

Nazwa i adres oferenta:
 Oferta na usługę "VIP Lunch dla delegacji zagranicznych - gości targów MSPO 2018"
 Oferujemy wykonanie całości zadania określonego w przedmiocie zamówienia

Objekt: Centrum Kongresowe Targów Kielce
Termin realizacji: 4 września 2018 r. - WTOREK
Orientacyjna ilość osób: 1000

Do menu autorskiego należy wpisać proponowane przez Oferenta potrawy (nazwa, określenie składników) z zachowaniem sugerowanej gramatury porcji.

lp.	Nazwa	Ilość	J.m.	cena jedn. brutto	Ilość porcji
Dania na gorąco - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:					
1.	Zupa mięsna	250	g		500
2.	Zupa wegetariańska	250	g		500
3.	Potrawa mięsna	180	g		500
4.	Potrawa mięsna	180	g		500
5.	Ryba	150	g		500
Dodatki skrobiowe lub inne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych (np.: ziemniaki, kluseczki ziemniaczane, ryż, kasza, itp.):					
1.		200	g		500
2.		150	g		500
Dodatki warzywne ciepłe (np. warzywa gotowane) i zimne (np. surówki) - podane w podgrzewaczach gastronomicznych i salaterkach:					
1.	Dodatek ciepły	150	g		500
2.	Dodatek zimny	100	g		500
Zimne przekąski dekorowane na półmiskach (3x mięsne, 2x rybne, 2x wegetariańskie i inne):					
1.		80	g		250
2.		50	g		175
3.		50	g		175
4.		80	g		250
5.		50	g		175
6.		80	g		250
7.		50	g		175
8.		50	g		175
Salatki:					
1.		100	g		250
2.		100	g		250
3.		100	g		250
4.		100	g		250
Dodatki:					
1.	Pieczynko	50	g		1000
Ciasta, owoce:					
1.	Ciasta porcyjne w papilotkach serwowane na paterach	50	g		1500
2.	Owoce sezonowe				TK
Napoje gorące:					
1.	Kawa serwowana z ekspresu przez baristów i rozpuszczalna, herbata np. Ahmad i/hub Dilmah, Dodatki: cukier, mleko, ekstrakt			b. o.	
Napoje zimne:					
1.	Soki owocowe (różne rodzaje)			TK	
2.	Woda mineralna (gaz./niegaz.)			TK	

Wartość usługi razem brutto

w tym

usługa cateringowa 8% Vat

usługa cateringowa 23% Vat

Koszt jednostkowy brutto na 1 os.

Dodatkowo:

1. Stoły okrągłe, serwety do konsumpcji + dekoracja na bufetach i stołach okrągłych - 280 miejsc konsumpcyjnych zasładowanych - w cenie
2. Szkłoneczki, dzbanki i patery na owoce w cenie
3. Naczynia i sztucze do konsumpcji - w cenie
4. Ilość kelnerów- 1/na 40 osób

Oświadczamy, że jesteśmy podatnikami podatku VAT. Nasz nr NIP:

Oświadczamy, że uważamy się związanymi z niniejszą ofertą przez okres 30 dni.

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z dniem upływu terminu do składania

Data i podpis składającego

Nazwa i adres oferenta:
 Oferta na usługę "VIP Lunch dla delegacji zagranicznych - gości targów MSPO 2018"
 Oferujemy wykonanie całości zadania określonego w przedmiocie zamówienia

Objekt: Centrum Kongresowe Targów Kielce
Termin realizacji: 5 września 2018 r. - ŚRODA
Orientacyjna ilość osób: 700

Do menu autorskiego należy wpisać proponowane przez Oferenta potrawy (nazwa, określenie składników) z zachowaniem sugerowanej gramatury porcji.

