

Załącznik nr 2 Wzór oferty

Pełna nazwa firmy lub imię i nazwisko: **MK Hotels Sowińska – Kamińska sp.j.**

Pl. St. Moniuszki 7, 25 – 334 Kielce, woj. świętokrzyskie

Nr KRS: **709749** NIP: **6572934623** REGON: **369012106**

Adres poczty elektronicznej: info@zlotaroza.pl, agnieszka@zlotaroza.pl

Numer telefonu: **504015837, +48 41 3415002**

Osoba do kontaktu: **Agnieszka Sowińska - Muehsam**

Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach

ul. Żeromskiego 5, 25-369 Kielce

OFERTA

1. W odpowiedzi na ogłoszenie przez Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest „**Usługi cateringowe**” (postępowanie nr ADP.2301.94.2025), składamy niniejszą ofertę oświadczając, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ).
2. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie objętym Specyfikacją Warunków Zamówienia i załącznikami do SWZ **za łączną cenę ryczałtową brutto 3814 zł;*** w tym podatek Vat 8 %

****cena przyjęta do oceny ofert w kryterium „cena”, wynikające z sumowania wszystkich cen poszczególnych produktów/dań***

Ww. cena została skalkulowana w oparciu o sumowanie podanych niżej cen jednostkowych tj.:

Zestaw kawowy I:

- Kawa podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os **5 zł brutto**
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os. **1 zł brutto**

- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń; **7 zł brutto**

Mini galanteria cukiernicza po 100g/os.:

- mini eklerki* **13 zł brutto**
- mini pączki* **9 zł brutto**
- mini rogaliki* **9 zł brutto**
- mini ptysie* **9 zł brutto**

opcja bezglutenowa:

- mini eklerki* **15 zł brutto**
- mini pączki ***14 zł brutto**
- mini rogaliki* **14 zł brutto**
- mini ptysie* **14 zł brutto**
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.) **7 zł brutto**
- Owoce świeże sezonowe: 100 g /os. **6 zł brutto**

Zestaw kawowy II:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os. **7 zł brutto**
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os. **1 zł brutto**
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń **7 zł brutto**
- Woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os. **4 zł brutto**
- Woda w butelkach PET gazowana 500 ml/os. **4 zł brutto**

Mini galanteria cukiernicza po 100 g/os.:

- mini eklerki* **13 zł brutto**
- mini pączki* **9 zł brutto**
- mini rogaliki* **9 zł brutto**
- mini ptysie* **9 zł brutto**

opcja bezglutenowa :

- mini eklerki* **15 zł brutto**
- mini pączki* **14 zł brutto**

- mini rogaliki* 14 zł brutto

- mini ptysie* 14 zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.). 7 zł brutto

– Owoce świeże sezonowe: 100 g/os. 6 zł brutto

Zestaw kawowy III:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os. 7 zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach 200 ml/os. 1 zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń; 5 zł brutto

Mini galanteria cukiernicza, 100g/os.:

- mini babeczki z musem i owocami* 9 zł brutto
- mini muffinki* 8 zł brutto
- mini ptysie z kremem* 9 zł brutto
- mini ptysie z bitą śmietaną* 9 zł brutto
- mini tartaletki z musem waniliowym i owocami* 9 zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.). 7 zł brutto

– Owoce świeże sezonowe: 100 g/os. 6 zł brutto

Zestaw kawowy IV

- Kawa świeżo mielona podawana w termosach/warnikach – bez ograniczeń 7 zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach – bez ograniczeń 1 zł brutto
- Woda w butelkach szklanych gazowana 0,33l/os 4 zł brutto
- Woda w butelkach szklanych niegazowana 0,33 l/os. 4 zł brutto

Mini galanteria cukiernicza; każda sztuka 80 g:

- mini babeczki faszerowane słodkie z serkiem mascarpone i owocami* 9 zł brutto
- mini babeczki z serniczkiem i musem owocowym* 9 zł brutto
- mini babeczki z kremem budyniowym i owocami* 9 zł brutto

- szarlotka z borówkami* 8 zł brutto

mini deserki w pojemniczkach fingerfood, każda sztuka 80g:

- brownie z mango* 9 zł brutto
- sernik z maliną* 9 zł brutto
- tiramisu* 9 zł brutto
- mus czekoladowy z owocami* 9 zł brutto
- Sałatka ze świeżych owoców podawana w pojemniczkach fingerfood; każda sztuka 40g 6 zł brutto

