**Załącznik nr 1 do ogłoszenia**

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/FORMULARZ CENOWY

***Sukcesywne świadczenie usług cateringowych, noclegowych oraz restauracyjnych dla Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.***

**TABELA nr 1 - noclegi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Usługa** | **Cena jedn. brutto za pokój w PLN** |
| **Nocleg w pokoju** | **Pokój 1-osobowy** |  |
| **Pokój 2-osobowy** |  |
| **Pokój 3-osobowy** |  |

**TABELA nr 2 – przekąski zimne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
| **PRZEKĄSKI**  |
|  | Wybór kanapek dekoracyjnych | 60 g |  |
|  | Finger Food | 1szt. |  |
|  | Ryba w galarecie | 100 g |  |
|  | Kulki mięsne w ziarnach | 100 g |  |
|  | Mięso w galarecie | 50 g |  |
|  | Pasztet domowy  | 50 g |  |
|  | Ryba marynowana | 100 g |  |
|  | Ryba po grecku/w sosie słodko-kwaśnym/ | 100 g |  |
|  | Śledzie - różne smaki | 50 g |  |
|  | Śliwka suszona lub wątróbka w bekonie,  | 50 g |  |
|  | Półmisek wędlin | 250 g |  |
|  | Tatar wołowy | 100 g |  |
|  | Tatar z łososia | 100 g |  |
|  | Mięsa pieczone (drobiowe, wieprzowe itp.) | 100 g |  |
|  | Ryby wędzone  | 100 g |  |
|  | Półmisek serów | 100 g |  |
|  | Półmisek warzyw z dipem | 100 g |  |
| **Łączna wartość brutto:** |  |

**TABELA nr 3 – Dania grillowe**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
| **DANIA GRILLOWE** |
| 1. | Babka ziemniaczana | 200 g |  |
| 2. | Bigos/kapusta z suszonymi grzybami/ | 250 g |  |
| 3. | Karkówka – grill  | 100 g |  |
| 4 | Kaszanka –grill  | 100 g |  |
| 5 | Kiełbasa –grill  | 100 g |  |
| 6. | Kiszka ziemniaczana-grill  | 100 g |  |
| 7. | Szaszłyk drobiowy | 200 g |  |
| 8. | Szaszłyk warzywny | 200 g |  |
| 9. | Filet drobiowy grillowany | 100 g |  |
| **Łączna wartość brutto:** |  |

**TABELA nr 4 – zupy**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
| **ZUPY**  |
| 1. | Barszcz czysty  | 250 g |  |
| 2. | Zupa LUNCH-różne smaki | 250 g |  |
| 3. | Zupa cebulowa | 250 g |  |
| 4. | Rosół królewski  | 350 g |  |
| 5. | Rosół z makaronem  | 350 g |  |
| 6. | Zupa krem z warzyw sezonowych-różne smaki | 250 g |  |
| 7. | Zupa gulaszowa, cygańska | 250 g |  |
| 8. | Zupa grzybowa | 250 g |  |
| 9. | Zupa neapolitańska | 350 g |  |
| 10. | Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem | 350 g |  |
| 11. | Zupa włoska pomidorowa  | 250 g |  |
| 12. | Żurek staropolski | 250 g |  |
| 13. | Zupa rybna | 250 g |  |
| **Łączna wartość brutto:** |  |

**TABELA nr 5 – mięso**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
| **MIĘSO**  |
| 1. | Filet drobiowy panierowany  | 100 g |  |
| 2. | Filet drobiowy w cieście | 100 g |  |
| 3. | Karkówka pieczona z sosem | 100 g |  |
| 4. | Kotlet mielony drobiowy | 100 g |  |
| 5. | Kotlet mielony wieprzowy | 100 g |  |
| 6. | Kotlet schabowy  | 100 g |  |
| 7. | Medalion drobiowy w sezamie/słoneczniku/ | 100 g |  |
| 8. | Sznycelki drobiowe w sosie | 90 g |  |
| 9. | Polędwiczki wieprzowe w sosie  | 140 g |  |
| 10. | Pulpety drobiowe w sosie | 100 g |  |
| 11. | Roladka z kurczaka z pomidorami i mozzarellą | 140 g |  |
| 12. | Roladki drobiowe z warzywami i sosem serowym | 130 g |  |
| 13. | Filet drobiowy zapiekany ze szpinakiem i mozzarellą | 140 g |  |
| 14. | Strogonow wołowy | 250 g |  |
| 15. | Strogonow z indyka  | 250 g |  |
| 16. | Szynka w sosie  | 100 g |  |
| 17. | Udko faszerowane | 1 szt. |  |
| 18. | Udko pieczone  | 1 szt. |  |
| 19. | Zraz drobiowy z warzywami / serem / pieczarką / szpinakiem | 100 g |  |
| 20. | Zrazy wołowe  | 180 g |  |
| 21. | Schab faszerowany | 150g |  |
| **Łączna wartość brutto:** |  |

