



Hotel International Brno

CENOVÁ NABÍDKA NA VEŘEŘEJNOU ZAKÁZKU:

„Catering pro zahajovací gala večer konference Traverse“

16.9.2022

OBSAH CENOVÉ NABÍDKY

- 1 Krycí list nabídky
- 2 Návrh rozmístění, průběhu a způsobu organizace rautu (roznos jídla obsluhou / rautové stoly s obsluhou / samoobslužný raut)
- 3 Návrh skladby rautu pro gala večer (úvodní, hlavní a závěrečný raut) – kompletní návrh složení celovečerního rautu včetně způsobu prezentace jídel a nápojů (pro lepší představu možno doplnit fotodokumentací)
- 4 Obsluha a stručný popis technického zajištění – počet a kvalifikace obsluhujícího personálu, dále např. popis výzdoby a doplňkového osvětlení, zastřešení apod. (možno doplnit obrázky či fotkami pro lepší představu)
- 5 Reference
- 6 Čestné prohlášení
- 7 Doplněný návrh smlouvy o dílo

1 Krycí list nabídky

Název veřejné zakázky:	„Catering pro zahajovací gala večer konference Traverse“
Dodavatel: Hotel International Brno a.s.	
Obchodní firma/název/jméno a příjmení	Hotel International Brno a.s.
Sídlo/místo podnikání/bydliště	Husova 200/16, 602 00 Brno
Právní forma	Hotel International Brno a.s.
Obchodní rejstřík/živnostenský rejstřík/jiná evidence	Obchodní rejstřík
IČO	46974571
DIČ	CZ46974571
Je/není plátcem DPH	Je plátcem DPH
Bankovní ústav	UniCredit Bank Czech Republic, a.s.,
Číslo účtu	2357650005/2700
Osoba oprávněná jednat za dodavatele, funkce	Ing. Beatrice Vojtková, Generální ředitelka
Telefon	■■■■

Fax	x			
E-mail	[REDACTED]			
Veřejná zakázka:				
Cenové údaje	cena bez DPH v Kč	sazba DPH v %	výše DPH v Kč	nabídková cena celkem (tj. cena včetně DPH) v Kč
Catering – celovečerní raut	570.000,- Kč	10%	57.000,- Kč	627.000,- Kč vč. 10% DPH
Zapůjčení mobiliáře, obsluha, vybavení, technické zajištění aj.	209.000,- Kč	21%	43.890,- Kč	252.890,- Kč vč. 21% DPH
CENA CELKEM	779.000,- Kč	10%/21%	100.890,- Kč	879.890,- Kč vč. DPH
Razítko a podpis oprávněné osoby:	[REDACTED]			

2 Návrh rozmístění, průběhu a způsobu organizace rautu (roznos jídla obsluhou / rautové stoly s obsluhou / samoobslužný raut)

- Při příchodu hostů od 18:00 hod budou u welcome drinku servírovány mini kanapky/chuťovky/ finger food na jednorpcovém inventáři, občerstvení bude roznášeno koktejlovým způsobem servisu vč. roznosu přípitku.
- Servis večerního rautu od 19:30 do 22:00 hod
Občerstvení bude rozmístěno rovnoměrně po celém prostoru probíhající akce, tak aby nedocházelo ke kumulaci hostů na jednom místě.
Jídlo bude servírováno ve více fázích s lehkým časovým odstupem.
Veškeré občerstvení bude označeno popisky v českém a anglickém jazyce.
Na servis jídla nebude použit žádný plastový inventář.
 - Flying bufet – předkrmy - občerstvení bude servírováno na jednorpcovém inventáři na bufetových stolech – 4 výdejní místa.
 - Ostatní předkrmy - občerstvení bude roznášeno koktejlovým způsobem servisu.
 - Variace sýrů od lokálních dodavatelů podávány k vínu a pivu na sýrových prkénkách na bufetových stolech – 3 výdejní místa.
 - Čerstvé sezónní ovoce podáváno krájené na mísách a také na jednorpcovém inventáři – 3 – 4 výdejní místa.
 - Salátové bary – 2 výdejní místa.
 - Polévky – budou servírovány na bufetových stolech – 2 výdejní místa.
 - Variace teplé kuchyně – kombinace servisu live přímo kuchaři a bufetovou úpravou – 4 výdejní místa.
 - Cukrárna – občerstvení bude roznášeno částečně koktejlovým způsobem servisu a částečně založeno do stolu – 3 – 4 výdejní místa.
- Servis nápojů
Servis nealko nápojů a piva – 3 výdejní místa vč. dostatečného množství sklenic na všechny druhy nápojů (vč. nápojů dodaných dalším dodavatelem).

