

ZAKTUALIZOWANY W DN. 09.10.2023 r. FORMULARZ ASORTYMENTOWY

- załącznik nr 3 do SWZ.

(wszystkie kwoty należy wpisywać do dwóch miejsc po przecinku)

Lp.	Nazwa usługi cateringowej	Zakres ilościowy dla danej usługi cateringowej (bez względu na czas trwania wydarzenia opisanego w harmonogramie stanowiącym załącznik nr 1 do OPZ)	Wartość netto za 1 usługę cateringową (zł). W przypadku wystąpienia dla danego typu usługi cateringowej dwóch 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 8 i 23 % stawek VAT - tak aby kwota netto rozliczana w oparciu o 8 % stawkę VAT + kwota rozliczana w oparciu o 23 % stawkę VAT sumowały się do kwoty netto za 1 usługę danego typu <u>DOTYCZY WIERSZA NR 1 ORAZ 6</u>	Stawka podatku VAT - od ceny jednostkowej właściwa dla danego typu usługi cateringowej (zł).	Kwota podatku VAT	Cena jednostkowa brutto. Wartość za 1 usługę cateringową (zł)	Maksymalne zapotrzebowanie Zamawiającego (liczba zamówień danego typu usługi cateringowej)	Maksymalne wynagrodzenie za daną usługę cateringową: kolumna G x kolumna H
1	SERWIS KAWOWY	<p>kawa mielona: 100% Arabica (z ekspresu ciśnieniowego), herbata: (dobrej jakości, pakowana pojedynczo) owocowa, zielona, czarna, ziołowa, kawa i herbata bez ograniczeń ilościowych 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 owocu 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) jabłkowy, grejpfrutowy, pomarańczowy; zimne napoje: liczba dostawiana do liczby osób uczestniczącym w danym wydarzeniu dodatki: cukier, cukier brązowy, cytryna, miód, mleko, mleko sojowe, owsiane.</p>	24,07	8%	1,93	26,00	2125,20	55245,85
			22,76	23%	5,23	27,99	2125,20	59494,55
2	ZIMNE PRZEKĄSKI	min. 3 rodzaje zimnych przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z menu o wadze min. 50 g. każda	19,44	8%	1,56	21,00	1654,40	34734,46
3	CIEPŁE PRZEKĄSKI	min. 3 rodzaje ciepłych przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z menu o wadze min. 50 g. każda	19,44	8%	1,56	21,00	385,00	8083,15
4	ZUPA	1 porcja zupy lub zupy wegańskiej lub zupy wegetariańskiej lub bezglutenowe objętość porcji - min. 250 ml	7,41	8%	0,59	8,00	709,50	5677,99
5	ZESTAW OBIADOWY	<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. 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>	32,41	8%	2,59	35,00	984,50	34460,26
		<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:</p>	14,81	8%	1,18	15,99	418,00	6685,83

b	WINO + DESKA SEROW	<p>szcep: garnacha tintorera alk: 13% szcep: tempranillo alk: 13,5% minimum 150 ml każdego rodzaju wina sery: miękkie, półtwarde, twarde, dojrzewające; minimum 4 kawałki sera</p>	26,02	23%	5,98	32,00	418,00	13377,92	
7	WINO (BIAŁE + CZERWONE)	<p>wino białe: szcep: kupaż lokalnych odmian z regionu La Mancha alk: 11,5% szcep: sauvignon blanc alk: 12,5% wino czerwone: szcep: garnacha tintorera alk: 13% szcep: tempranillo alk: 13,5% minimum 150 ml każdego rodzaju</p>	26,02	23%	5,98	32,00	550,00	17602,53	
8	WINO MUSUJĄCE	<p>szcep: glera alk: 11% minimum 150 ml każdego rodzaju</p>	13,01	23%	2,99	16,00	275,00	4400,63	
RAZEM - suma kwot brutto z kolumny I									
kwotę wpisaną w pole (kolumna I, wers 13) należy wpisać w formularz ofertowy (załącznik nr do SWZ)									239 763,16

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	<p>Zamawiający w Harmonogramie wydarzeń (załącznik nr 1 do OPZ) wskazał poszczególne liczby zamówień jakie przewiduje dla danego typu usług cateringowych.</p> <p>Zakres ilościowy dla 1 zamówienia danej usługi wskazany został w powyższym zestawieniu.</p> <p>Przykładowo:</p> <p>Zamawiający w harmonogramie wydarzeń wskazał dla danego wydarzenia 30 x zimne przekąski;</p> <p>oznacza to, że Wykonawca zrealizuje usługę poprzez przemnożenie liczby zamówień danej usługi i zakresu wskazanego w niniejszym formularzu, a więc 30 zamówień zimnych przekąsek to łącznie 90 porcji trzech rodzajów przekąsek</p>
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 jakiego przypada na zadawanie pytań do specyfikacji warunków zamówienia, może zadać pytanie również dot. wskazanych stawek VAT.