Mini kanapki dekoracyjne; każda kanapka 50g/szt. :

- mięsne* 8 zł brutto
- wegetariańskie* 8 zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.). 7 zł brutto

Zestaw śniadaniowy I:

- Kanapki konferencyjne, każda 50 g:

Z pieczywa ciemnego :

- Z pastą mięsną* 9 zł brutto
- Z pastą łososiową* 9 zł brutto
- Z serami* 8 zł brutto
- Z szynką* 8 zł brutto

Z pieczywa jasnego:

- Z pastą mięsną* 8 zł brutto
- Z pastą łososiową* 9 zł brutto
- Z serami* 8 zł brutto
- Z szynką* 8 zł brutto

Kanapki dekorowane kawałkami sałaty ogórka/pomidora /papryki)

- Mini tortille 50 g, zawijane w wersji mięsnej*, 1 szt./os. 6 zł brutto
- Mini tortille 50g, zawijane w wersji wegetariańskiej*, 1 szt./os 6 zł brutto
- Mini tortille zawijane w wersji wegańskiej 50g każda, (minimum 2 rodzaje, np. pasty warzywne)*, po 1 szt./os. 6 zł brutto

- sałatka jarzynowa tradycyjna* 100 g/osobę 7 zł brutto
- sałatka hawajska z kurczakiem i majonezem* – 100 g/osobę 8 zł brutto

Galanteria cukiernicza, po 100g/os.:

- mini rogaliki* 9 zł brutto
- mini pączki* 9 zł brutto
- mini eklerki* 13 zł brutto

opcja bezglutenowa, po 100 g/os.

- mini rogaliki* 14 zł brutto
- mini pączki* 14 zł brutto
- mini eklerki* 15 zł brutto
- Kawa podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os. 5 zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach -200 ml/os. 1 zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń 7 zł brutto
- Woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os. 4 zł brutto
- Woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os. 4 zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.). 7 zł brutto

Zestaw śniadaniowy II:

- Kanapki konferencyjne każda 50 g:

z pieczywa ciemnego :

- z pastami mięsnymi* 8 zł brutto
- z łososiem* 9 zł brutto
- z serami* 8 zł brutto
- z szynką* 8 zł brutto

z pieczywa jasnego :

- z pastami mięsnymi* 8 zł brutto
- z łososiem* 9 zł brutto
- z serami* 8 zł brutto
- z szynką* 8 zł brutto



z pieczywa bezglutenowego:

- z pastami mięsnymi* 9 zł brutto
- z łososiem* 10 zł brutto
- z serami* 9 zł brutto
- z szynką* 9 zł brutto

Kanapki dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki)

- opcja wegańska (minimum 2 rodzaje, np. pasta warzywna)* – każda sztuka 50g, po 1 szt./os. 8 zł brutto

- Mini tortille każda 50 g, zawijane w wersji mięsnej* 6 zł brutto
- Mini tortille w wersji wegetariańskiej każda 50g* 6 zł brutto
- Mini tortille w wersji wegańskiej, każda 50g* 6 zł brutto

Galanteria cukiernicza, 100g/os.:

- mini rogaliki* 9 zł brutto
- mini pączki* 9 zł brutto
- mini eklerki* 13 zł brutto
- mini słodkie przekąski* 9 zł brutto

- opcja bezglutenowa- 100 g/os.

- mini rogaliki* 14 zł brutto
- mini pączki* 14 zł brutto
- mini eklerki* 15 zł brutto
- mini słodkie przekąski* 14 zł brutto
- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego -200 ml/os. 7 zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach -200 ml/os. 1 zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń. 7 zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.) 7 zł brutto

Zestaw śniadaniowy III:

Kanapki konferencyjne, każda o gramaturze 50g :

z pieczywa ciemnego:

- z pastą mięsną* 8 zł brutto
- z łososiem* 9 zł brutto
- z serami* 8 zł brutto
- szynką* 8 zł brutto
- wegańska (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną)* po 1 szt./os. 8 zł brutto

Z pieczywa jasnego :

- z pastą mięsną* 8 zł brutto
- z łososiem* 9 zł brutto
- z serami* 8 zł brutto
- szynką* 8 zł brutto
- wegańska (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną)* po 1 szt./os. 8 zł brutto

