

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 osobę 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 WIERZSZAACH (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	kawa mielona: 100% Arabica (z ekspresu ciśnieniowego), herbata: (dobrej jakości, pakowana pojedynczo) owocowa, zielona, czarna, zielona, słodkie przekąski: min. 3 rodzaje słodkich przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z menu o wadze min. 50 g, każda świeże owoce (obrane, filetowane), zimne napoje: butelkowana woda gazowana i niegazowana (butelki szklane), sok (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	42,00	8%	3,36	45,36
		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), zimne napoje: butelkowana woda gazowana i niegazowana (butelki szklane), sok (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	6,00	23%	1,38	7,38
2	całodzienny serwis kawowy czas trwania: 4 - 8 h	kawa mielona: 100% Arabica (z ekspresu ciśnieniowego), herbata: (dobrej jakości, pakowana pojedynczo) owocowa, zielona, czarna, zielona, 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), zimne napoje: butelkowana woda gazowana i niegazowana (butelki szklane), sok (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	48,00	8%	3,84	51,84
		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	8,00	23%	1,84	9,84
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	18,00	8%	1,44	19,44
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	30,00	8%	2,40	32,40
5	ZUPA	1 porcja zupy lub zupy wegańskiej lub zupy wegetariańskiej lub bezglutenowe objętość porcji - min. 250 ml	9,00	8%	0,72	9,72
6	DANIE OBIADOWE	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 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	26,00	8%	2,08	28,08
7	WINO + DESKA SERÓW	wino białe + wino czerwone + zestaw serów serwowanych do wina; wino białe: szcepl: kupał lokalnych odmian z regionu La Mancha alk: 11,5% szcepl: sauvignon blanc alk: 12,5% wino czerwone: szcepl: gamacha tintoreria alk: 13% szcepl: tempranillo alk: 13,5% minimum 150 ml każdego rodzaju wina sery: miękkie, półtwarde, twarde, dojrzewające; minimum 4 kawalki sera	15,00	8%	1,20	16,20
		minimum 150 ml każdego rodzaju wina sery: miękkie, półtwarde, twarde, dojrzewające; minimum 4 kawalki sera	10,00	23%	2,30	12,30
8	ZESTAW DAŃ ŚWIĘTYCH NA IMPREZIE WIELKONOČĄ I BOŻONARODZENIOWĄ PRACOWNIKÓW NCK	serwis kawowy o identycznym zakresie jak w pozycji 1 powyżej, poza zwiększonym zakresem słodkich przekąsek, tj. Zamawiający wymaga 6 rodzajów słodkich przekąsek 2 rodzaje zup 5 rodzajów dań obiadowych 6 rodzajów zimnych przekąsek 5 rodzajów zimnych przekąsek 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	138,00	8%	11,04	149,04
		liczby porcji wykonawca musi dostosować do liczby uczestników	6,00	23%	1,38	7,38
9	ZESTAW DZIECĘCY	Zupa - 1 porcja: min. 200 ml danie obiadowe - 1 danie główne mięsne LUB 1 danie główne wegańskie LUB 1 danie główne bezglutenowe LUB 1 danie wegetariańskie: 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 1 porcja dla dania bezmięsnego min. 170 g Woda mineralna niegazowana w plastikowej butelce, poj. 500 ml Mus owocowy w tubce, bez dodatku cukru, waga: min. 200 g Ciastka owiane (liniowane) z dodatkiem saram lub owoców lub kakao, pakowane w foliowe woreczki o wadze wraz z zawartością min. 50 g Należy wpisać cenę za 1 osobę przy założeniu, że usługa będzie realizowana jednorazowo dla maksymalnie 500 dzieci, czas trwania: ok. 4 h	5,00	23%	1,15	6,15
		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%.	10,00	0%	0,00	10,00
			44,00	8%	3,52	47,52
RAZEM - suma kwot brutto z kolumny I kwotę wpisaną w pole (kolumna G, wiersz 18) należy wpisać w formularz ofertowy (załącznik nr 2 do SWZ)						452,65

Legenda:

pole zamazane na zielono - do uzupełnienia przez Wykonawcę

kwota, jaka należy przepisać do formularza ofertowego

UWAGA 1 Zamawiający wpisuje formularz umieszczając prawidłowe wyliczenie pól w formularzu. Wykonawca jest obowiązany 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 przeliczenie liczby zamówień danej usługi i zakresu wskazanego w niniejszym formularzu, a więc 30 zamówień zimnych przekąsek to łącznie 90 porcji trzech rodzajów przekąsek

UWAGA 3 Zamawiający wpisuje 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 narzuca Wykonawcę na składanie wyjaśnień, a w konsekwencji nawet odwołanie oferty. W przypadku wątpliwości Wykonawca w terminie jaki przypada na zadawanie pytań do specyfikacji warunków zamówienia, może zadać pytanie również dot. wskazanych stawek VAT.