- 3 Návrh skladby rautu pro gala večer (úvodní, hlavní a závěrečný raut) – kompletní návrh složení celovečerního rautu včetně způsobu prezentace jídel a nápojů (pro lepší představu možno doplnit fotodokumentací)**

CATERINGOVÁ NABÍDKA OBČERSTVENÍ:

Od 18:00 hod. uvítací občerstvení

Mini kanapky/chuťovky/ finger food na jednorpcovém inventáři – 4ks /os.

Občerstvení bude roznášeno koktejlovým způsobem servisu

Minikanapky z francouzské bagetky s parmskou šunkou a cantaloupe melounem

Minikanapky z francouzské bagetky s kozím sýrem a čerstvým fíkem

Parmezánový puf s lososovou pěnou

Quiche Lorraine s cibulovou marmeládou

Uzený losos s bylinkovým crem fraiche

Bresaola s jablečným chutney a chilli papričkou

+ řezy francouzské bagety

CZECH SPECIAL FINGER FOOD

Chléb se škvarkovou pomazánkou

Od 19:30 – 22:00 hod. večerní raut

Flying bufet – 50g /os.

Občerstvení bude servírováno na jednorpcovém inventáři na bufetových stolech

CZECH SPECIAL FINGER FOOD

Broskev na sýrovém soklu s kuřecí majonézou

Šunkové rolky s křenovou šlehačkou

Uzený pstruh v aspiku s čerstvým fenyklem a koprem

Sýrový tunýlek se zeleninou

Občerstvení bude roznášeno koktejlovým způsobem servisu

Do růžova pečená vepřová panenka s tuňákovou pastou

Zelené a červené papričky plněné žervé krémem

Žampiony plněné ovčím sýrem

Avokádo s baby mozzarellou

Hummus

Variace sýrů od lokálních dodavatelů podávána k vínu a pivu na sýrových prkénkách – 30g /os.

Sýry z farmy Pálava + ovčí - koliba, parenica zdobený máslem, variací oliv, ořechy, cibulovou marmeládou a hroznovým vínem

Live grilování sýrů - oštěpok, korbáčik,

Čerstvé sezónní ovoce podáváno krájené na mísách a také na jednorčcovém inventáři - 10kg

Hroznové víno

Melouny

Švestky

Jablka

Salátový bar – 80g /os.

Nakládaná červená řepa s pomeranči a balkánským sýrem

Fazolový salát s řapíkatým celerem a panchetou

Salát Caesar s grilovaným kuřecím masem a máslovými krutonky

Jednodruhá zelenina – rajčata, salátové okurky, papriky, listové saláty, rukola, polníček, ředkvičky

Doplňky: nálev vinaigrette, koriandrový dresink, mlýnky s pepřem a solí, olivový olej

Polévky

Gaspacho – 50 porcí

CZECH SPECIAL

Moravské kyselo s jelení klobásou – 50 porcí

Variace teplé kuchyně – celkem 230g/os. masa + VEG

Live Carving

Live krájení mas před hosty

Pikantní hovězí rostbif s lutěnicí a ďábelskou omáčkou, domácí opékané brambory s cibulí a špekem (15kg masa)

CZECH SPECIAL

Pečená kachní prsa a šoulet s kousky pečeným kachních prsou, tuřanské kysané zelí a karlovarské knedlíky (15kg masa)

Live Cooking

Grilované krevety v česnekovém oleji (15 kg masa) podávané

.....s rozpečenou bagetou s grilovanou zeleninou

.....s šafránovým rizotem

.....s wasabi rizotem

Kuřecí nakládané nugety v cornflakes , bramborový salát s majonézou (8kg masa)

CZECH SPECIALS

Smažené banketní vepřové řízečky a bramborová kaše s máslem (8 kg masa)

Kuře na paprice a máslové noky (8kg masa)

PRO VEGETARIÁNY

Pečené kousky cukety zapečené kozím sýrem, tomatový kuskus – 50 porcí

Red Curry – černá a červená čočka na kokosovém mléce, mrkev, lilek, cuketa, hrášek, koriandr – 50 porcí

Pečivo

Výběr chlebů a domácího banketního pečiva z hotelové pekárny

Z hotelové cukrárny – 3ks /os.

Čokoládová pěna s čerstvou borůvkou
Vanilková panna cotta s lesním ovocem
Limetkový cheesecake

CZECH SPECIALS

Jablečný štrůdl se sultánkami
Linecké košíčky se žloutkovým krémem a čerstvým ovocem
Likérové špičky
Laskonky

SPECIALITA HOTELU

Ananasové šátečky plněné mascarpone s mangovou omáčkou
Dort Hotelu International

NÁPOJE:

- Variace nealko nápojů - Coca Cola, Fanta, Sprite
- Neochucená perlivá a neperlivá voda
- Domácí limonády
 - Točená žlutá limonáda
 - Domácí bezová limonáda
 - Voda ochucená mátou a čerstvými jahodami
 - Voda ochucená čerstvými okurkami
 - Voda ochucená variací citrusových plodů