Z pieczywa bezglutenowego :

- z pastą mięsną* 9 zł brutto
- z łososiem* 10 zł brutto
- z serami* 9 zł brutto
- szynką* 9 zł brutto
- wegańska (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną)* po 1 szt./os 9 zł brutto

Kanapki dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki)

- mini tortille zawijane w wersji mięsnej 50 g* 6 zł brutto
- mini tortille zawijane w wersji wegetariańskiej, 50g* 6 zł brutto
- mini tortille w wersji wegańskiej 50g* 6 zł brutto
- sałatka jarzynowa tradycyjna - 150 g/os*. 12 zł brutto
- sałatka hawajska z kurczakiem i majonezem* – 150 g/os. 15 zł brutto
- sałatka hawajska wersja wegańska* – 150 g/os. 16 zł brutto

Mini galanteria cukiernicza:

- mini eklerki* 100g/os. 13 zł brutto
- mini pączki* 100g/os. 9 zł brutto
- mini rogaliki*100g/os. 9 zł brutto
- mini ptysie* – 100 g/os. 9 zł brutto

opcja bezglutenowa : 100g/os.

- mini eklerki* 100g/os. **15 zł brutto**
- mini pączki* 100g/os. **14 zł brutto**
- mini rogaliki* 100g/os. **14 zł brutto**
- mini ptysie* – 100 g/os. **14 zł brutto**
- Kawa podawana z werników - bez ograniczeń **7 zł brutto**
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeń **1 zł brutto**
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń **7 zł brutto**

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów)- bez ograniczeń **11 zł brutto**

Zestaw śniadaniowy IV:

Kanapki konferencyjne każda 50 g,

z pieczywa ciemnego :

- z pastą mięsną* **8 zł brutto**
- z łososiem* **9 zł brutto**
- z serem* **8 zł brutto**
- z szynką* **8 zł brutto**
- kanapki wegańskie (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną)*, po 1 szt./os. **8 zł brutto**

Z pieczywa jasnego:

- z pastą mięsną* **8 zł brutto**
- z łososiem* **9 zł brutto**
- z serem* **8 zł brutto**
- z szynką* **8 zł brutto**
- kanapki wegańskie (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną)* po 1 szt./os. **8 zł brutto**

Z pieczywa bezglutenowego:

- z pastą mięsną* **9 zł brutto**
- z łososiem* **10 zł brutto**
- z serem* **9 zł brutto**
- z szynką* **9 zł brutto**
- kanapki wegańskie (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną)*, po 1 szt./os. **9 zł brutto**

Kanapki dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki)

Mini tortille każda 50 g :

- zawijane w wersji mięsnej* 6 zł brutto
- zawijane w wersji wegetariańskiej* 6 zł brutto
- zawijane w wersji wegańskiej* 6 zł brutto
- Sałatka z kurczakiem* - 150 g/os. 14 zł brutto
- Pesto 150 g/os.* 1 zł brutto
- makaronem penne z kiełkami 150 g/os.* 14 zł brutto
- sałatka grecka z serem feta 150 g/os.* 14 zł brutto
- mix sałat z papryką, oliwkami i oliwą z oliwek – 150 g/os.* 14 zł brutto

Mini galanteria cukiernicza :

- mini eklerki 100g/os.* 13 zł brutto
- mini pączki 100g/os. * 9 zł brutto
- mini rogaliki 100g/os. * 9 zł brutto
- mini ptysie 100g/os.* 9 zł brutto

opcja bezglutenowa :

- mini eklerki 100g/os.* 15 zł brutto
- mini pączki 100g/os. * 14 zł brutto
- mini rogaliki 100g/os. * 14 zł brutto
- mini ptysie 100g/os.* 14 zł brutto
- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń 12 zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeń 1 zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – 7 zł brutto bez ograniczeń
- Woda w butelkach PETniegazowana 500 ml/os 4 zł brutto
- woda w butelkach PET gazowana 500 ml/os. 4 zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier

w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń. 13 zł brutto

Zestaw obiadowy I

Zupa:

- pieczarkowa z makaronem – 250 ml/os.* **21 zł brutto**
- żurek staropolski – 250 ml/os.* **21 zł brutto**
- pomidorowa – 250 ml/os.* **21 zł brutto**
- ogórkowa – 250 ml/os.* **21 zł brutto**
- jarzynowa – 250 ml/os.* **21 zł brutto**
- zupa-krem z borowików z groszkiem ptysiowym 250 ml/os.* **24 zł brutto**
- zupa-krem z dyni z migdałami 250 ml/os.* **24 zł brutto**

II danie :

porcja mięsa:

- porcja mięsa w formie sznycla w sosie 150g/os.* **28 zł brutto**
- porcja mięsa w formie zawijanej roladki 150g/os.* **28 zł brutto**
- porcja mięsa w formie kotleta panierowanego z mięsa wieprzowego 150g/os.* **28 zł brutto**
- porcja mięsa w formie kotleta panierowanego drobiowego) 150g/os.* **28 zł brutto**
- nuggetsy z kurczaka 150 g/os.* **28 zł brutto**
- placki ziemniaczane z gulaszem (po węgiersku) 150g/os.* **24 zł brutto**
- lasagne z mięsem 150g.os.* **22 zł brutto**
- porcja ryby np.: miruna w panierce 150g/os. * **28 zł brutto**
- grillowany fileć z morskoka 150g/os.* **28 zł brutto**
- sola w cieście 150g/os.* **28 zł brutto**
- paluszki rybne 150g/os.* **15 zł brutto**

danie wegetariańskie:

- naleśniki ze szpinakiem 150g/os.* **18 zł brutto**
- pierogi ruskie z cebulką i śmietaną 150g/os.* **14 zł brutto**
- danie wegańskie – 250 g/os.* **19 zł brutto**

Dodatki :

- pieczone ćwiartki ziemniaczane 200g/os.* **6 zł brutto**
- ziemniaki z wody 200g/os.* **6 zł brutto**
- frytki 200g/os.* **6 zł brutto**
- kasza 200g/os.* **6 zł brutto**
- ryż tradycyjny 200 g/os.* **6 zł brutto**

Surówki :

- mix sałat z sosem winegret 150g/os. **12 zł brutto**
- surówka z marchewki i jabłka 150g/os. **8 zł brutto**
- Colesław 150g/os. **9 zł brutto**

Warzywa podawane na ciepło:

- fasolka szparagowa 150g/os.* **10 zł brutto**
- kapusta zasmażana 150g/os.* **9 zł brutto**
- buraczki zasmażane 150 g/os.* **9 zł brutto**

Napoje: soki owocowe (2 rodzaje) podawane w dzbankach 200 ml/os. każdego soku; **9 zł brutto**

- woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os. **4 zł brutto**
- woda w butelkach PET gazowana – po 500 ml/os. **4 zł brutto**

Zestaw konferencyjny I:

Galanteria cukiernicza:

- Mini eklerki 100g/os.* **13 zł brutto**
- mini pączki 100g/os. * **9 zł brutto**
- mini rogaliki 100g/os. * **9 zł brutto**
- mini ptysie 100g/os.* **9 zł brutto**

opcja bezglutenowa:

- Mini eklerki 100g/os. ***15 zł brutto**
- mini pączki 100g/os. ***14 zł brutto**
- mini rogaliki 100g/os. * **14 zł brutto**
- mini ptysie 100g/os.* **14 zł brutto**

Mix ciasta w małych kawałkach:

- Sernik 100g/os. * **9 zł brutto**
- jabłecznik 100g/os.* **8 zł brutto**
- ciasto bezglutenowe – 100 g/os.* **9 zł brutto**

Desery:

- Mini deser piernikowy z malinami 50g/os.* **8 zł brutto**
- mus kokosowy z dodatkiem likieru i z migdałami 50g/os.* **8 zł brutto**

- mini deser serniczek z mango 50g/os.* 9 zł brutto
- mini pana cotta z musem truskawkowym 50g/os.* 9 zł brutto
- mini deser jabłkowy z mascarpone i cynamonem 50g/os.* 8 zł brutto
- opcja wegańska (minimum 2 rodzaje) po 50g/os.* 12 zł brutto
- Owoce świeże filetowane 100 g/os. 12 zł brutto

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń 12 zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeń 1 zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń 7 zł brutto
- Woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os. 4 zł brutto
- woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os. 4 zł brutto
- Soki owocowe (minimum dwa rodzaje) podawane w dzbankach – bez ograniczeń 12 zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier

w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń 13 zł brutto

Zestaw konferencyjny II:

Bufet typu finger food :

- Tartinki z pieczoną kaczka i musem z borówki 40 g/os.* 9 zł brutto
- Faszerowane mini pomidorki z musem chrzanowym 40g/os.* 8 zł brutto
- Kanapeczki ze schabu z musem chrzanowym 40g/os.* 8 zł brutto
- Koreczki mięsno-warzywne 40g/os.* 8 zł brutto
- Koreczki warzywno-serowe 40 g/os.* 8 zł brutto
- Kuleczki z oscypka z żurawiną 40 g/os.* 8 zł brutto
- Pieczarka faszerowana po Katalońsku z tapenadą z oliwek 40g/os.* 8 zł brutto
- Pieczarka faszerowana pastą z cieciorzki 40g/os.* 8 zł brutto
- chorizo 40 g/os.* 8 zł brutto
- Szaszłycki wege z mini mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym i bazylią serwowane ze świeżym pesto 40 g/os.* 8 zł brutto

- Tartinki na bagietce francuskiej z łososiem i serem kaparowym 40g/os*. 9 zł brutto

Tortille w różnych smakach:

- Szpinak 40g/os.* 6 zł brutto
- Kurczak 40g/os. * 6 zł brutto
- chorizo 40 g/os.* 6 zł brutto
- Tortille w wersji wegańskiej (minimum 2 rodzaje) po 40g/os.* 6 zł brutto
- Tortille w wersji bezglutenowej (minimum 2 rodzaje) po 40 g/os. * 6 zł brutto
- Tartinki w wersji wegańskiej 40g/os.* 8 zł brutto
- Tartinki w wersji bezglutenowej 40 g/os.* 8 zł brutto
- Chrupiace przekąski : opcja wegańska (minimum 2 rodzaje) po 50g/os. 9 zł brutto
- Kąski kurczaka podane z batatem pieczonym i sosem chili-serowym 50 g* 9 zł brutto
- Rożki z ciasta francuskiego z nadzieniem mięsnym 50g* 8 zł brutto
- Rożki z ciasta francuskiego z nadzieniem szpinakowym 50 g* 8 zł brutto
- Grillowana cukinia z serem bałkańskim i sosem balsamico 50 g* 6 zł brutto

Mięsne drobne przekąski :

- Szaszłyczki curry z kurczaka z dodatkiem śliwki kalifornijskiej 50 g* 8 zł brutto
- Szaszłyczki z kuleczek mięsnych z dodatkiem grillowanych warzyw 50 g* 8 zł brutto
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym i zielonym pieprzem 50 g* 6 zł brutto
- Boczek ze śliwką kalifornijską 50 g* 6 zł brutto

Mini deserki słodkie :

- Panna Cotta na sosie z truskawek i czekoladą 50 g* 9 zł brutto
- Krem czekoladowy z wiśniami i sosem waniliowym 50 g* 8 zł brutto
- Tiramisu przekładane biszkoptami i tartą czekoladą 50 g* 9 zł brutto
- Mini deser słodki wersja bezglutenowa 50 g* 9 zł brutto
- Mini deser słodki wersja wegańska – 50 g* 9 zł brutto

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń 12 zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeń 1 zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń 7 zł brutto

- Woda w butelkach PET niegazowana 500ml/os. 4 zł brutto
 - woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os. 4 zł brutto
- Soki owocowe (minimum dwa rodzaje) podawane w dzbankach – bez ograniczeń 12 zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń 13 zł brutto.

Zestaw konferencyjny III (wigilia)

Przekąski bankietowe:

- mintaj w sosie greckim 100 g/os.* 3 zł brutto
- ciasto francuskie zapiekane z kapustą i pieczarkami 100 g/os.* 3 zł brutto
- łosoś na liściach szpinaku zapiekany w cieście francuskim 100 g/os.* 3 zł brutto
- śledzik w sosie jogurtowym 50 g/os.* 3 zł brutto
- sałatka wegetariańska z groszkiem zielonym 100 g/os.* 3 zł brutto
- sałatka koktajlowa z wędzonym łososiem, jajkiem przepiórczym oraz selerem naciowym 100 g./os.* 3 zł brutto
- sałatka koktajlowa z granatem, serem pleśniowym i orzechami 100 g./os.* 3 zł brutto
- kanapki bankietowe, różne smaki (minimum 3 rodzaje) każda 40 g/os.* 3 zł brutto
- babeczki nadziewane tatarskim z łososia 80 g/os.* 3 zł brutto
- babeczki nadziewane kremem z sera donablu 80g/os.* 3 zł brutto
- pasztecik świąteczny 40 g/os.* 3 zł brutto.

Galanteria cukiernicza, pieczywo:

ciasto domowe świąteczne:

- sernik z bakaliami 150g/os.* 3 zł brutto
- makowiec z masą czekoladową 150g/os.* 3 zł brutto
- piernik 150 g./os.* 3 zł brutto
- pieczywo mieszane (min.3 rodzaje) po 20 g/os. 1 zł brutto

Owoce:

- mandarynki 150g/os. 2 zł brutto
- winogrono 150 g/os. 2 zł brutto

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń **4 zł brutto**
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeń **1 zł brutto**
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń **1 zł brutto**

Soki owocowe (minimum dwa rodzaje) podawane w dzbankach – bez ograniczeń **3 zł brutto**

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier

w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń **3 zł brutto**

- kompot z suszu 250 ml/os **3 zł brutto**

Zestaw obiadowy II

- Mozzarella z pomidorkami i świeżą bazylią, skropiona oliwą z oliwek 150g/os.* **15 zł brutto**
- pasztet z gęsiny z musem żurawinowym 150g/os.* **14 zł brutto**
- melon zawijany w szynkę dojrzewającą 150 g/os.* **9 zł brutto**
- Krem z borowików z groszkiem ptysiovym 250 ml/os.* **24 zł brutto**
- krem z brokułów 250 ml/os.* **24 zł brutto**
- krem z pomidorów z grzankami 250ml/os.* **24 zł brutto**

II danie:

- porcja mięsa w formie roladki wołowej po śląsku 150g/os.* **32 zł brutto**
- medaliony z indyka w sosie borowikowym 150g/os.* **28 zł brutto**
- polędwiczki wieprzowe w sosie carbonara 150g/os.* **28 zł brutto**
- dorsz zapiekany pod szpinakiem i serem mozzarella 150g/os.* **29 zł brutto**
- filet z łososa w sosie śmietanowo-cytrynowym 150 g/os.* **34 zł brutto**
- grillowany filet z karmazyna z dipem ziołowo-czosnkowym 150 g/os.* **29 zł brutto**
- zapiekanka warzywna w wersji wegańskiej 150 g/os.* **19 zł brutto**

Dodatki:

- dziki ryż 200g/os.* **6 zł brutto**
- gnocchi 200g/os. * **6 zł brutto**
- pieczone ćwiartki ziemniaczane 200g/os.* **6 zł brutto**
- ziemniaki z wody 200g/os.* **6 zł brutto**
- mini kluski śląskie 200g/os * **6 zł brutto**
- ryż z warzywami 200 g/os. * **6 zł brutto**

- kasza z warzywami 200 g/os.* **6 zł brutto**

Surówki 150g/os.:

- mix sałat z sosem winegret * **12 zł brutto**
- surówka z marchewki i jabłka* **8 zł brutto**
- buraczki* **8 zł brutto**
- warzywa podawane na ciepło* **8 zł brutto**
- mix warzyw gotowanych na parze* **8 zł brutto**
- fasolka szparagowa * **10 zł brutto**
- kapusta zasmażana* **8 zł brutto**
- fasolka szparagowa duszona z pieczarkami* **10 zł brutto**
- szpinak w śmietanie* **9 zł brutto**

Deser 150g/os.:

- sernik* **12 zł brutto**
- jabłecznik* **10 zł brutto**
- ciasto z owocami* **10 zł brutto**
- toffi* **12 zł brutto**
- makowiec* **15 zł brutto**

Deser bezglutenowy, 150g/os. :

- sernik * **12 zł brutto**
- jabłecznik* **10 zł brutto**
- ciasto z owocami* **10 zł brutto**
- toffi* **12 zł brutto**
- makowiec* **15 zł brutto**

Napoje gorące:

- kawa podawana z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/os. **7 zł brutto**
- herbata (wrzątek) podawana w warnikach z dodatkami 200 ml/os. **1 zł brutto**

Napoje zimne: soki owocowe (2 rodzaje) podawane w dzbankach 200 ml/os. każdego soku **9 zł brutto**

- Woda mineralna gazowana w butelkach PET 500 ml/os. **4 zł brutto**
- Woda mineralna niegazowana w butelkach PET 500 ml/os. **4 zł brutto**
- Woda w szklanych dzbankach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń **7 zł brutto**

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń **13 zł brutto**

Zestaw obiadowy III:

- Sakiewki z łososia wędzonego z musem limonkowo-śmietanowym na mieszanych sałatach – 150 g/os.* **28 zł brutto**
- Krem z pieczonego buraka z kozim serem – 200 ml/os. * **24 zł brutto**
- Roladka z jelenia w sosie śliwkowym 150g/os.* **26 zł brutto**
- zapiekanka warzywna w wersji wegańskiej – 150 g/os.* **18 zł brutto**
- Pure ziemniaczano-pietruszkowe – 200 g/os.* **6 zł brutto**
- Warzywa korzenne glazurowane –50 g/os.* **4 zł brutto**
- Marchewka z ogórkiem kiszonym – 50 g/os. * **4 zł brutto**
- Kapusta czerwona z jabłkiem i porem – 50 g/os.* **4 zł brutto**
- Surówka z kapusty pekińskiej z serem pleśniowym i orzechami włoskimi 50 g/os.* **5 zł brutto**

Deser:

- beza Pavlova z bitą śmietaną i owocami– 150 g/os*. **20 zł brutto**
- Ciasto wersji w bezglutenowej – 150 g* **20 zł brutto**
- Ciasto w wersji wegańskiej – 150 g* **20 zł brutto**
- Sok jabłkowy tłoczony 200ml/os.* **5 zł brutto**
- Sok pomarańczowy wyciskany podawany w dzbankach – 200 ml/os.* **9 zł brutto**
- Woda mineralna gazowana w butelkach 500 ml/os.* **4 zł brutto**
- Woda mineralna gazowana w butelkach 500 ml/os.* **4 zł brutto**
- Woda w szklanych dzbankach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń **7 zł brutto**
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/os. **7 zł brutto**
- herbata (wrzątek) podawana w warnikach – 200 ml/os. **1 zł brutto**
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń. **13 zł brutto**

Zestaw obiadowy IV

Zupa:

- Krem pomidorowy 250 ml/os **24 zł brutto**

Drugie danie:

- pieczony karczek wieprzowy w sosie pieczeniowym 50g/os.* **5 zł brutto**
- kotlet warzywny w wersji wegańskiej 150 g/os.* **18 zł brutto**
- pieczone warzywa korzenne z masłem orzechowym 150 g/os.* **10 zł brutto**
- fasolka szparagowa z bułką tartą 100 g/os.* **8 zł brutto**
- kluski śląskie 200 g/os.* **6 zł brutto**

Przekąski:

- szaszłyki z kurczaka z sosem owocowym 100 g/os.* **13 zł brutto**
- szaszłyki z dorszem z dodatkiem warzyw i sosu owocowego 100 g/os.* **14 zł brutto**
- szaszłyki z warzywami w wersji wegańskiej 100 g/os.* **12 zł brutto**

Galanteria cukiernicza:

- brownie 150 g/os.* **20 zł brutto**
- tiramisu 150 g/os. * **20 zł brutto**

Napoje:

Sok jabłkowy lub pomarańczowy podawany w dzbankach – 200 ml/os. **5 zł brutto**

- Woda w szklanych dzbankach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń **7 zł brutto**
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/os. **7 zł brutto**
- herbata (wrzątek) podawana w warnikach – 200 ml/os. **1 zł brutto**
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń **13 zł brutto**

Zestaw obiadowy V (wigilia)

W skład menu wchodzi:

- Wigilijny barszcz czerwony 200ml/os.* **3 zł brutto**
- świąteczna zupa grzybowa – 200 ml/os.* **3 zł brutto**
- Uszka z grzybami do barszczu porcja 80g/os.* **3 zł brutto**
- Uszka z grzybami wersja wegańska porcja 80g/os. * **3 zł brutto**
- Uszka z grzybami wersja bezglutenowa porcja 80g/os.* **3 zł brutto**