lp.	Nazwa	Ilość	J.m.	cena jedn. brutto	Ilość porcji
Dania na gorąco - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:					
1.	Zupa mięsna	250	g		350
2.	Zupa wegetariańska	250	g		350
3.	Potrawa mięsna	180	g		350
4.	Potrawa mięsna	180	g		350
5.	Ryba	150	g		350
Dodatki skrobiowe lub inne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych (np.: ziemniaki, kluseczki ziemniaczane, ryż, kasza, itp.):					
1.		200	g		350
2.		150	g		350
Dodatki warzywne ciepłe (np. warzywa gotowane) i zimne (np. surówki) - podane w podgrzewaczach gastronomicznych i salaterkach:					
1.	Dodatek ciepły	150	g		350
2.	Dodatek zimny	100	g		350
Zimne przekąski dekorowane na półmiskach (3x mięsne, 2x rybne, 2x wegetariańskie i inne):					
1.		80	g		175
2.		50	g		175
3.		50	g		175
4.		80	g		175
5.		50	g		175
6.		80	g		175
7.		50	g		175
8.		50	g		175
Salatki:					
1.		100	g		175
2.		100	g		175
3.		100	g		175
4.		100	g		175
Dodatki:					
1.	Pieczynko	50	g		700
Ciasta, owoce:					
1.	Ciasta porcyjne w papilotkach serwowane na paterach	50	g		1050
2.	Owoce sezonowe				TK
Napoje gorące:					
1.	Kawa serwowana z ekspresu przez baristów i rozpuszczalna, herbata np. Ahmad i/hub Dilmah, Dodatki: cukier, mleko, ekstrakt			b. o.	
Napoje zimne:					
1.	Soki owocowe (różne rodzaje)			TK	
2.	Woda mineralna (gaz./niegaz.)			TK	

Wartość usługi razem brutto

w tym

usługa cateringowa 8% Vat

usługa cateringowa 23% Vat

Koszt jednostkowy brutto na 1 os.

Dodatkowo:

1. Stoły okrągłe, serwety do konsumpcji + dekoracja na bufetach i stołach okrągłych - 280 miejsc konsumpcyjnych zasładowanych - w cenie
2. Szkłoneczki, dzbanki i patery na owoce w cenie
3. Naczynia i sztucze do konsumpcji - w cenie
4. Ilość kelnerów- 1/na 40 osób

Oświadczamy, że jesteśmy podatnikami podatku VAT. Nasz nr NIP:

Oświadczamy, że uważamy się związanymi z niniejszą ofertą przez okres 30 dni.

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z dniem upływu terminu do składania

Data i podpis składającego

Nazwa i adres oferenta:
 Oferta na usługę "VIP Lunch dla delegacji zagranicznych - gości targów MSPO 2018"
 Oferujemy wykonanie całości zadania określonego w przedmiocie zamówienia

Objekt: Centrum Kongresowe Targów Kielce
Termin realizacji: 6 września 2018 r. - CZWARTEK
Orientacyjna ilość osób: 500

Do menu autorskiego należy wpisać proponowane przez Oferenta potrawy (nazwa, określenie składników) z zachowaniem sugerowanej gramatury porcji.

lp.	Nazwa	Ilość	J.m.	cena jedn. brutto	Ilość porcji
Dania na gorąco - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:					
1.	Zupa mięsna	250	g		250
2.	Zupa wegetariańska	250	g		250
3.	Potrawa mięsna	180	g		250
4.	Potrawa mięsna	180	g		250
5.	Ryba	150	g		250
Dodatki skrobiowe lub inne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych (np.: ziemniaki, kluseczki ziemniaczane, ryż, kasza, itp.):					
1.		200	g		250
2.		150	g		250
Dodatki warzywne ciepłe (np. warzywa gotowane) i zimne (np. surówki) - podane w podgrzewaczach gastronomicznych i salaterkach:					
1.	Dodatek ciepły	150	g		250
2.	Dodatek zimny	100	g		250
Zimne przekąski dekorowane na półmiskach (3x mięsne, 2x rybne, 2x wegetariańskie i inne):					
1.		80	g		125
2.		50	g		125
3.		50	g		125
4.		80	g		125
5.		50	g		125
6.		80	g		125
7.		50	g		125
8.		50	g		125
Salatki:					
1.		100	g		125
2.		100	g		125
3.		100	g		125
4.		100	g		125
Dodatki:					
1.	Pieczynko	50	g		500
Ciasta, owoce:					
1.	Ciasta porcyjne w papilotkach serwowane na paterach	50	g		750
2.	Owoce sezonowe				TK
Napoje gorące:					
1.	Kawa serwowana z ekspresu przez baristów i rozpuszczalna, herbata np. Ahmad i/hub Dilmah, Dodatki: cukier, mleko, ekstrakt			b. o.	
Napoje zimne:					
1.	Soki owocowe (różne rodzaje)			TK	
2.	Woda mineralna (gaz./niegaz.)			TK	

Wartość usługi razem brutto

w tym

usługa cateringowa 8% Vat

usługa cateringowa 23% Vat

Koszt jednostkowy brutto na 1 os.

