

FORMULARZ ASORTYMENTOWY

- załącznik nr 3 do SWZ.

wszystkie kwoty obejmują całkowity koszt usługi wraz z obsługą i infrastrukturą opisaną w Opisie Przedmiotu Zamówienia;
kwoty w pozycjach od 1 do 7 to wyceny za wskazany zakres zamówienia
kwoty w pozycjach 8 i 9 dotyczą ceny za 1 osobą konkretnych wydarzeń
należy wpisywać kwoty do dwóch miejsc po przecinku

Lp.	Nazwa usługi cateringowej	Zakres ilościowy dla danej usługi cateringowej bez względu na czas trwania wydarzenia (poza poz. 1, 2, 8 i 9)	Wartość netto za 1 usługę cateringową (zł). W przypadku wystąpienia dla danego typu usługi cateringowej dwóch (trzech) różnych stawek VAT prosimy o wyliczenie w OSOBNYCH WIERSZACH (jak poniżej rozpisal to Zamawiający) wartości dla kwot netto, podatku VAT i kwot brutto rozliczanych wg 0, 8 i 23 % stawek VAT	Stawka podatku VAT - od ceny jednostkowej właściwa dla danego typu usługi cateringowej (zł).	Kwota podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za usługę cateringową (zł)
1	krótki serwis kawowy czas trwania: poniżej 4 h	<p>kawa mielona: 100% Arabica (z ekspresu ciśnieniowego), herbata: (dobrej jakości, pakowana pojedynczo) owocowa, zielona, czarna, ziołowa, słodkie przekąski: min. 3 rodzaje słodkich przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z menu o wadze min. 50 g. każda świeże owoce: (obrane, filetowane), min. 100 g. świeżego owoca obranego i pokrojonego gotowego do spożycia zimne napoje: butelkowana woda gazowana i niegazowana (butelki szklane), soki (100 % nie zawierające cukru, sztucznych barwników, konserwantów, aromatów, w szklanych butelkach, min. dwa rodzaje smaków dodatki: cukier, cukier brązowy, cytryna, miód, mleko zwykłe i roślinne</p>	37,00	8%	2,96	39,96
			7,00	23%	1,61	8,61
2	całodzienny serwis kawowy czas trwania: 4 - 8 h	<p>kawa mielona: 100% Arabica (z ekspresu ciśnieniowego), herbata: (dobrej jakości, pakowana pojedynczo) owocowa, zielona, czarna, ziołowa, słodkie przekąski: 3 porcje tj. po 1 porcji każdego z 3 rodzajów słodkich przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z koncepcji menu o wadze min. 50 g. każda świeże owoce: (obrane, filetowane), min. 100 g. świeżego owoca obranego i pokrojonego gotowego do spożycia zimne napoje: butelkowana woda gazowana i niegazowana (butelki szklane), soki (100 % nie zawierające cukru, sztucznych barwników, konserwantów, aromatów, w szklanych butelkach, min. dwa rodzaje smaków dodatki: cukier, cukier brązowy, cytryna, miód, mleko, mleko zwykłe i roślinne</p>	47,00	8%	3,76	50,76
			7,00	23%	1,61	8,61
3	ZIMNE PRZEKĄSKI	3 porcje tj. po 1 porcji każdego z 3 rodzajów zimnych przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z koncepcji menu o wadze min. 50 g. każda	36,00	8%	2,88	38,88
4	CIEPŁE PRZEKĄSKI	3 porcje tj. po 1 porcji każdego z 3 rodzajów ciepłych przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z koncepcji menu o wadze min. 50 g. każda	21,00	8%	1,68	22,68
5	ZUPA	1 porcja zupy lub zupy wegańskiej lub zupy wegetariańskiej lub bezglutenowe objętość porcji - min. 250 ml	8,00	8%	0,64	8,64
6	DANIE OBIADOWE	<p>1 porcja dania obiadowego: 1 danie główne mięsne LUB 1 danie główne wegańskie LUB 1 danie główne bezglutenowe LUB 1 danie wegetariańskie wybranego z koncepcji menu</p> <p>1 porcja dla dania mięsnego to min. 150 g czystego mięsa bez panierki sosu itp. dodatek skrobiowy i warzywny po min. 150 g na 1 danie 1 porcja dla dania bezmięsnego min. 200 g</p>	37,00	8%	2,96	39,96
7	WINO + DESKA SERÓW	<p>wino białe + wino czerwone + zestaw serów serwowanych do wina; wino białe: szczep: kupaż lokalnych odmian z regionu La Mancha alk: 11,5% szczep: sauvignon blanc alk: 12,5% wino czerwone: szczep: garnacha tintorera alk: 13% szczep: tempranillo alk: 13,5% minimum 150 ml każdego rodzaju wina serwy: miękkie, półtwarde, twarde, dojrzewające; minimum 4 kawałki sera</p>	14,00	8%	1,12	15,12
			6,00	23%	1,38	7,38

