

ZAŁĄCZNIK 2 - Grill party organizowane poza obiektem TK/ w obiekcie TK dla 200 - 400 osób

Nazwa i adres oferenta:

Oferta na usługę "Usługa cateringowa – Grill party 2020 świadczone dla Targów Kielce"

Oferujemy wykonanie całości zadania określonego w przedmiocie zamówienia

Kalkulując menu należy zastosować sugerowane potrawy przyjmując proporcjonalną ich ilość, w celu uzyskania łącznej gramatury na osobę w poszczególnych kategoriach potraw.

				<i>w obiekcie TK</i>	<i>w obiekcie oferenta</i>				
<i>ogółem gramatura na os.</i>				1135					
lp.	Nazwa potrawy	ilość na osobę	J.m.	cena jedn. brutto/os	cena jedn. brutto/os				
Dania na gorąco - podane w podgrzewaczach gastronomicznych i dania grillowe:									
1.	Żurek	200	g						
2.	Ryba np. (sandacz, dorsz)	70	g						
3.	Potrawa wegetariańska (racuszki warzywne, papryka faszerowana ryżem i warzywami, placki z cukini z fetą, kotleciki sojowe)	50	g						
4.	karkówka grillowana	100	g						
5.	kiełbasa z grilla	100	g						
6.	kaszanka z grilla	70	g						
7.	szaszłyki mięsne na grillu	70	g						
8.	bigos	50	g						
9.	Pierogi (wybór: mięsne, z kapustą, ruskie)	50	g						
Dodatki skrobiowe lub inne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych (np.: ziemniaki, kluseczki ziemniaczane, ryż, kasza, itp.):									
1.	dotatki - ziemniaki opiekane	50	g						
Dodatki warzywne ciepłe (np. warzywa gotowane) - podane w podgrzewaczach i zimne (np. surówki) - podane w salaterkach:									
1.	Dodatek ciepły (np. warzywa grillowane, warzywa gotowane na parze, pieczarki, brokuły)	75	g						
Salatki i sosy:									
1.	wybór sałatek (np. gyros, warzywna z jajkiem, ziemniaczana z boczkiem, jajeczna z kurkami)	75	g						
2.	sałatka z tuńczykiem	75	g						
3.	smalec z ogórkiem kiszonym	b.o.	g						
4.	sosy: ketchup, musztarda, sos czosnkowy	b.o.							
Dodatek:									
1.	Pieczewo	50	g						
Ciasta:									
1.	Ciasta paterach (np. drożdżowe, babeczka)	50	g						
Napoje gorące:									
1.	Kawa serwowana z ekspresu, herbata np. Ahmad i/lub Dilamh, Dodatki: cukier, mleko, cytryna	b.o.							
Alkohol:									
1.	Piwo	400	ml						
Produkty dostarczane przez TK (do wyłożenia przez oferenta- nie podlegają wycenieniu)									
Napoje zimne:									
1.	Soki owocowe (różne rodzaje)			TK					
2.	Woda mineralna (gaz./niegaz.)			TK					
Alkohol:									
1.	Wino czerwone/białe			TK					
2.	Wódka			TK					
				<i>w obiekcie TK</i>		<i>w obiekcie oferenta</i>			
				netto	VAT %	cena jedn. brutto/os	netto	VAT %	cena jedn. brutto/os
Razem koszt jednostkowy brutto na 1 os.									
<i>w tym: usługa cateringowa 8% Vat</i>					8%			8%	
<i>w tym: usługa cateringowa 23% Vat</i>					23%			23%	

Orientacyjna ilość osób 200 - 400

Dodatkowo:

1. Stoły zasiadane w ilości miejsc 20 %większej od zamawianych porcji, serwety do konsumpcji + dekoracje na bufetach i stołach zasiadanych - w cenie
2. Szklaneczki, dzbanki, patery na owoce, naczynia i sztucce do konsumpcji - w cenie
3. wiatra/namiot cateringowy ze ścianami/pawilon zadaszony/ miejsce do tańca
4. Ilość kelnerów- 1/na 30 osób

Zamawiający dopuszcza możliwość oferowania tzw. stołów tematycznych, dań regionalnych:

kuchnia staropolska, włoska, francuska itp., oraz dań grillowych w przypadku oferowania cateringu na terenie zewnętrznym obiektu.

Data i podpis składającego