

.....  
(pieczęć wykonawcy)

.....dnia .....2018

Oznaczenie sprawy (numer referencyjny): **ZP 1/WILIS/US/2018, CRZP 13/002/U/18**

**FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY**

W postępowaniu o zamówienie publiczne, prowadzone w trybie art. 138o ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp”

**pn.: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej**

Lp	Przedmiot zamówienia	Liczba szacunkowa	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (PLN)
<b>Usługa cateringowa</b>				
1.	<b>Przerwa kawowa:</b>	600		
	- kawa – 250 ml/os z dodatkami (cukier, śmietanka)			
	- herbata -250 ml/os, smaki do wyboru, z dodatkami (cukier, cytryna)			
	- woda mineralna gazowana lub niegazowana – 250 ml/os,			
	- sok owocowy 100% - 250 ml/os ( w tym pomarańczowy, jabłkowy)			
	- kruche ciasteczka 4 rodzaje - 100g/os			
	- mleko do kawy 3,2% lub śmietanka 12% - 50ml/os			
	- cytryna do herbaty w plastrach ułożona na talerzu			
	- cukier biały lub brązowy 10g/os.			
2.	<b>Posiłek 4 –daniowy:</b>	100		
	- zupa– 250 ml/os, min. 2 zupy do wyboru			
	- danie mięsne lub rybne -150g/os, min.2 dania mięsne i 1 danie rybne do wyboru			
	- ziemniaki lub ryż- 200g/os			
	- zestaw surówek -140g/os, min. 3 do wyboru			
	- napoje do wyboru: sok owocowy 100%,woda mineralna gazowana i niegazowana – 250 ml/os			
3.	Kanapka/tartinka różne smaki - 40g/os	2000		
4.	Salatka - 100g/os do wyboru: z kurczakiem i curry lub z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub gyros lub grecka lub jarzynowa tradycyjna lub śledziowa	100		
5.	Owoce świeże – 100g/os	100		
6.	Barszcz czerwony - 250 ml/os	600		
7.	Pierogi z kapustą i grzybami - 100g/os	400		
8.	Paszteciki z kapustą i grzybami - 100g/os	200		
9.	Ciasta - 80g/os, do wyboru 3 rodzaje (sernik lub makowiec lub keks)	500		
10.	Ciastka koktajlowe w papilotkach 50g/os	1500		
11.	Kawa - 250ml/os	1000		
12.	Herbata – 250ml/os	900		
13.	Woda gazowana, niegazowana-250ml/os	700		
14.	Sok owocowy 100% - 250ml/os ( w tym pomarańczowy, jabłkowy)	700		
<b>Usługa restauracyjna</b>				

15.	<b>Posiłek 5 –daniowy:</b>	300		
	-zupa/przystawka 250ml/os (min.3 zupy i 3 przystawki do wyboru)			
	-danie mięsne lub rybne 150g/os (min.3 dania mięsne i 2 dania rybne do wyboru)			
	-ziemniaki lub ryż 200g/os do wyboru			
	- zestaw surówek –min. 3 do wyboru			
	-napoje do wyboru – sok owocowy 100%, - 250ml/os			
	-deser do wyboru: ciasto domowe, lody - 80g/os			
	- kawa, herbata z dodatkami (cukier, cytryna, śmietanka)			
<b>Razem:</b> zamówienie podstawowe				
<b>Razem:</b> zamówienie podstawowe z 30% opcją				

**Sala konsumpcyjna na min. .... osób**

-----  
 (podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu Wykonawcy)