Załącznik nr 10 do SWZ

**FORMULARZ ASORTYMENTOWY**

**Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez Centrum Projektów Polska Cyfrowa (nr postępowania ZP/15/2023/AO).**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **Nazwa asortymentu cateringowego** | **Opis** | **JM** | | **Cena brutto za jednostkę miary (w PLN)[[1]](#footnote-1)** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | |  | |
| 1 | kawa rozpuszczalna | w formie „luzem” z zapewnieniem przez Wykonawcę warników z gorącą wodą | cena za jedną porcję | |  | |
| 2 | naturalna kawa ziarnista arabica 100%, np. lawazza lub równoważne | w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego (min. 200 ml/os) | cena za jedną porcję | |  | |
| 3 | naturalna kawa ziarnista arabica 100%, np. lawazza lub równoważne | w opakowaniach min. 1 kg | cena za 1 kg | |  | |
| 4 | herbata, różne smaki (w tym co najmniej czarna, zielona i owocowa, np. lipton, dilmah lub równoważne) | w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez Wykonawcę warników z gorącą wodą (min. 250 ml/os) | cena za jedną porcję | |  | |
| 5 | herbata, różne smaki (w tym co najmniej czarna, zielona i owocowa, np. lipton, dilmah lub równoważne) | w formie torebek herbaty ekspresowej w opakowaniach min. po 20 szt. | cena za opakowanie | |  | |
| 6 | cukier | porcja : 1 saszetka min 5 g | cena za jedną porcję | |  | |
| 7 | cukier | Porcja: opakowania 1 kg | cena za kg | |  | |
| 8 | owoce cytrusowe | porcja : 1 plaster | cena za jedną porcję | |  | |
| Porcja: 1 kg | cena za 1 kg | |  | |
| 9 | mleko do kawy | mleko do kawy – podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną Zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszku);  1 porcja - 10g | cena za jedną porcję | |  | |
| 10 | woda mineralna gazowana | woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml, np. „Kropla Beskidu", „Cisowianka", „Żywiec Zdrój”, „Nałęczowianka", „Nestle Pure Life", „Perlage” lub równoważne | cena za jedną butelkę | |  | |
| 11 | woda mineralna niegazowana | woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml, np. „Kropla Beskidu", „Cisowianka", „Żywiec Zdrój”, „Nałęczowianka", „Nestle Pure Life", „Perlage” lub równoważne | cena za jedną butelkę | |  | |
| 12 | ciastka kruche | ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu;  1 porcja co najmniej 50g | cena za jedną porcję | |  | |
| 13 | świeże owoce | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej;  1 porcja owoców o wadze co najmniej 300g | cena za jedną porcję | |  | |
| 14 | świeże owoce filetowane | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej;  1 porcja owoców o wadze co najmniej 200g | cena za jedną porcję | |  | |
| 15 | zupa | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem lub krem z pomidorów, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami lub pasztecikami, krem z brokułów, chłodnik z jajkiem, ogórkowa, krupnik, grzybowa, barszcz biały z kiełbasą;  1 porcja - co najmniej 300ml; | cena za jedną porcję | |  | |
| 16 | danie ciepłe mięsne | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: gulasz wołowy z warzywami, schab po staropolsku, sznycel po wiedeńsku, filet drobiowy, de volaille z masłem, polędwica wołowa, polędwiczki wieprzowe, cielęcina, jagnięcina: ew. w różnych sosach (bez dodatku skrobiowego);  1 porcja – co najmniej 200 g dania danego rodzaju. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego. | cena za jedną porcję | |  | |
| 17 | danie ciepłe rybne | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: filet pieczony/zapiekany/na parze/smażony z: dorsza, sandacza, łososia, pstrąga (bez dodatku skrobiowego) ew. w różnych sosach;  1 porcja – co najmniej 200 g dania danego rodzaju. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego. | cena za jedną porcję | |  | |
| 18 | dania ciepłe niemięsne | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: naleśniki lub pierogi z: kapustą i grzybami, serem, ruskie, owocami ew. w różnych sosach; makaron z różnymi sosami ew. warzywami;  1 porcja – co najmniej 200 g dania danego rodzaju | cena za jedną porcję |  | |
| 19 | dodatek skrobiowy | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: bataty lub ziemniaki gotowane/opiekane; makaron, ryż, kasze - różne rodzaje; komosa ryżowa, gnochi, kopytka, kluski śląskie, placki ziemniaczane.  1 porcja – co najmniej 200 g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  | |
| 20 | dodatek warzywny zimny | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem, sałatka z kurczakiem i orzechami nerkowca z dressingiem malinowym, sałatka z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi;  1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  | |
| 21 | dodatek warzywny ciepły | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: brukselka, cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapusta zasmażana, marchewka z groszkiem, szparagi, buraczki na ciepło;  1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  | |
| 22 | kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”) | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego;  1 porcja - 1 kanapka o wadze co najmniej 60g | cena za jedną porcję |  | |
| 23 | kanapki dekoracyjne | kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z polędwicą sopocką, serkiem chrzanowym, zieloną sałatą, pomidorkiem cherry, kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z pieczonym schabem, chrzanowym serkiem, ciemną sałatą, marynatami, kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z mini mozzarellą, suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą bazylią, kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z kawiorem z łososia, serkiem kolendrowym, czarną oliwką, jajkiem przepiórczym.  1 porcja - 1 kanapka o wadze co najmniej 60g | cena za jedną porcję |  | |
| 24 | mini wrap / tortilla | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi.  1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 60g | cena za jedną porcję |  | |
| 25 | soki owocowe (100%) | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w butelce szklanej o pojemności min. 300 ml, np. „Cappy”, „Tarczyn”, „Tymbark” lub równoważne, w tym co najmniej sok: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka; | cena za 1 butelkę |  | |
| 26 | napoje gazowane | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w butelkach szklanych min. 200 ml, np. „Coca cola”, „Fanta”, „Sprite” lub równoważne. | cena za 1 butelkę |  | |
| 27 | finger foods | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: tartaletki ze szpinakiem, tartaletki i z łososiem, tartaletki z kurczakiem, mini szaszłyki, empanadas z mięsem, empanadas z fasolą, nuggetsy, kofta wieprzowa z sosem czosnkowym  1 porcja – 1 sztuka o wadze min. 60 g | cena za jedną porcję |  | |
| 28 | desery i ciasta | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: szarlotka, sernik, karpatka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretce, brownie, deser w kokilce z kremem mascarpone i świeżymi owocami, mini desery w pojemniczkach.  1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 150 g | cena za jedną porcję |  | |
| 29 | tort | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej:  tort o smaku śmietanowo – czekoladowym, jagodowym w kształcie prostokąta; z grafiką i/lub napisem na torcie które Zamawiający wskaże w Zamówieniu;  1 tort dla 40 osób\* | cena za tort |  | |
| **Cena całkowita oferty brutto (suma wierszy 1-29)** | | |  |  | |

\*maksymalna liczba osób

1. Wykonawca ma obowiązek podać cenę brutto każdej z 29 pozycji zawartej w formularzu asortymentowym. [↑](#footnote-ref-1)