**TABELA nr 6 – potrawy rybne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
| **POTRAWY RYBNE**  |
| 1. | Filet pstrąga w sosie  | 120 g |  |
| 2. | Filet rybny w cieście / panierowana | 100 g |  |
| 3. | Filet z dorsza w sosie | 100 g |  |
| 4. | Filet z ryby z pieczarkami | 100g |  |
| 5. | Grillowany łosoś  | 120g |  |
| 6. | Sandacz  | 120 g |  |
| 7. | Filet z lina w sosie | 120 g |  |
| **Łączna wartość brutto:** |  |

**TABELA nr 7 – potrawy mączne i ziemniaczane**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
| **POTRAWY MĄCZNE I ZIEMNIACZANE**  |
| 1. | Domowe pierogi MIX / kapusta z grzybami,z mięsem,ruskie,z kaszą i szpinakiem/  | 250 g |  |
| 2. | Kluski śląskie  | 200 g |  |
| 3. | Kopytka | 200 g  |  |
| 4. | Krokiety faszerowane-różne smaki | 1 szt. |  |
| 5. | Naleśniki faszerowane-różne smaki | 1 szt. |  |
| 6. | Paszteciki z kapustą i pieczarkami | 100 g |  |
| 7. | Lazania | 400 g |  |
| 8. | Zapiekanka makaronowa | 250 g |  |
| 9. | Zapiekanka ziemniaczana | 250 g |  |
| **Łączna wartość brutto:** |  |

**TABELA nr 8 – surówki i sałatki**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
| **SURÓWKI I SAŁATKI**  |
| 1. | Bukiet surówek ze świeżych warzyw/marchew-jabłko z kapusty białejlub czerwonej,z kapusty kiszonej ,pekińskiej i marchwi/ | 150 g |  |
| 2. | Mizeria z ogórków  | 100 g |  |
| 3. | Ogórek świeży  | 100 g |  |
| 4. | Ogórki kiszone / małosolny | 100 g |  |
| 5. | Marynaty | 100 g |  |
| 6. | Buraczki zasmażane | 50 g |  |
| 7. | Sałaty zielone z dodatkami/grillowany boczek,kurczak,łosoś i tuńczyk/ | 100 g |  |
| 8. | Sałatka grecka z fetą i oliwkami | 100 g |  |
| 9. | Sałatka jarzynowa/ziemniaczana/ | 100 g |  |
| 10. | Sałatka śledziowa  | 100 g |  |
| 11. | Pomidor świeży | 100 g |  |
| 12. | Warzywa z wody | 150 g |  |
| **Łączna wartość brutto:** |  |

**TABELA nr 9 – dodatki**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
|  **DODATKI**  |
| 1. | Chrzan  | 20 g |  |
| 2. | Frytki  | 150 g |  |
| 3. | Kasza z dodatkami– różne rodzaje | 150 g |  |
| 4. | Ketchup | 20 g |  |
| 5. | Majonez | 20 g |  |
| 6. | Musztarda  | 20 g |  |
| 7. | Ryż z dodatkami | 150 g |  |
| 8. | Sosy : szpinakowy, serowy, pieczeniowy, myśliwski | 50 g |  |
| 9. | Śmietana  | 50 g |  |
| 10. | Ziemniaki pieczone | 150 g |  |
| 11. | Ziemniaki z wody  | 200 g |  |
| 12. | Puree ziemniaczane z dodatkami | 150g |  |
| **Łączna wartość brutto:** |  |

