

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

..... dnia
(miejsowość (data)

.....

.....

.....

(nazwa / adres / NIP oferenta, tel., fax, e-mail)

OFERTA CENOWA

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr..... z dnia r. składamy ofertę na świadczenie usługi zapewnienia cateringu z obsługą dla 200 osób, na organizację konferencji organizowanej w ramach projektu Śląskie. Zawodowcy w dniu 26.10.2021 r. w Dąbrowie Górniczej (WSB), zgodnie z niniejszym opisem:

L.P.	DATA	Opis	ILOŚĆ	CENA BRUTTO
1	26.10.2021 pomiędzy 11:00 – 11:30	Serwis kawowy obejmuje minimum: <ul style="list-style-type: none"> • kawa ziarnista z ekspresu • herbaty: czarna, earl grey, zielona, owocowa • cukier, cytryna, mleczko do kawy • taca ciasteczek deserowych na osobę • taca kanapek bankietowych • warnik z gorącą wodą, filiżanki, talerzyki, łyżeczki (zastawa porcelanowa) • woda mineralna - 0,33 ml w plastiku • soki (jabłkowy i pomarańczowy) w dzbanku 	dla 200 osób Za osobę

2	<p>26.10.2021 Jednorazowy pomiędzy 13:30 – 14:30</p>	<p>Lunch obejmuje kanapki dekoracyjne i bankietowe: <u>600 kanapek wg poniższej specyfikacji:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • szynka wiejska, ser żółty Gouda, pomidor, ogórek zielony • filet drobiowy, ser Camembert, papryka, oliwki • polędwica łososiowa, jajko, sos tatarski własnej roboty, papryka • mix warzyw (ogórek zielony, pomidor, papryka), wiórki sera żółtego, kiełki • roladki z szynki nadziewane chrzanem, • kurczak z sosem barbecue, tarty ser żółty, papryka • pieczeń z musztardą, ogórek konserwowy, cebulka marynowana • salami, ser Camembert, pikantna papryka jalapeno 	<p>75 kanapek z każdego rodzaju</p> <p>.....</p>	
		<p><u>400 tartinek wg poniższej specyfikacji:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • camembert, roszponka, winogrono • szynka dojrzewająca, suszony pomidor, kapar • polędwica łososiowa, ser Lazur, oliwka zielona • szynka wiejska, ser wędzony, pomidorek koktajlowy • mozzarella, ogórek zielony, oliwka czarna <p><u>320 fingerów wg poniższej specyfikacji:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • koreczki z pikantnego sera żółtego, szynki i pieczarki marynowanej 	<p>80 Tartinek z każdego rodzaju</p> <p>.....</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • połówki jajek faszerowane pastą pieczarkową z odrobiną cebulki • roladki z boczku, nadziewane śliwką wędzoną z pikantnym sosem • mini kanapeczki z pieczonym pasztetem, korniszonem i papryką • szaszłyki z korniszona, kabanosa i cebulki marynowanej • ruloniki z szynki nadziewane musem chrzanowym • ser wędzony z żurawiną i winogronem • tartinki z kiełkami, pastą serową i pomidorkiem 	40 Fingerów z każdego rodzaju
	Jabłecznik	75 ciastek
	Sernik lub ciasto orkiszowe z orzechami włoskimi	75 ciastek
	Sprzętu cateringowy i zastawy	dla 200 osób
	Stoliki koktajlowe z pokrowcem	30 szt.
		RAZEM

CENA BRUTTO ZA USŁUGĘ CATERINGU WYNOŚI

.....
słownie

Oświadczam, że mogę ubiegać się o zamówienie i spełniam warunki określone w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam, iż zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego i akceptujemy jego treść. Pozostajemy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu do składania ofert.

.....
podpis/ pieczętka