- Pierogi z kapustą i grzybami 120g/os.* 3 zł brutto
- Pierogi z kapustą i grzybami w wersji wegańskiej 120g/os.* 3 zł brutto
- Pierogi z kapustą i grzybami wersja bezglutenowa 120g/os.* 3 zł brutto
- Pierogi ruskie 120g/os.* 3 zł brutto
- Gołąbki z kaszą gryczaną 50g/os.* 3 zł brutto
- krokiety z kapustą i grzybami 50 g/os. * 3 zł brutto
- Ryba po grecku serwowana na zimno – 50 g/os.* 3 zł brutto
- Śledź po wiejsku 50g/os.* 3 zł brutto
- śledź w sosie tatarskim 50g/os.* 3 zł brutto
- śledź z pesto 50g/os.* 3 zł brutto
- śledź w sosie musztardowo-curry 50g/os.* 3 zł brutto
- śledź po kaszubsku 50g/os.* 3 zł brutto
- śledź z suszonymi pomidorami 50g/os.* 3 zł brutto
- Kompot z suszonych owoców – 250 ml/os. 3 zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń 1 zł brutto
- woda w butelkach PET niegazowana 500ml/os. 3 zł brutto
- woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os. 3 zł brutto.

3. Termin na zgłoszenie imprezy 2 dni

4. W łącznej cenie brutto, o której mowa w pkt 2 uwzględniliśmy wszelkie niezbędne prace konieczne do wykonania zamówienia zgodnie z treścią SWZ i załączników do niej.
5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą zgodnie z terminem zawartym w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnosimy do jej treści żadnych zastrzeżeń. Zdobyliśmy również konieczne informacje potrzebne do właściwej wyceny oraz właściwego wykonania przedmiotu zamówienia.
7. Oświadczamy, że zawarty w Specyfikacji Warunków Zamówienia wzór umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na wymienionych w nim warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

8. Termin płatności – 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury wraz z końcowym protokołem odbioru.
9. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawca ustanawia pełnomocnika do reprezentowania go w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:tel. kontaktowy, mail:
10. Osobami do kontaktów z Zamawiającym odpowiedzialnymi za wykonanie przedmiotu umowy są: **Agnieszka Sowińska – Muehsam** Tel. **504015837**, e:mail: **agnieszka@zlotaroza.pl**
11. Informujemy, że dokumenty na potwierdzenie braku podstaw dotyczących wykluczenia na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, znajdują się w formie elektronicznej pod następującymi adresami internetowymi ogólnodostępnymi i bezpłatnych baz danych (należy zaznaczyć odpowiedni kwadrat)
- ☐ <https://prod.ceidg.gov.pl>
- ☒ <https://ems.ms.gov.pl>
- ☐ Inne (podać ścieżkę dostępu).....
12. Oświadczam/y, że jestem / nie jestem mikroprzedsiębiorstwem, małym lub średnim przedsiębiorstwem zgodnie z definicją zawartą w zaleceniu Komisji z dn. 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji przedsiębiorstw mikro, małych i średnich (Dz. Urz. UE nr 2003/361/WE). W przypadku zaznaczenia powyżej odpowiedzi twierdzącej, należy poniżej zaznaczyć krzyżykiem odpowiedni kwadrat:
- ☐ Mikroprzedsiębiorstwo
- ☒ Małe przedsiębiorstwo
- ☐ Średnie przedsiębiorstwo
- ☐ Inne
13. Zgodnie z art. 225 ust. 2 ustawy PZP informuję/informujemy, że wybór oferty:
- ☒ nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług

- ☐ będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług. _____

Powyższy obowiązek podatkowy będzie dotyczył: (wpisać nazwę) o wartości netto: zł. _____

14. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu

15. Informujemy, że w przypadku wybrania oferty, umowę podpisywały będą:

Agnieszka Sowinska-Puehsen

(imię i nazwisko)

wspólnik

(pełniona funkcja w firmie)

Załącznikami do niniejszej oferty są:

Załącznik nr 4 do SWZ

Załącznik nr 5 do SWZ

Załącznik nr 6 do SWZ

Załącznik nr 7 do SWZ – Wykaz wykonanych głównych usług

Referencje UJK Kielce

Referencje grupa Spółek „Profidenc”

Referencje GUM

Referencje Centrum Medyczne „Zdrowie”

Kielce, dnia 21.07.2025 r.

.....
Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy (podpis zaufany lub podpis osobisty lub kwalifikowany podpis elektroniczny)