

**ZAŁĄCZNIK 1 - Bankiety organizowane w obiektach TK/lub w obiekcie Ofertenta dla 200 - 400 osób**

Nazwa i adres oferenta: .....

 Oferta na usługę "Usługa cateringowa – Bankiety 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.

| ogółem gramatura na os. 1190   |   |                |      | w obiekcie TK        | w obiekcie ofertenta |
|--|---|----------------|------|----------------------|----------------------|
| lp.  | Nazwa potrawy   | ilość na osobę | J.m. | cena jedn. brutto/os | cena jedn. brutto/os |
| <b>Dania na gorąco - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:</b>   |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | Zupa mięsna (np., gulaszowa, meksykańska, strogonow)  | 150            | g    |                      |                      |
| 2.   | Zupa wegetariańska z grzankami, groszkiem ptysiowym lub kluseczkami (np. krem pomidorowy, krem warzywny, krem brokułowy)                  | 100            | g    |                      |                      |
| 3.   | Potrawa mięsna (np. rolada schabowa z grzybami, filet z kurczaka, indyk w żurawinie, schab w sosie borowikowym, poledwiczki wołowe)       | 120            | g    |                      |                      |
| 4.   | Ryba np. (sandacz, dorsz, łosoś) z sosem limonowym,   | 70             | g    |                      |                      |
| 5.   | Potrawa wegetariańska (rucuszki warzywne, papryka faszerowana ryżem i warzywami)  | 50             | g    |                      |                      |
| 6.   | Pierogi (wybór: mięsne, z kapustą, ruskie)  | 50             | g    |                      |                      |
| <b>Dodatki skrobiowe lub inne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych (np.: ziemniaki, kluseczki ziemniaczane, ryż, kasza, itp.):</b> |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | dodatki - wybór (ziemniaki, ryż, kasza)   | 75             | g    |                      |                      |
| <b>Dodatki warzywne ciepłe (np. warzywa gotowane) - podane w podgrzewaczach i zimne (np. surówki) - podane w salaterkach:</b>            |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | Dodatek ciepły (np. warzywa grillowane, warzywa gotowane na parze, buraczki zasmażane, pieczarki, brokuły, brukselka, fasolka szparagowa) | 75             | g    |                      |                      |
| 2.   | Dodatek zimny (np. surówki sezonowe, karpaccio z buraka,  | 75             | g    |                      |                      |
| <b>Zimne przekąski dekorowane na półmiskach (3x mięsne, 2x rybne, 2x wegetariańskie i inne):</b>   |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | mięsne ( np. kaczka faszerowana, paszтет, schab pieczony, karczek pieczony, szynka parneńska,   | 200            | g    |                      |                      |
| 2.   | rybne ( np. roladki z łososia wędzonego, śledzie różne)   |                |      |                      |                      |
| 3.   | wegetariańskie i inne (np. jajka faszerowane, pomidory z mozzarellą, przekąski ze szpinakiem, cukinią, fasolą)                            |                |      |                      |                      |
| 4.   | inne przekąski (np. koreczki z owocami, koreczki z papryką, serem)  |                |      |                      |                      |
| 5.   | deska serów (np. pleśniowy, żółty, wędzony, bundz)  |                |      |                      |                      |
| <b>Salatki:</b>  |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | wybór sałatek (np. nicejska, z tuńczykiem, z ananase, kurczakiem, pieczony)   | 75             | g    |                      |                      |
| <b>Dodatek:</b>  |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | Pieczyno  | 50             | g    |                      |                      |
| <b>Ciasta:</b>   |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | Ciasta porcjowe w papilotkach serwowane na paterach (np. sernik, jabłecznik, budyniowe/z kremem, marcello)                                | 100            | g    |                      |                      |
| <b>Napoje gorące:</b>  |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | Kawa serwowana z ekspresu, herbata np. Ahmad i/lub Dilamh, Dodatki: cukier, mleko, cytryna  | b.o.           |      |                      |                      |
| <b>Alkohol:</b>  |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | Piwo  | 400            | ml   |                      |                      |
| <b>Opcje dodatkowe:</b>  |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | Stół tematyczny wg własnej specyfikacji (opis menu)   | 200            | g    |                      |                      |
| <b>Produkty dostarczane przez TK (do wyłożenia przez oferenta- nie podlegają wycenieniu)</b>   |   |                |      |                      |                      |
| <b>Napoje zimne:</b>   |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | Soki owocowe (różne rodzaje)  |                |      | TK                   |                      |
| 2.   | Woda mineralna (gaz./niegaz.)   |                |      | TK                   |                      |
| <b>Alkohol:</b>  |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | Wino czerwone/białe   |                |      | TK                   |                      |
| 2.   | Wódka   |                |      | TK                   |                      |
| <b>Owoce:</b>  |   |                |      |                      |                      |
| 1.   | Owoce sezonowe  |                |      | TK                   |                      |

|  | w obiekcie TK |       |                      | w obiekcie ofertenta |       |                      |
|--|---------------|-------|----------------------|----------------------|-------|----------------------|
|  | netto         | VAT % | cena jedn. brutto/os | netto                | VAT % | cena jedn. brutto/os |
| <b>Razem koszt jednostkowy brutto na 1 os.</b> |               |       |                      |                      |       |                      |
| w tym: usługa cateringowa 8% Vat               |               | 8%    |                      |                      | 8%    |                      |
| w tym: usługa cateringowa 23% Vat              |               | 23%   |                      |                      | 23%   |                      |

**Orientacyjna ilość osób 200 - 400**

Dodatkowo:

1. Stoły zasłane w ilości miejsc 20 %większej od zamawianych porcji, serwety do konsumpcji + dekoracje na bufetach i stołach zasłanych - w cenie
2. Szklane, dzbanki, patery na owoce, naczynia i sztuczki do konsumpcji - w cenie
3. 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 .....