00 zł
64	Tradycyjne zrazy wołowe	1 szt. (200 g)	100		26,00 zł	2 600,00 zł
65	Bitki wołowe	porcja (200 g)	400		24,00 zł	9 600,00 zł
66	Lasagne mięsna	1 kg	50		65,00 zł	3 250,00 zł
67	Kotlet de volaille	1 szt. (180 g)	350		22,00 zł	7 700,00 zł
68	Kotlet schabowy	1 szt. (200 g)	100		20,00 zł	2 000,00 zł
Ryby						
69	Filet z łososia z ziołami i pieprzem cytrynowym	porcja (250 g)	100		35,00 zł	3 500,00 zł
70	Pstrągi z kurkami w śmietanie	porcja (300 g)	100		36,00 zł	3 600,00 zł
71	Dorsz w złocistej panierce	porcja (300 g)	100		38,00 zł	3 800,00 zł
Pierogi i dania mączne						
72	Pierogi z mięsem	porcja (8 szt.)	200		29,00 zł	5 800,00 zł
73	Pierogi ze szpinakiem	porcja (8 szt.)	150		29,00 zł	4 350,00 zł
74	Pierogi z fetą	porcja (8 szt.)	50		29,00 zł	1 450,00 zł
75	Pierogi ruskie	porcja (8 szt.)	150		29,00 zł	4 350,00 zł
76	Pierogi z kapustą i grzybami	porcja (8 szt.)	150		29,00 zł	4 350,00 zł
77	Krokiety z mięsem	1 szt. (100 g)	100		9,00 zł	900,00 zł
78	Krokiety z kapustą i grzybami	1 szt. (100 g)	200		9,00 zł	1 800,00 zł
79	Krokiety z pieczarkami i jajkiem	1 szt. (100 g)	150		9,00 zł	1 350,00 zł
80	Kluski śląskie	1 kg	50	38,00 zł	29,00 zł	1 450,00 zł
81	Kopytka	1 kg	50	33,00 zł	29,00 zł	1 450,00 zł
82	Penne ze szpinakiem/zielonym pesto/z tuńczykiem/z kurczakiem	1 kg	50		70,00 zł	3 500,00 zł
83	Uszka z mięsem	1 kg	50		65,00 zł	3 250,00 zł
Dodatki						
84	Ziemniaki pieczone w folii z sosem śmietanowym i koprem	1 szt.	300		12,00 zł	3 600,00 zł
85	Małe ziemniaki opiekane	porcja (250 g)	500		6,00 zł	3 000,00 zł
86	Ryż	1 kg	50		30,00 zł	1 500,00 zł
87	Ryż orientalny z warzywami	1 kg	50		35,00 zł	1 750,00 zł
88	Kasza gryczana	1 kg	50		30,00 zł	1 500,00 zł
89	Pieczywo jasne krojone	1 szt.	500		2,00 zł	1 000,00 zł
90	Pieczywo ciemne krojone	1 szt.	400		2,00 zł	800,00 zł
91	Bułka kajzerka	1 szt.	500	1,50 zł	1,50 zł	750,00 zł
Grill						

