

.....
Nazwa i adres Wykonawcy

....., dnia 2020r.

Oznaczenie sprawy (numer referencyjny):
ZP 2/WILiŚ/US/2020, CRZP 225/002/U/20

FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie art.138o ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019r., poz. 1843 ze zm.) zwanej dalej ustawą Pzp.

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

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość sztuk	Cena jednostkowa netto jednego zestawu (PLN)	Cena jednostkowa brutto jednego zestawu (PLN)	Wartość brutto ogółem (PLN)
1	2	3	4	5	6 (3 x5)
USŁUGA CATERINGOWA					
Zestaw nr 1- PRZERWA KAWOWA					
	1	Kawa świeżo parzona- min. 250 ml/os z dodatkami (cukier, śmietanka)			
	2	Herbata- min. 250 ml/os, wybór herbat ekspresowych (czarna, zielona, owocowa), z dodatkami (cukier, cytryna)			
	3	Woda mineralna- min. 250ml/os, gazowana lub			

1.		niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach)	800 szt.			
	4	Sok owocowy 100%- min. 250 ml/os, *min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy)				
	5	Ciasteczka kruche- min. 100g/os, *min. 4 rodzaje				
	6	Mleko do kawy 3,2% lub śmietanka 12%- min. 50 ml/os				
	7	Cytryna do herbaty w plastrach ułożona na talerzyku (1 plaster/os.)				
	8	Cukier- min. 10g/os, biały i brązowy				
Zestaw nr 2- POSIŁEK 4 DANIOWY						
2.	1	Zupa- min. 250 ml/os, *min. 2 zupy do wyboru (np. rosół, bogracz, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku)	300 szt.			
	2	Danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) lub rybne (np. pstrąg/ łosoś) lub inne wegetariańskie (penne/risotto/tarta) podawane na ciepło – min. 150 g/os, *min. 2 dania mięsne i 1 danie rybne/ wegetariańskie do wyboru				
	3	Dodatki do dań głównych na ciepło: ziemniaki gotowane lub ryż lub kasza lub frytki- min.200 g/os *min. 2 do wyboru				
	4	Zestaw surówek- min. 140 g/os, *min. 3 do wyboru				
	5	Sok owocowy 100%- min. 250 ml/os, *min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy)				
	6	Woda mineralna- min. 250ml/os, gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach)				
Zestaw nr 3- POSIŁKI „ OKOLICZNOŚCIOWE”						
3.	Kanapka koktajlowa/ tartinka różne smaki- min. 50 g/os *min. 2 rodzaje do wyboru	2000 szt.				
4.	Salatka- min. 100 g/os; do wyboru różne rodzaje np.: z kurczakiem i curry lub z dodatkiem ryby(typu łosoś, pstrąg) lub gyros lub grecka lub jarzynowa tradycyjna lub	100 szt.				

	śledziowa				
5.	Owoce świeże (jeśli tego wymaga: filetowane)- -min.100 g/os * min. 3 rodzaje	100 szt.			
6.	Barszcz czerwony- min. 250 ml/os	600 szt.			
7.	Pierogi z kapustą i grzybami- min. 100 g/os	400 szt.			
8.	Paszteciki z kapustą i grzybami- min. 100 g/os	200 szt.			
9.	Pieczywo (50% jasne i 50 % ciemne)	100 szt.			
10.	Ciasto okolicznościowe- min. 80g/os, do wyboru min. 3 rodzaje (sernik lub makowiec lub keks)	500 szt.			
11.	Ciastka koktajlowe w papilotkach- min. 50 g/os	1500 szt.			
12.	Lampka wina białe/ czerwone- min. 175 ml na os, 1 rodzaj na osobę	300 szt.			

USŁUGA RESTAURACYJNA

Zestaw nr 4 - POSIŁEK 5 DANIOWY

13.	1	Zupa/ przystawka- min. 250 ml/os • min. 3 zupy np. rosół, bogracz, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku oraz • min.3 przystawki do wyboru	100szt.			
	2	Danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) lub rybne (np. pstrąg/ łosoś) lub inne wegetariańskie (np. penne/risotto/tarta) podawane na ciepło – min. 150 g/os;				
	3	Dodatki do dań głównych na ciepło do wyboru: ziemniaki gotowane lub ryż lub kasza lub frytki - min. 200 g/os *min. 3 rodzaje do wyboru				
	4	Zestaw surówek- min.140g/ os;* min. 3 rodzaje do wyboru				
	5	Deser do wyboru: ciasto domowe, lody, musy, galaretka ; min.80 g/os				
	6	Sok owocowy 100%- min.250 ml/os, *min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy				

7	Woda mineralna- min.250ml/os, gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach)				
8	Kawa świeżo parzona- min.250 ml/os z dodatkami (cukier, śmietanka)				
9	Herbata- min.250 ml/os, wybór herbat ekspresowych (czarna, zielona, owocowa), z dodatkami (cukier, cytryna)				
10	Lampka wina białe/ czerwone- min.175 ml na os, 1 rodzaj na osobę				
RAZEM BRUTTO zamówienie podstawowe:					
RAZEM BRUTTO zamówienie podstawowe z 30% opcją:					

Sposób obliczenia ceny:

- 1) Cenę jednostkową brutto (kolumna 5) należy obliczyć na podstawie ceny jednostkowej netto (kolumna 4) uwzględniając podatek VAT.
- 2) Liczbę zamawianych elementów przedmiotu zamówienia (kolumna 3) należy przemnożyć przez cenę jednostkową brutto (kolumna 5) i tak wyliczoną wartość brutto wpisać do kolumny 6.
- 3) Wartości z kolumny 6 należy zsumować w pionie otrzymując „Razem wartość brutto zamówienie podstawowe”.
- 4) Obliczyć „Razem wartość brutto zamówienia podstawowego z 30% opcją” na podstawie wyliczonej wartości razem brutto zamówienia podstawowego.
- 5) Wartości brutto z formularza rzeczowo-cenowego należy przenieść do formularza ofertowego.
- 6) „Razem wartość brutto zamówienie podstawowe” oraz „Razem wartość brutto zamówienia podstawowego z 30% opcją” z formularza rzeczowo-cenowego muszą być zgodne z ceną brutto oferty, wynikającą z formularza ofertowego.
- 7) Przy dokonywaniu mnożenia należy przestrzegać reguł matematycznych w zakresie zaokrągleń. Wartości w kolumnach powinny być podane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Oświadczam(y), że w zestawie nr 1 przy obliczaniu ceny uwzględniliśmy podatek VAT w wysokości:

8% dla poz. nr:.....

.....% dla poz. nr:.....

Oświadczam(y), że w zestawie nr 2 przy obliczaniu ceny uwzględniliśmy podatek VAT w wysokości:

8% dla poz. nr:.....

.....% dla poz. nr:.....

Oświadczam(y), że w zestawie nr 3 przy obliczaniu ceny uwzględniliśmy podatek VAT w wysokości:

8% dla poz. nr:.....

.....% dla poz. nr:.....

Oświadczam(y), że w zestawie nr 4 przy obliczaniu ceny uwzględniliśmy podatek VAT w wysokości:

8% dla poz. nr:.....

.....% dla poz. nr:.....

.....

(podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy)