

**Formularz cenowy****I. NOCLEGI ZE ŚNIADANIEM W DNIACH 22-24.10.2015**

Lp.	Wyszczególnienie (wg szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia)	Liczba sztuk		Ilość noclegów	Cena jednostkowa brutto [PLN] za 1 nocleg (osobo/nocleg)	Wartość brutto [PLN]	
		zamówienie podstawowe	Zamówienie w opcji			zamówienie podstawowe na 20 osób	zamówienie w opcji na 2 osoby
1	2	3	4	5	6	7 (3 x 5 x 6)	8 (4x 5 x 6 )
	Noclegi w pokojach jednoosobowym (lub dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania) ze śniadaniem	20 osób	2 osoby	2 noclegi			
<b>RAZEM I:</b>							

**II. OBIADY W DNIACH 22-24.10.2015**

Lp.	Wyszczególnienie (wg szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia)	Liczba sztuk		Ilość obiadów	Cena jednostkowa brutto [PLN] za 1 obiad	Wartość brutto [PLN]	
		zamówienie podstawowe	zamówienie w opcji			zamówienie podstawowe na 20 osób	Zamówienie w opcji na 2 osoby
1	2	3	4	5	6	7 (3 x 5 x 6)	8 (4x 5 x 6 )
	Obiady w dniach 22-24.10.2015	20 osób	2 osoby	3 obiady			
<b>RAZEM II:</b>							

**III. OBRADY W SALI KONFERENCYJNO-SZKOLENIOWEJ W DNIACH 22-24.10.2015**

Usługa (wg szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia)	Wartość brutto zamówienia podstawowego dla 20 osób [PLN]	Wartość brutto zamówienia w opcji dla 2 osób [PLN]
Wynajem sali konferencyjno-szkoleniowej wraz z obsługą oraz serwisem kawowym ciągłym w dniach 22-24.10.2015		
<b>RAZEM III:</b>		

**IV. KOLACJA W DNIU 22.10.2015 (wg wymagań dot. organizacji kolacji)**

Lp	Nazwa dania	Wielkość porcji	Liczba porcji		Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN]	
			zamówienie podstawowe	zamówienie w opcji		zamówienie podstawowe	zamówienie w opcji
1	2	3	4	5	6	7 (4 x 6)	8 (5 x 6)
1	Rosół z kluseczkami	250 ml	25	5			
2	Zupa borowikowa	250 ml	25	5			
3	Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola	150 g	20	2			
4	Stek z łososia ze szpinakiem	150 g	20	2			
5	Makaron tagliatelle carbonara	200 g	20	2			
6	Ryż	100 g	25	5			
7	Ziemniaki pieczone	100 g	25	5			
8	Mieszanka warzywna gotowana na parze	100 g	25	5			
9	Sałatki i surówki sezonowe	100 g	25	5			
10	Grillowane warzywa sezonowe	50 g	60	10			
11	Szparagi otulone dojrzewającą szynką	50 g	60	10			
12	Carpaccio z łososia podane na grzance	50 g	60	10			
13	Mini klopsiki wieprzowe w sosie tatarskim	50 g	60	10			
14	Rolowany rostbef z konfiturą z gruszek i kozim serem	50 g	60	10			
15	Grillowany oscypek z żurawiną i chrzanem	50 g	60	10			
16	Pieczycwo białe - bagietka	50 g	40	5			
17	Pieczycwo ciemne	50 g	40	5			
18	Bułeczki cocktailowe	50 g	40	5			
19	Tarta z owocami	150 g	20	2			
20	Tort podwójnie czekoladowy z sosem owocowym	150 g	20	2			
21	Sosy					/na 20 osób/	/na 2 osoby/

22	Pakiet napojów gorących bez limitu	/na 1 osobę/	/na 20 osób/	/na 2 osoby/
23	Pakiet napojów zimnych bez limitu	/na 1 osobę/	/na 20 osób/	/na 2 osoby/
24	Wino czerwone	/1 butelka/	/8 butelek/	---
25	Wino białe	/1 butelka/	/5 butelek/	---
<b>RAZEM IV:</b>				

#### V. KOLACJA W DNIU 23.10.2015 (wg wymagań dot. organizacji kolacji)

Lp	Nazwa dania	Wielkość porcji	Liczba porcji		Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN]	
			zamówienie podstawowe	zamówienie w opcji		zamówienie podstawowe	zamówienie w opcji
1	2	3	4	5	6	7 (4 x 6)	8 (5 x 6)
1	Zupa z pieczonych pomidorów	250 ml	25	5			
2	Żurek z białą kielbasą	250 ml	25	5			
3	Pieczony filet z pstrąga	150 g	20	2			
4	Indyk w sosie z pieczonej papryki	150 g	20	2			
5	Kaczka w owocowym sosie	150 g	20	2			
6	Duszony karczek wieprzowy po staropolsku	150 g	20	2			
7	Salatki i surówki sezonowe	150 g	25	5			
8	Mieszanka warzywna gotowana na parze	150 g	25	5			
9	Kluseczki	200 g	25	5			
10	Ziemniaki gotowane z koperkiem	200 g	25	5			
11	Pasztet z dziczyzny	50 g	100	20			
12	Plastry marynowanej piersi indyka z sosami	50 g	100	20			

13	Salátka z pieczonym kurczakiem i grzankami	50 g	100	20			
14	Schab z dipem z tapenady	50 g	100	20			
15	Pstrąg wędzony na musie chrzanowym	50 g	100	20			
16	Salátka z krewetkami i wędzonym halibutem	50 g	100	20			
17	Pieczywo białe - bagietka	50 g	40	10			
18	Pieczywo ciemne	50 g	40	10			
19	Buteczki cocktailowe	50 g	40	10			
20	Krem brule	100 g	20	2			
21	Sernik pomarańczowy	150 g	20	2			
22	Sosy					/na 20 osób/	/na 2 osoby/
23	Pakiet napojów gorących bez limitu				/na 1 osobę/	/na 20 osób/	/na 2 osoby/
24	Pakiet napojów zimnych bez limitu				/na 1 osobę/	/na 20 osób/	/na 2 osoby/
25	Wino czerwone				/1 butelka/	/8 butelek/	---
26	Wino białe				/1 butelka/	/5 butelek/	---
<b>RAZEM V:</b>							

#### OFEROWANE RODZAJE WIN\*

Grupa win	Nazwa wina	Kraj pochodzenia
Wino czerwone wytrawne		
Wino białe wytrawne		

\*w przypadku oferowania większej liczby rodzajów win niż wymagana w SIWZ, należy dodać kolejne wiersze w odpowiedniej grupie tabeli.

**ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO:**

Wyszczególnienie	Zamówienie podstawowe dla 20 osób [PLN]	Zamówienie w opcji dla 2 osób [PLN]
NOCLEGI ZE ŚNIADANIEM W DNIACH 22-24.10.2015 <b>RAZEM I</b>		
OBIADY W DNIACH 22-24.10.2015 <b>RAZEM II</b>		
OBRADY W SALI KONFERENCYJNO-SZKOLENIOWEJ W DNIACH 22-24.10.2015 <b>RAZEM III</b>		
KOLACJA W DNIU 22.10.2015 <b>RAZEM IV</b>		
KOLACJA W DNIU 23.10.2015 <b>RAZEM V</b>		
<b>ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO I+II+III+IV+V</b>		

.....  
(podpis i pieczęć wykonawcy)