8	ZESTAW DAŃ ŚWIĄTECZNYCH NA IMPREZĘ WIELKANOCNĄ I BOŻONARODZENIOWĄ PRACOWNIKÓW NCK	<p>serwis kawowy o identycznym zakresie jak w pozycji 1 powyżej, poza zwiększonym zakresem słodkich przekąsek, tj. Zamawiający wymaga 6 rodzajów słodkich przekąsek</p> <p>2 rodzaje zup</p> <p>5 rodzajów dań obiadowych</p> <p>6 rodzajów zimnych przekąsek</p> <p>5 rodzajów zimnych przekąsek</p> <p>NALEŻY WPISAĆ CENĘ ZA 1 OSOBĘ PRZY ZAŁOŻENIU, ŻE USŁUGA BĘDZIE REALIZOWANA DWUKROTNIE DLA MAKSYMALNIE 150 OSÓB DLA KAŻDEJ Z IMPREZ, CZAS TRWANIA: OK. 4 H</p> <p>LICZBĘ PORCJI WYKONAWCA MUSI DOSTOSOWAĆ DO LICZBY UCZESTNIKÓW</p>	89,00	8%	7,12	96,12
		<p>7,00</p> <p>23%</p>	1,61	8,61		
9	ZESTAW DZIECIĘCY	<p>Zupa – 1 porcja: min. 200 ml</p> <p>danie obiadowe -</p> <p>1 danie główne mięsne LUB 1 danie główne wegańskie LUB 1 danie główne bezglutenowe LUB 1 danie wegetariańskie:</p> <p>1 porcja dla dania mięsnego to min. 120 g czystego mięsa bez panierki, sosu itp.; dodatek skrobiowy i warzywny po min. 120 g na 1 danie</p> <p>1 porcja dla dania bezmięsnego min. 170 g</p> <p>Woda mineralna niegazowana w plastikowej butelce, poj. 500 ml</p> <p>Mus owocowy w tubce, bez dodatku cukru, waga: min. 200 g</p> <p>Ciastka owsiane (śniadaniowe) z dodatkiem ziaren lub owoców lub kakao, pakowane w foliowe woreczki o wadze wraz z zawartością: min. 50 g</p> <p>NALEŻY WPISAĆ CENĘ ZA 1 OSOBĘ PRZY ZAŁOŻENIU, ŻE USŁUGA BĘDZIE REALIZOWANA JEDNORAZOWO DLA MAKSYMALNIE 500 DZIECI, CZAS TRWANIA: OK. 4 H</p> <p>INFO DOT. STAWEK VAT: Zgodnie z wiedzą Zamawiającego woda mineralna jest na stawce 23% (w butelce), mus owocowy przejściowo jest na 0% (WIS znak 0111-KDSB1-2.440.269.2022.3.LSP), ciastka zbożowe (w zależności od składu) też przejściowo mogą być na 0%.</p>	4,00	23%	0,92	4,92
		<p>5,00</p> <p>0%</p>	0,00	5,00		
		<p>24,00</p> <p>8%</p>	1,92	25,92		
RAZEM - suma kwot brutto z kolumny I						381,17
kwotę wpisaną w pole (kolumna G, wers 18) należy wpisać w formularz ofertowy (załącznik nr 2 do SWZ)						

Legenda:	
	pole zaznaczone na zielono - do uzupełnienia przez Wykonawcę
	kwota, jaką należy przepisać do formularza ofertowego
UWAGA 1	Zamawiający wpisał formuły umożliwiające prawidłowe wyliczenie pól w formularzu. Wykonawca jest zobowiązany do weryfikacji wskazanych formuł, które są jedynie propozycją Zamawiającego. Za prawidłowe wypełnienie formularza odpowiada Wykonawca.
UWAGA 2	Zakres ilościowy dla 1 zamówienia danego rodzaju usługi cateringowej wskazany został w powyższym zestawieniu. Przykładowo: Zamawiający zleca realizację usługi cateringowej, dla której zamawia zimne przekąski dla 30 osób: 30 x zimne przekąski; oznacza to, że Wykonawca zrealizuje usługę poprzez przemnożenie liczby zamówień danej usługi i zakresu wskanego w niniejszym formularzu, a więc 30 zamówień zimnych przekąsek to łącznie 90 porcji trzech rodzajów przekąsek
UWAGA 3	Zamawiający wpisał w formularz prawidłowe (w opinii Zamawiającego) stawki VAT dla danych elementów usług cateringowych. Zmiana stawek VAT samodzielnie przez Wykonawcę, bez uzasadnionej przyczyny tj. indywidualna opinia US naraża Wykonawcę na składanie wyjaśnień, a w konsekwencji nawet odrzucenie oferty. W przypadku wątpliwości Wykonawca w terminie jaki przypada na zadawanie pytań do specyfikacji warunków zamówienia, może zadać pytanie również dot. wskazanych stawek VAT.