

Odběratel:
Středočeský kraj
Zborovská 11, 150 21 Praha 5
číslo účtu: 
IČ 70891095
DIČ CZ70891095

Dodavatel:
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště řemesel, Kutná Hora, Čáslavská 202
Čáslavská 202,
28401, Kutná Hora
IČO: 00509965
DIČ: CZ00509965

Datum: 20.09.2024

Objednáváme u Vás:

Předmět objednávky	Množství	Jednotka	Cena bez DPH Kč
Catering na akci Ocenění hejtmanky za mimořádné skutky 2024 Pro cca 140 osob. Přesný počet osob bude nahlášený e-mailem nejpozději 5 dnů před akcí.			143 800,00 Kč

Dodávka je podrobně specifikována v příloze k této objednávce, která je nedílnou součástí objednávky.

Celková cena dodávky bez DPH 143 800,00 Kč

Dodavatel není plátcem DPH.

Místo dodání: Kongresový sál GASK, Kutná Hora

Termín dodání: úterý 24. 9. 2024, Čas podáváníí: dle zaslaného harmonogramu
Při fakturaci uvádějte číslo naší objednávky. Faktury bez tohoto označení Vám budou vráceny k doplnění.

Mgr. David Rott

Digitálně podepsal Mgr. David Rott
Datum: 2024.09.20 12:43:03 +02'00'

Jméno, příjmení, funkce
Datum a podpis

Potvrzení objednávky dodavatelem:

Výše uvedenou objednávku akceptujeme a souhlasíme s jejím zveřejněním v registru smluv, pokud má hodnotu 10 000 Kč nebo vyšší..

Ing. Josef Vavřinec

Digitálně podepsal Ing. Josef Vavřinec
Datum: 2024.09.23 08:05:51 +02'00'

Jméno, příjmení, funkce
Datum a podpis

Razítko dodavatele:
(jestliže je objednávka podepisována
dodavatelem ručně a dodavatel používá razítko)

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště řemesel, Kutná Hora, Čáslavská 202
tel. , dat.schránka 

Nabídka cateringu 24.9.2024 – KÚSK , kancelář Hejtmanky

Akce GASK Kutná Hora, předávání ocenění

Termín: úterý 24. 9. 2024

Počet osob: 140

Místo: GASK – Kongresové centrum GASK + Štábní domek GASK, Barborská 51 – 53,
Kutná Hora; [GASK |](#)
[Galerie Středočeského kraje](#)

Předběžný harmonogram:

Welcome drink a drobné občerstvení – podáváme v kongresovém centru u vstupu nabídkové stolky s welcome drinkem + stolky s kanapkami, nabídka kanapek též z plat mezi hosty po obvodových stěnách z každé strany 5x koktejlový stolek krytý ubrusem

Bohemia sekt BRUT 80x Bohemia sekt Nealko 60x

Voda/minerální jemná/neperlivá 28x

Coca-cola / Coca cola zero 28x

Džus pomeranč 100% 25x

Džus jablko 100% 25x

Tramín, Hibernal, Modrý Portugal, Rulandské modré viz celkem níže

Kanapka s nivou, hruškou a ořechem 115x

Kanapka s uzenou panenkou a brusinkami 115x

Kanapka s parmskou šunkou a cornichon 150x

Kanapka se sýrem Brie, ořechovou pěnou a hroznovým vínem 115x

Čas:??? Rautové občerstvení, studená, teplá a sladká sekce, nealko, pivo, víno

Nápoje – štábní domek – nabídkové stoly v patře + v přízemí

voda/minerální voda perlivá/neperlivá 28x

Coca-cola / Coca cola zero 28x

Džus pomeranč 100% 25x

Džus jablko 100% 25x

Tramín, Hibernal, Modrý Portugal, Rulandské modré 6x5 litrů 30 litrů

Pivo alko/nealko 40 ks/ 30 ks = 70 ks

Káva a čaj, cukr, citron, mléko 100 porcí

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště řemesel, Kutná Hora, Čáslavská 202

tel. , dat.schránka 

Studené sekce - cca 150 g/osoba

Variace sýrů, uzenin, s doplňky na prkně 6 kg

Tataráček se sušenými rajčaty na topince 3 kg

Roastbeef s koktejlovou omáčkou 3 kg

Kreveta v Panco strouhance s pikantní majonézou 150 ks

Uzený losos s koprovým dipem 2 kg

Kuřecí roláda se sušenými rajčaty 2 kg
Doplňky + zelenina

Teplá sekce – cca 300 g/osoba vč. příloh, například

Thajské kuřecí curry, basmati rýže 35 porcí
Kuřecí řízečky/ vepřové řízečky, bramborový salát 35 porcí
Teplý salát z černé čočky, grilovaný sýr Halloumi 30 porcí
Pečená krkovice sous vide, halušky, kysané zelí 40 porcí
Pečivo /variace banketního pečiva a chleba/ 120 porcí
Bezlepkové pečivo 10 porcí

Sladká sekce - 2 – 3 ks/osoba

Variace mini zákusků

Mini kremrole 120 ks
Větrník mini s pařížskou šlehačkou 120 ks
Mini věneček se žlutkovým krémem 120 ks

Mobiliář v počtu 20 bistro stolků s ubrusem, květinový výzdoba + svíčky – v prostoru
Štábního domku + místa k cezení v 1 patře pro 36 osob a místa k sezení v salonku v přízemí
30 osob.

Veškeré stoly a ubrusy potřebné pro založení cateringu, talíře, sklenice, příbory... tzn.
celkový servis. Dále 4 hostesky.

Obsluha v jednotném oblečení.

Celková cena 143.800,-Kč (konečná cena – jedná se o produktivní práci žáků, DPH osvobozeno)

Cena je kalkulována na 140 osob. Fakturace dle skutečného počtu hostů. Za každého hosta v rozmezí
100 – 150 osob bude doučtováno / odečteno 440,- Kč.