Dodatkowo:

1. Stoły okrągłe, serwety do konsumpcji + dekoracja na bufetach i stołach okrągłych - 280 miejsc konsumpcyjnych zasładowanych - w cenie
2. Szkłoneczki, dzbanki i patery na owoce w cenie
3. Naczynia i sztucze do konsumpcji - w cenie
4. Ilość kelnerów- 1/na 40 osób

Oświadczamy, że jesteśmy podatnikami podatku VAT. Nasz nr NIP:

Oświadczamy, że uważamy się związanymi z niniejszą ofertą przez okres 30 dni.

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z dniem upływu terminu do składania

Data i podpis składającego

Nazwa i adres oferenta:
 Oferta na usługę "VIP Lunch dla delegacji zagranicznych - gości targów MSPO 2018"
 Oferujemy wykonanie całości zadania określonego w przedmiocie zamówienia

Objekt: Centrum Kongresowe Targów Kielce
Termin realizacji: 7 września 2018 r. - PIĄTEK
Orientacyjna ilość osób: 200

Do menu autorskiego należy wpisać proponowane przez Oferenta potrawy (nazwa, określenie składników) z zachowaniem sugerowanej gramatury porcji.

lp.	Nazwa	Ilość	J.m.	cena jedn. brutto	Ilość porcji
Dania na gorąco - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:					
1.	Zupa mięsna	250	g		100
2.	Zupa wegetariańska	250	g		100
3.	Potrawa mięsna	180	g		100
4.	Ryba	180	g		100
5.	Potrawa wegetariańska	150	g		100
Dodatki skrobiowe lub inne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych (np.: ziemniaki, kluseczki ziemniaczane, ryż, kasza, itp.):					
1.		200	g		100
2.		150	g		100
Dodatki warzywne ciepłe (np. warzywa gotowane) i zimne (np. surówki) - podane w podgrzewaczach gastronomicznych i salaterkach:					
1.	Dodatek ciepły	150	g		100
2.	Dodatek zimny	100	g		100
Zimne przekąski dekorowane na półmiskach (3x mięsne, 2x rybne, 2x wegetariańskie i inne):					
1.		80	g		50
2.		50	g		50
3.		50	g		50
4.		80	g		50
5.		50	g		50
6.		80	g		50
7.		50	g		50
8.		50	g		50
Salatki:					
1.		100	g		50
2.		100	g		50
3.		100	g		50
4.		100	g		50
Dodatki:					
1.	Pieczynko	50	g		200
Ciasta, owoce:					
1.	Ciasta porcyjne w papilotkach serwowane na paterach	50	g		300
2.	Owoce sezonowe				TK
Napoje gorące:					
1.	Kawa serwowana z ekspresu przez baristów i rozpuszczalna, herbata np. Ahmad i/hub Dilmah, Dodatki: cukier, mleko, ekstrakt			b. o.	
Napoje zimne:					
1.	Soki owocowe (różne rodzaje)			TK	
2.	Woda mineralna (gaz./niegaz.)			TK	

Wartość usługi razem brutto

w tym

usługa cateringowa 8% Vat

usługa cateringowa 23% Vat

Koszt jednostkowy brutto na 1 os.

Dodatkowo:

1. Stoły okrągłe, serwety do konsumpcji + dekoracja na bufetach i stołach okrągłych - 280 miejsc konsumpcyjnych zasładowanych - w cenie
2. Szkłoneczki, dzbanki i patery na owoce w cenie
3. Naczynia i sztucze do konsumpcji - w cenie
4. Ilość kelnerów- 1/na 40 osób

Oświadczamy, że jesteśmy podatnikami podatku VAT. Nasz nr NIP:

Oświadczamy, że uważamy się związanymi z niniejszą ofertą przez okres 30 dni.

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z dniem upływu terminu do składania

Data i podpis składającego