92	Kielbasa z grilla	1 szt. (150 g)	280	10,00 zł	10,00 zł	2 800,00 zł
93	Kaszanka z grilla	1 szt. (150 g)	280	8,00 zł	8,00 zł	2 240,00 zł
94	Karkówka z grilla	1 szt. (150 g)	280	10,00 zł	10,00 zł	2 800,00 zł
95	Szaszłyk z grilla	1 szt. (200 g)	280	10,00 zł	10,00 zł	2 800,00 zł
96	Szaszłyk warzywny z grilla	1 szt. (150 g)	280	8,00 zł	8,00 zł	2 240,00 zł
97	Filet drobiowy marynowany w ziołach i papryce	1 szt. (100 g)	300		17,00 zł	5 100,00 zł
98	Smalec z cebulką/smalec z cebulką i jabłkiem/smalec z jabłkiem	2 szt. (300 g)	250		13,00 zł	3 250,00 zł
99	Sosy: ketchup, musztarda	porcja (200 g)	300		8,00 zł	2 400,00 zł
Ciasta						
100	Brownie z orzechami i świeżymi owocami	porcja (75 g)	200		7,00 zł	1 400,00 zł
101	Domowy sernik z rodzynkami na tłustym twarogu	porcja (75 g)	300		7,00 zł	2 100,00 zł
102	Wegańskie ciasto z bananem, orzechami włoskimi i cynamonem	porcja (75 g)	200		10,00 zł	2 000,00 zł
103	Bezglutenowe ciasto czekoladowe z gotowaną pomarańczą i mielonymi migdałami	porcja (75 g)	200		10,00 zł	2 000,00 zł
104	Szarlotka	porcja (75 g)	300		7,00 zł	2 100,00 zł
105	Murzynek	porcja (75 g)	200		7,00 zł	1 400,00 zł
106	Makowiec	porcja (75 g)	300		10,00 zł	3 000,00 zł
107	Ciasto drożdżowe z serem/z rodzynkami	porcja (75 g)	500		7,00 zł	3 500,00 zł
108	Rogaliki mini z nadzieniem konfiturowym/ kremowym	porcja (100 g)	1500	7,00 zł	7,00 zł	10 500,00 zł
109	Ciastka kruche (z cukrem, z marmoladką, herbatniki)	porcja (100 g)	1500	6,50 zł	6,50 zł	9 750,00 zł
110	Piernik świąteczny	porcja (100 g)	200		7,00 zł	1 400,00 zł
111	Tort okolicznościowy	1 kg	10		140,00 zł	1 400,00 zł
112	Owoce filetowane: ananas, pomarańcza, melon, arbuz, kiwi, grejpfrut, winogrona, mandarynki, jabłka, banany, brzoskwinie, śliwki	porcja (100 g)	100	11,00 zł	11,00 zł	1 100,00 zł
Napoje						
113	Kawa z ekspresu ciśnieniowego (+ dodatki)	porcja (150 ml)	3000	8,50 zł	8,50 zł	25 500,00 zł
114	Herbata (+ dodatki)	porcja (150 ml)	2000	5,50 zł	5,50 zł	11 000,00 zł
115	Woda z cytryną/ miętą/owocami	porcja (150 ml)	2000		3,00 zł	6 000,00 zł
116	Kompot z suszu	porcja (150 ml)	100		4,00 zł	400,00 zł
117	Różne soki	porcja (150 ml)	0	5,00 zł	5,00 zł	- zł
Inne koszty						
118	Koszt jednoosobowej obsługi kelnerskiej**	1h	300	40,00 zł	40,00 zł	12 000,00 zł
119	Talerze duże - jednorazowe	nd	300		5,00 zł	1 500,00 zł
120	Talerzyki małe - jednorazowe	nd	300		4,00 zł	1 200,00 zł
121	Talerze głębokie - flaczarki 250/300 ml	nd	200		6,00 zł	1 200,00 zł
122	Widelce jednorazowe	nd	500		2,00 zł	1 000,00 zł
123	Noże jednorazowe	nd	500		2,00 zł	1 000,00 zł
124	Łyżki jednorazowe	nd	300		2,00 zł	600,00 zł
125	Łyżeczki jednorazowe	nd	500		2,00 zł	1 000,00 zł
126	Kubeczki jednorazowe do napojów zimnych	nd	1500		2,50 zł	3 750,00 zł
127	Kubeczki jednorazowe do napojów gorących	nd	2000		2,50 zł	5 000,00 zł
128	Opakowanie na wynos trójdzielne	nd	200		2,50 zł	500,00 zł
129	Opakowanie na wynos 250/300 ml	nd	200		1,00 zł	200,00 zł
130	Serwetki jednowarstwowe papierowe 15 x 15 tzw. gastronomiczne	opakowanie 200 szt.	500		2,00 zł	1 000,00 zł
SUMA						440 230,00 zł

*Zamawiający informuje, że podane w kolumnie „wartość jednostkowa brutto nie wyższa niż” wartości nie mogą zostać przekroczone. Przekroczenie wartości brutto podanych w pozycjach wskazanych przez Zamawiającego jako „nie wyższe niż” skutkować będzie odrzuceniem oferty zgodnie z dyspozycją art. 226 ust 1 pkt 5 ustawy Pzp. Wykonawca wypełnia kolumnę „wartość jednostkowa brutto”.

**Zamawiający pod pojęciem „jednoosobowej obsługi kelnerskiej” rozumie czas, w którym kelner bezpośrednio uczestniczy w obsłudze imprezy, tj. od momentu przybycia gości we wskazane miejsce do momentu opuszczenia. Nie dolicza się do „jednoosobowej obsługi

kelnerskiej” czasu niezbędnego dla wykonawcy do przygotowania sali, stołów, posiłków i obsługi grilla.

Warszawa, 27.01.2025
(miejsowość, data)

Podpis jest prawidłowy

Dokument podpisany przez
Lidia Chruszczewska
Data: 2025.01.27 12:09:11
CET

Podpis jest prawidłowy

Dokument podpisany przez
Monika Anna Muzk-Halesiak
Data: 2025.01.27 13:39:25 CET

.....
(podpis Wykonawcy)