

.....  
Nazwa i adres Wykonawcy

....., dnia ..... 2022r.

Oznaczenie sprawy (numer referencyjny):  
**ZP 2/WILiŚ/US/2021, CRZP 251/002/U/21**

### FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji oraz w związku z art.358 pkt.2 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2021r., poz.1129 ze zm.) zwanej dalej ustawą Pzp.

pn: **Usługi cateringowe i restauracyjne 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)                    |
| <b>USŁUGA CATERINGOWA</b>          |                      |  |  |   |                             |
| <b>Zestaw nr 1- PRZERWA KAWOWA</b> |                      |  |  |   |                             |
|                                    | 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 niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach)                 |  |   |                             |

|   |   |   |          |  |  |  |
|---|---|---|----------|--|--|--|
| 1.  | 4   | Sok owocowy 100%- min. 250 ml/os, *min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy)  | 800 szt. |  |  |  |
|   | 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  |          |  |  |  |
| <b>Zestaw nr 2- POSIŁEK 4 DANIOWY</b>         |   |   |          |  |  |  |
| 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)  |          |  |  |  |
| <b>Zestaw nr 3- POSIŁKI „OKOLICZNOŚCIOWE”</b> |   |   |          |  |  |  |
| 3.  | Kanapka koktajlowa/ tartinka różne smaki- min. 50 g/os *min. 2 rodzaje do wyboru  | 2000 szt.   |          |  |  |  |
| 4.  | Sałatka- 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 śledziowa | 100 szt.  |          |  |  |  |

|     |  |           |  |  |  |
|-----|--|-----------|--|--|--|
| 5.  | Owoce świeże (jeśli tego wymaga: filetowe) -min.100 g/os<br>* 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<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• min. 3 zupy np. rosół, bogracz, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku oraz</li> <li>• min.3 przystawki do wyboru</li> </ul> | 100szt. |  |  |  |
|     | 2 | Danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/drobie) 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  |  |  |  |  |
| <b>RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO zamówienie podstawowe:</b>             |  |   |  |  |  |  |
| <b>RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO zamówienie podstawowe z 30% opcją:</b> |  |   |  |  |  |  |

**Sposób obliczenia ceny:**

- 1) Cenę jednostkową brutto (kolumna 5) należy obliczyć na podstawie ceny jednostkowej netto (kolumna 4) uwzględniając właściwą stawkę podatku 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:.....

*Dokument musi być podpisany:  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym  
przez osobę(y) upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.*