

FORMULARZ ZAPOTRZEBOWANIA NA OBSŁUGĘ CATERINGOWĄ

nr z dnia.....

1. Nazwa komórki organizującej spotkanie:
2. MPK komórki organizującej spotkanie:
3. Temat spotkania (charakter, cel spotkania):
4. Spotkanie z udziałem gości zagranicznych (TAK/NIE):
5. Termin (data, godzina):
6. Czas trwania spotkania
7. Miejsce (lokalizacja, nr sali i piętro):
8. Liczba uczestników:
9. Rodzaj działalności (działalność własna, program, fundusz):
10. Przedstawiciel¹:
11. Tel. komórkowy:
12. Email:
13. Zamawiane usługi cateringowe (wypełnij szare pola):

¹ - osoba wyznaczona do bezpośredniego kontaktu z Wykonawcą na miejscu organizowanego spotkania (odbierająca zamówienie i sporządzająca protokół z wykonanej usługi cateringowej).

Pola oznaczone kolorem szarym wypełnia Pracownik.

LP.	Nazwa usługi cateringowej	1 porcja	Liczba porcji	Cena jednostkowa brutto	Cena łączna brutto	Uwagi
A	B	C	D	E	F	G
1.	Tartinki	1 tartinka				
2.	Mini wrap	1 mini wrap				
3.	Koreczki	1 koreczek				
4.	Warzywa z dipami	1 zestaw, 200 g warzyw+dip				
5.	Świeże pieczywo, masło	1 zestaw jasnego i ciemnego pieczywa, masło 100g/15g.				



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita Polska



BANK GOSPODARSTWA KRAJOWEGO

Unia Europejska Europejskie Fundusze Strukturalne i Inwestycyjne



Zamówienie współfinansowane w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i Europejskiego Funduszu Społecznego



Przedsiębiorcza Polska Wschodnia Turystyka



MINISTERSTWO FUNDUSZY I POLITYKI REGIONALNEJ



BANK GOSPODARSTWA KRAJOWEGO

Projekt Przedsiębiorcza Polska Wschodnia – Turystyka jest finansowany ze środków Ministra Inwestycji i Rozwoju

6.	Deser	1 szt. (100 g.)				
7.	Ciasta oraz ciastka	1 szt. (100 g.)				
8.	Świeże owoce filetowane	1 zestaw (100 g)				
9.	Półmisek wędlin	1 zestaw (100 g)				
10.	Półmisek ryb	1 zestaw (120 g)				
11.	Deska serów	1 zestaw (150 g)				
12.	Bufet z herbatą	1 osoba/0,5 l				
13.	Bufet kawowy	1 osoba/0,5 l				
14.	Bufet z napojami	1 osoba/0,5 l				
15.	Lunch	1 osoba				
16.	Lunch VIP	1 osoba				
17.	Usługa kelnerska	1 kelner/rbh				
18.	Zapewnienie stołów bufetowych wraz z obrusami	1 stół bufetowy				
19.	Zapewnienie stolików koktajlowych wraz z obrusami	1 stół koktajlowy				

20.	Zagospodarowanie przestrzeni na miejscu	rbh				
21.	Zapewnienie obrusów	1 obrus				
22.	Zapewnienie zastawy stołowej	1 kpl./osobę				
23.	Dostawa cateringu	dostawa na jedno spotkanie				
24.	Pudełka jednorazowe	1 pudełko				

Zaakceptował:
/podpis dyrektora komórki organizującej spotkanie/