**TABELA nr 10 – ciasta i desery**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
|  **CIASTA I DESERY**  |
| 1. | Baton lub wafelek | 1 szt. |  |
| 2. | Ciasteczka kruche deserowe (mieszanka koktajlowa) | 100 g |  |
| 3. | Rogaliki/ciastka francuskie/ | 100 g |  |
| 4. | Ciasto tortowe | 100 g |  |
| 5. | Cukierki czekoladowe | 100 g |  |
| 6. | Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną | 1 szt. |  |
| 7. | Drożdżówki, pączki | 1 szt. |  |
| 8. | Patera owoców sezonowych | 1 kg |  |
| 9. | Wybór ciast | 100 g |  |
| 10. | Kruche babeczki z kremami | 1 szt |  |
| **Łączna wartość brutto:** |  |

**TABELA nr 11 – śniadania i kolacje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
| **ŚNIADANIA I KOLACJE**  |
| 1. | Boczek smażony | 50 g |  |
| 2. | Bułka mini | 1 szt. |  |
| 3. | Dżem | 25 g |  |
| 4. | Jaja sadzone  | 1 szt. |  |
| 5. | Jajecznica z 2 jajek | 1 porcja |  |
| 6. | Jajo w majonezie | 1szt. |  |
| 7. | Jogurt pitny | 100 ml |  |
| 8. | Krem czekoladowy | 25 g |  |
| 9. | Masło | 30 g |  |
| 10. | Miód | 25 g |  |
| 11. | Mleko | 200 ml |  |
| 12. | Parówki, kiełbasa z wody | 100 g |  |
| 13. | Płatki śniadaniowe | 50 g |  |
| 14. | Ser żółty | 50 g |  |
| 15. | Serek topiony | 1 szt. |  |
| 16. | Twaróg | 50 g |  |
| 17. | Wędlina | 50 g |  |
| 18. | Bułka z serem i wędliną | 1 szt. |  |
| 19. | Pieczywo (mix: białe, razowe, żytnie, itp.) | 100 g |  |
| 20. | Pasty-różne smaki | 50 g |  |
| **Łączna wartość brutto:** |  |

**TABELA nr 12 – napoje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
|  **NAPOJE**  |
| 1. | Herbata z cytryną i cukrem (wybór) | 150 ml |  |
| 2. | Kawa rozpuszczalna z mlekiem i cukrem | 150 ml |  |
| 3. | Kawa z ekspresu z mlekiem i cukrem | 150 ml |  |
| 4. | Kompot | 200 ml |  |
| 5. | Napoje gazowane | 0,5 l |  |
| 6. | Napoje gazowane  | 1 litr |  |
| 7. | Napój izotoniczny | 1 szt. |  |
| 8. | Napój owocowy w dzbanku  | 1 litr |  |
| 9. | Sok butelka | 0,33 l |  |
| 10. | Sok w dzbanku | 1 litr |  |
| 11. | Woda mineralna gazowana / niegazowana | 500 ml |  |
| 12. | Woda w dzbanku z cytryną | 1 litr |  |
| **Łączna wartość brutto:** |  |

**TABELA NR 13 – posiłek regeneracyjny dla osób uprawionych - w okresie od 01.11 do 30.03**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa usługi** | **Jednostka****miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
|  ***Posiłek regeneracyjny 1000 kcal*** **Zestaw I** Zupa grochowa 300 ml Ziemniaki z wody 200 g Kotlet mielony wieprzowy 100g Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot 200 ml  | zestaw |  |
|  ***Posiłek regeneracyjny 1000 kcal*** **Zestaw II** Zupa ogórkowa 300 ml Ziemniaki z wody 200 g Gulasz drobiowy 150g Surówka z kiszonej kapusty 100g Kompot 200 ml  | zestaw |  |
| **Łączna wartość brutto:** |  |

**TABELA nr 14 – opłata dodatkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa usługi** | **Jednostka****miary** | **Cena jednostkowa brutto w PLN** |
| Dodatkowa opłata za catering świadczony poza Olsztynem (uzależniona od odległości od siedziby Wykonawcy podanej w km) | 1 km |  |
| Opakowania jednorazowe | 1 szt. |  |

