

.....

....., dnia..... 2017 r.

(pieczętka Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/51/055/U/17

FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY
na: Świadczenie usługi hotelowej dla Politechniki Gdańskiej.

I. NOCLEGI ZE ŚNIADANIEM W DNIACH 18-20.05.2017

Wyszczególnienie (wg szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia)	Liczba sztuk	Liczba noclegów	Cena jednostkowa brutto [PLN] za 1 nocleg (osobo/nocleg)	Wartość brutto [PLN]
1	2	3	4	5 (2 x 3 x 4)
Noclegi w pokojach jednoosobowych (lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania) ze śniadaniem i możliwością korzystania z basenu i sauny	35 osób	2 noclegi		

II. OBIADY W DNIACH 18-20.05.2017

Wyszczególnienie (wg szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia)	Liczba sztuk	Liczba obiadów	Cena jednostkowa brutto [PLN] za 1 obiad	Wartość brutto [PLN]
1	2	3	4	5 (2 x 3 x 4)
Obiady w dniach 18-20.05.2017	35 osób	2 obiady		

III. OBRADY W SALI KONFERENCYJNO-SZKOLENIOWEJ W DNIACH 18-20.05.2017

Usługa (wg szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia)	Wartość brutto [PLN]
Wynajem sali konferencyjno-szkoleniowej wraz z obsługą oraz serwisem kawowym ciągłym w dniach 18-20.05.2017	

IV. KOLACJA W DNIU 18.05.2017 (wg wymagań dot. organizacji kolacji)

Lp	Nazwa dania	Min. wielkość porcji	Liczba porcji	Cena jednostkowa brutto [PLN] <u>za 1 porcję</u>	Wartość brutto [PLN]
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)
1	Zupa z pieczonych pomidorów*	250 ml	35		
2	Żurek z białą kielbasą	250 ml	35		
3	Pieczony filet z pstrąga	150 g	25		
4	Indyk w sosie z pieczonej papryki	150 g	25		
5	Kaczka w owocowym sosie	150 g	25		
6	Naleśniki gryczane ze szpinakiem i sosem czosnkowym*	150 g	25		
7	Sałatki i surówki sezonowe*	150 g	35		
8	Mieszanka warzywna gotowana na parze*	150 g	35		
9	Kluseczki	200 g	35		
10	Ziemniaki gotowane z koperkiem*	200 g	35		
11	Grillowane warzywa sezonowe*	50 g	35		
12	Falafel z hummusem	50g	35		
13	Plastry marynowanej piersi indyka z sosami	50 g	70		
14	Sałatka z pieczonym kurczakiem i grzankami	50 g	70		
15	Schab z dipem z tapenady	50 g	70		
16	Pstrąg wędzony na musie chrzanowym	50 g	70		
17	Sałatka z krewetkami i wędzonym halibutem	50 g	70		
18	Pieczыwo białe - bagietka	50 g	35		
19	Pieczыwo ciemne*	50 g	35		
20	Bułeczki coctailowe	50 g	35		
21	Sorbet z owocami*	100 g	35		
22	Sernik pomarańczowy	150 g	35		
23	Sosy				/na 35 osób/

24	Pakiet napojów gorących bez limitu	/na 1 osobę/	/na 35 osób/
25	Pakiet napojów zimnych bez limitu	/na 1 osobę/	/na 35 osób/
26	Wino czerwone	/1 butelka/	/10 butelek/
27	Wino białe	/1 butelka/	/7 butelek/
RAZEM IV:			

* dania wegańskie

V. KOLACJA W DNIU 19.05.2017 (wg wymagań dot. organizacji kolacji)

Lp	Nazwa dania	Min. wielkość porcji	Liczba porcji	Cena jednostkowa brutto [PLN] <u>za 1 porcję</u>	Wartość brutto [PLN]
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)
1	Rosół z kluseczkami	250 ml	35		
2	Zupa borowikowa*	250 ml	35		
3	Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola	150 g	25		
4	Stek z łososia ze szpinakiem	150 g	25		
5	Makaron tagliatelle z warzywami*	200 g	20		
6	Ryż*	100 g	35		
7	Ziemniaki pieczone*	100 g	35		
8	Mieszanka warzywna gotowana na parze*	100 g	35		
9	Salatki i surówki sezonowe*	100 g	35		
10	Salata ze świeżych warzyw*	50 g	45		
11	Szparagi otulone dojrzewającą szynką	50 g	45		
12	Carpaccio z łososia podane na grzance	50 g	45		
13	Mini klopsiki wieprzowe w sosie tatarskim	50 g	45		
14	Rolowany rostbef z konfiturą z gruszek i kozim serem	50 g	45		

15	Grillowany oscypek z żurawiną	50 g	45		
16	Pasztet z soczewicy*	50 g	45		
17	Pieczywo białe - bagietka	50 g	35		
18	Pieczywo ciemne*	50 g	35		
19	Bułeczki cocktailowe	50 g	35		
20	Tarta z owocami	150 g	35		
21	Ciasto czekoladowe*	150 g	35		
22	Sosy				/na 35 osób/
23	Pakiet napojów gorących bez limitu			/na 1 osobę/	/na 35 osób/
24	Pakiet napojów zimnych bez limitu			/na 1 osobę/	/na 35 osób/
25	Wino czerwone			/1 butelka/	/10 butelek/
26	Wino białe			/1 butelka/	/7 butelek/
RAZEM V:					

* dania wegańskie

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 ogłoszeniu, należy dodać kolejne wiersze w odpowiedniej grupie tabeli.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO:

	dla 35 osób [PLN]
RAZEM I	
RAZEM II	
RAZEM III	
RAZEM IV	
RAZEM V	
ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO I+II+III+IV+V	

.....
(podpis i pieczęć wykonawcy)