**FORMULARZ ZAMÓWIENIA USŁUGI RESTAURACYJNEJ**

**Nr ref. Zamówienia:** ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Organizacja kolacji lub obiadów roboczych**

Data wydarzenia: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Godzina: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Planowana liczba uczestników: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Planowany czas przybycia na miejsce osoby koordynującej: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Osoba koordynująca ze strony Wykonawcy:

 Imię i nazwisko: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 E-mail: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nr telefonu: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

LOKALIZACJA: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | PROPOZYCJA MENU I | PROPOZYCJA MENU II | PROPOZYCJA MENU III |
| Przystawka lub zupa: |  |  |  |
| Danie główne: |  |  |  |
| Danie główne - wariant wegeteriański: |  |  |  |
| Woda w karafce gazowana i niegazowana, napoje ciepłe- kawa i herbata na życzenie |
| OpcjonalnieWino (150 ml) lub piwo (500 ml) lub napój bezalkoholowy (sok lub napój gazowany 300 ml) - jedna porcja do wyboru na osobę. |  |  |  |
| Cena jednostkowa brutto(uwzględnia opłatę serwisową) |  |  |  |
| **Łączna wartość zamówienia brutto** |  |  |  |

­­­­­­­­ ­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­\_\_\_\_\_\_\_

 Podpis Wykonawcy

**FORMULARZ ZAMÓWIENIA USŁUGI RESTAURACYJNEJ**

**Nr ref. Zamówienia: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **(którego dotyczy oferta)**

**Organizacja kolacji oficjalnych**

Data wydarzenia: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Godzina: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Planowana liczba uczestników: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Planowany czas przybycia na miejsce osoby koordynującej: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Osoba koordynująca ze strony Wykonawcy:

 Imię i nazwisko: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 E-mail: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nr telefonu: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

LOKALIZACJA: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

­­­­­­­­

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | PROPOZYCJA MENU I | PROPOZYCJA MENU II | PROPOZYCJA MENU III |
| Przystawka |  |  |  |
| Zupa |  |  |  |
| Danie główne |  |  |  |
| Danie główne wersja wegetariańska  |  |  |  |
| Deser  |  |  |  |
| Woda w karafce gazowana i niegazowana bez limitu, napoje ciepłe- kawai herbata na życzenie |
| Nielimitowane napoje w ramach 4hWino białe:Wino czerwone:Piwo:Napoje bezalkoholowe: |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Cena jednostkowa brutto(uwzględnia opłatę serwisową) |  |  |  |
| **Łączna wartość zamówienia brutto** |  |  |  |

 ­­­­­­­­

 ­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­\_\_\_\_\_\_\_

 Podpis Wykonawcy

**FORMULARZ ZAMÓWIENIA USŁUGI RESTAURACYJNEJ**

**Nr ref. Zamówienia: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **(którego dotyczy oferta)**

**Organizacja śniadań prasowych**

Data wydarzenia: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Godzina: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Planowana liczba uczestników: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Planowany czas przybycia na miejsce osoby koordynującej: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Osoba koordynująca ze strony Wykonawcy:

 Imię i nazwisko: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 E-mail: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nr telefonu: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

LOKALIZACJA: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

­­­­­­­­

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | PROPOZYCJA MENU I | PROPOZYCJA MENU II | PROPOZYCJA MENU III |
| Propozycje kanapek, w tym min. 1 wariant wegetariański | 1.2.3. | 1.2.3. | 1.2.3. |
| Propozycje jednoporcjowych dań śniadaniowych, w tym. min. jedna propozycja wegetariańska  | 1.2.3.4. | 1.2.3.4. | 1.2.3.4. |
| Owoce sezonowe | 1.2. | 1.2. | 1.2. |
| Słodkie wyroby piekarnicze | 1.2.3. | 1.2.3. | 1.2.3. |
| Woda w karafce gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, napoje ciepłe- kawa i herbata na życzenie wraz z dodatkami, pieczywo, masło, konfitury |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Cena jednostkowa brutto(uwzględnia opłatę serwisową) |  |  |  |
| **Łączna wartość zamówienia brutto** |  |  |  |

 ­­­­­­­­

 ­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­\_\_\_\_\_\_\_

 Podpis Wykonawcy

**FORMULARZ ZAMÓWIENIA USŁUGI RESTAURACYJNEJ**

**Nr ref. Zamówienia:** ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Zamówienia stolika a’la carte**

Data wydarzenia: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Godzina: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Planowana liczba uczestników: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Planowany czas przybycia na miejsce osoby koordynującej: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Osoba koordynująca ze strony Wykonawcy:

 Imię i nazwisko: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 E-mail: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nr telefonu: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

LOKALIZACJA: ­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

­­­­­­­­ ­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­\_\_\_\_\_\_\_

 Podpis Wykonawcy