

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 kwoty netto, podatku VAT i kwoty brutto rozliczanych wg 8 i 23 % stawek VAT - tak aby kwota netto rozliczana w oparciu o 8 % stawki VAT + kwota rozliczana w oparciu o 23 % stawki VAT sumowały się do kwoty netto za 1 usługę danego typu DOTYCZY WIERSZA NR 1 ORAZ 6	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	kawa mielona: 100% Arabica (z ekspresu ciśnieniowego), herbata: (dobrej jakości, pakowana pojedynczo) owocowa, zielona, czarna, zielona, 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 dostosowana do liczby osób uczestniczącym w danym wydarzeniu dodatki: cukier, cukier brązowy, cytryna, miód, mleko, mleko sojowe, owsiane.	42,00	8%	3,36	45,36	2125,20	96399,07
			6,00	23%	1,38	7,38	2125,20	15683,98
2	ZIMNE PRZEKĄSKI	min. 3 rodzaje zimnych przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z menu o wadze min. 50 g, każda	18,00	8%	1,44	19,44	1654,40	32161,54
3	CIEPŁE PRZEKĄSKI	min. 3 rodzaje ciepłych przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z menu o wadze min. 50 g, każda	30,00	8%	2,40	32,40	385,00	12474,00
4	ZUPA	1 porcja zupy lub zupy wegetariańskiej lub zupy wegetariańskiej lub: bezglutenowe objętość porcji: min. 250 ml 1 danie główne mięsne LUB 1 danie główne wegańskie LUB 1 danie główne bezglutenowe LUB 1 danie wegetariańskie	9,00	8%	0,72	9,72	709,50	6896,34
5	ZESTAW OBIADOWY	1 porcja dla dania mięsnego to min. 150 g czystego mięsa bez panierki sosu itp. dodatków serek i warzyw po min. 150 g na 1 danie 1 porcja dla dania bezmięsnego min. 200 g	26,00	8%	2,08	28,08	984,50	27644,76
6	WINO + DESKA SERÓW	wino białe + wino czerwone + zestaw serów serwowanych do wina; wino białe: szcepc: kupał lokalnych odmian z regionu La Mancha alk: 11,5% szcepc: sauvignon blanc alk: 12,5% wino czerwone: szcepc: garnacha tintorera alk: 13% szcepc: tempranillo alk: 13,5% minimum 150 ml każdego rodzaju wina sery: miękkie, półtwarde, twarde, dojrzewujące; minimum 4 kawałki sera	15,00	8%	1,20	16,20	418,00	6771,60
7	WINO (BIAŁE + CZERWONE)	wino białe: szcepc: kupał lokalnych odmian z regionu La Mancha alk: 11,5% szcepc: sauvignon blanc alk: 12,5% wino czerwone: szcepc: garnacha tintorera alk: 13% szcepc: tempranillo alk: 13,5% minimum 150 ml każdego rodzaju	18,00	23%	4,14	22,14	550,00	12177,00
8	WINO MUSUJĄCE	szcepc: glera alk: 11% minimum 150 ml każdego rodzaju	13,00	23%	2,99	15,99	275,00	4397,25
RAZEM - suma kwot brutto z kolumny I kwotę wpisaną w pole (kolumna I, wiersz 13) należy wpisać w formularz ofertowy (załącznik nr do SWZ)								219746,93

Legenda:

pole zaznaczone na szafono - 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

Zamawiający w Harmonogramie Wydarzeń (załącznik nr 1 do OPZ) wskazał poszczególne liczby zamówień jakie przewiduje dla danego typu usług cateringowych.
Zakres ilościowy dla 1 zamówienia danej usługi wskazany został w powyższym zestawieniu.
Przykładowo:
Zamawiający w harmonogramie wydarzeń wskazał dla danego wydarzenia 30 x zimne przekąski;
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

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 narazi Wykonawcę na składowanie wpłać, 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.