

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).	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, ziołowa, kawa 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 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) jabłkowy, grejpfrutowy, pomarańczowy; zimne napoje: liczba dostosowana do liczby osób uczestniczącym w danym wydarzeniu dodatki: cukier, cukier brązowy, cytryna, miód, mleko, mleko sojowe, owsiane.	24,00	8%	1,92	25,92	2125,20	55085,18
		min. 3 rodzaje zimnych przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z menu o wadze min. 50 g, każda	9,00					
2	ZIMNE PRZEKĄSKI	min. 3 rodzaje zimnych przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z menu o wadze min. 50 g, każda	36,00	8%	2,88	38,88	1654,40	64323,07
3	CIEPŁE PRZEKĄSKI	min. 3 rodzaje ciepłych przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z menu o wadze min. 50 g, każda	21,00	8%	1,68	22,68	385,00	8731,80
4	ZUPA	1 porcja zupy lub zupy warzywno-owocowej lub bezglutenowej lub objętość porcji - min. 250 ml	9,00	8%	0,72	9,72	709,50	6896,34
5	ZESTAW OBIADOWY	1 danie główne mięsne LUB 1 danie główne warzywno-owocowe LUB 1 danie główne bezglutenowe LUB 1 danie warzywno-owocowe 1 porcja dla dania mięsnego to min. 150 g czystego mięsa bez panierki sosu itp. dodatki skrobiowy i warzywny po min. 150 g na 1 danie 1 porcja dla dania bezglutenowego min. 200 g.	29,00	8%	2,32	31,32	984,50	30834,54
6	WINO + DESKA SERÓW	wino białe + wino czerwone + zestaw serów serwowanych do wina; wino białe: szczep: kupał 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 sery: miękkie, półtwarde, twarde, dojrzewające; minimum 4 kawałki sera	19,00	8%	1,52	20,52	418,00	8577,36
		min. 3 rodzaje zimnych przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z menu o wadze min. 50 g, każda	16,00	23%	3,68	19,68	418,00	8226,24
7	WINO (BIAŁE + CZERWONE)	wino białe: szczep: kupał 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	16,00	23%	3,68	19,68	550,00	10824,00
8	WINO MUSUJĄCE	szczep: glera alk: 11% minimum 150 ml każdego rodzaju	7,00	23%	1,61	8,61	275,00	2367,75
RAZEM - suma kwot brutto z kolumny I kwotę wpisaną w pole (kolumna I, wers 13) należy wpisać w formularz ofertowy (załącznik nr do SWZ)								219392,25

Legenda:	
UWAGA 1	<p>pole zamazane na zielono - do uzupełnienia przez Wykonawcę kwota, jaką należy przepisać do formularza ofertowego</p> <p>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.</p>
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: Zamawiający w harmonogramie Wydarzeń wskazał dla danego wydarzenia 30 x zimne przekąski; oznacza to, że Wykonawca zrealizuje usługę poprzez przemożenie 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	<p>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 narzuca 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 i dot. wskazanych stawek VAT.</p>