- Točené pivo Hauskrecht a Starobrno
- Čaj – výběr čajů značky Ellies TEE





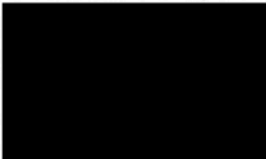


Hotel International Brno, a. s. • Husova 16, 602 00 Brno, Česká republika
tel.: +420 542 122 780, sales@hotelinternational.cz
www.hotelinternational.cz

4 Obsluha a stručný popis technického zajištění – počet a kvalifikace obsluhujícího personálu, dále např. popis výzdoby a doplňkového osvětlení, zastřešení apod. (možno doplnit obrázky či fotkami pro lepší představu)

- Profesionálně zaškolený a uniformovaný personál v dostatečném počtu osob pro zajištění tohoto typu akce vč. pomocného personálu, profesionálních řidičů a požadovaných anglicky hovořících hostesek.
- Květinová výzdoba bude vybrána dle sezónní nabídky a vhodnosti eventu tohoto typu. Výzdoba bude umístěna ve vstupních prostorách, na stolech s občerstvením a na všech koktejlových stolcích.
- Stoly s občerstvením budou vyzdobeny rautovými doplňky a svíčkami. V prostorách budou umístěny také dokovací lampy a bude použito vhodné dekorační osvětlení stanů (např. drobné venkovní žárovky, atd...)
- Pro zastřešení budou použity stany a pagody a to v počtu dle daného počasí.

5 Reference CATERINGOVÝCH a kongresových zakázek

Referenční zakázka č. 1: GUARANT International spol. s r.o. Kontakt na osobu, pro kterou byla služba poskytována: 	Název konference: ORL2022 Internetové stránky konference: www.orl2022.cz Rozpočet poskytnutých služeb: 3 256 364,- Kč bez DPH Období, v kterém byly služby poskytnuty objednateli: 8. – 10.6.2022
Referenční zakázka č. 2: ORTOPEDICKÉ CENTRUM s.r.o. Kontakt na osobu, pro kterou byla služba poskytována: 	Název konference: XXIV. Národní kongres ČSOT Internetové stránky konference: www.Csot.cz Rozpočet poskytnutých služeb: 2 386 064,- Kč bez DPH Období, v kterém byly služby poskytnuty objednateli: 13. - 15.9.2020
Referenční zakázka č. 3: Public Picture & Marketing a.s. Kontakt na osobu, pro kterou byla služba poskytována: 	Název konference: Obchodní konference ČP Internetové stránky konference: www.ppam.cz Rozpočet poskytnutých služeb: 2 219 054,- Kč bez DPH Období, v kterém byly služby poskytnuty objednateli: 23.2.2019

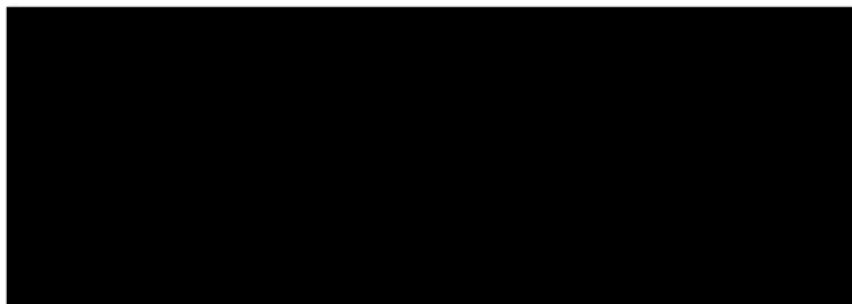
6 Čestné prohlášení

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že:

- vůči mému majetku neprobíhá insolvenční řízení, v němž bylo vydáno rozhodnutí o úpadku nebo insolvenční návrh nebyl zamítnut proto, že můj majetek nepostačuje k úhradě nákladů insolvenčního řízení, nebo nebyl konkurs zrušen proto, že majetek byl zcela nepostačující, nebo zavedena nucená správa podle zvláštních právních předpisů a ani nejsem v likvidaci
- nemám v evidenci daní zachyceny daňové nedoplatky,
- nebyl jsem pravomocně odsouzen pro trestný čin, jehož skutková podstata souvisí s předmětem mého podnikání, nebo pro trestný čin hospodářský nebo trestný čin proti majetku,
- v posledních třech letech jsem nebyl disciplinárně potrestán podle zvláštních předpisů upravujících výkon odborné činnosti, která souvisí s předmětem veřejné zakázky,
- nemám splatný nedoplatek na pojistném a na penále na veřejné zdravotní pojištění nebo na pojistném a na penále na sociální zabezpečení a příspěvku na státní politiku zaměstnanosti.

Datum: 29.7.2022



7 Doplněný návrh smlouvy o dílo

Uvedena jako samostatná součást cenové nabídky.