**ZAKWATEROWANIE:**

1. Usługa hotelowa obejmuje zapewnienie bazy noclegowej w pokojach.
2. Świadczenie usług noclegowych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy na podstawie pojedynczego zlecenia Zamawiającego.
3. W zleceniu Zamawiający określi na przed planowanym zakwaterowaniem: termin, liczbę osób oraz zakres usługi, czyli liczbę pokoi, ich rodzaj.
4. Doba noclegowa trwa od godziny 14.00 do godziny 10.00 dnia następnego. Dopuszcza się możliwość zmian godzin doby hotelowej, po wcześniejszym uzgodnieniu z przedstawicielem Wykonawcy.
5. Wykonawca zapewnia miejsca noclegowe w pokojach 1, 2, 3 osobowych z dostępem do węzła sanitarnego.
6. Bezpłatny parking samochodowy przy obiekcie, w którym świadczona będzie usługa lub w jego pobliżu (parking w odległości do 150 m od obiektu).
7. Możliwość jednoczesnego zakwaterowania w pokojach minimum 30 osób, w tym co najmniej 4 pokoi będą stanowiły pokoje 1-osobowe, a co najmniej 4 pokoi będą stanowiły pokoje 2-osobowe.
8. W przypadku zakwaterowania w kilku obiektach, odległość pomiędzy obiektami nie może być większa niż 1 km.
9. Możliwość ustawienia w widocznym miejscu informacji o tematyce spotkań oraz materiałów reklamowych.
10. Wyposażenie pokoi musi spełniać określone minimum:
11. dla każdego gościa jednoosobowe łóżko o wymiarach min. 90 x 200 cm,
12. nocny stolik lub półka przy każdym łóżku,
13. wnęka garderobiana,
14. minimum 3 wieszaki na osobę,
15. biurko lub stół,
16. dostęp do Internetu,
17. krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę),
18. lustro,
19. wieszak ścienny na odzież wierzchnią,
20. lampka nocna przy każdym miejscu do spania,
21. Węzeł higieniczno-sanitarny wyposażony w minimum:
* kabinę natryskową,
* umywalkę z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem,

 - zimna i ciepła woda przez całą dobę.

1. Możliwość rozliczenia według liczby faktycznie wykorzystanych noclegów (tj. liczby wskazanej w jednostkowym zleceniu). Faktura wystawiona powinna być po zrealizowaniu zamówienia z podaniem jednostek miary i faktycznie wykorzystanego zakresu usługi. Zakres usługi podanej w zleceniu nie będzie podlegał zmianie.
2. Usługa cateringowa lub restauracyjna obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem kelnerskim, zapewnieniem zastawy oraz innego wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia.
3. W ramach usługi cateringowej lub restauracyjnej Wykonawca będzie świadczył następujące posiłki: śniadanie, obiad, kolację, uroczystą kolację, bankiet, ognisko (grill) lub imprezę okolicznościową.
4. Świadczenie usług cateringowych lub restauracyjnych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych spotkań przez Zamawiającego, na podstawie jednostkowego zlecenia (wg wzoru).
5. W jednostkowym zleceniu Zamawiający określi przed spotkaniem termin, liczbę godzin obsługi, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi cateringowej lub restauracyjnej (czyli ilość wybranych pozycji z menu).
6. Jednostkowe zlecenie będzie składane zgodnie z poniższą zasadą:

**Usługi cateringowe**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość osób uprawnionych do świadczenia** | **Termin składania zlecenia** |
| do 20 osób | min. 2 dni przed terminem świadczenia usługi |
| od 21 do 60 osób | min. 4 dni przed terminem świadczenia usługi |
| od 61 do 120 osób | min. 7 dni przed terminem świadczenia usługi |
| od 121 osób | min. 10 dni przed terminem świadczenia usługi |

**Usługi hotelarskie**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość osób uprawnionych do świadczenia** | **Termin składania zlecenia** |
| do 20 osób | min. 10 dni przed terminem świadczenia usługi |
| od 21 do 60 osób | min. 10 dni przed terminem świadczenia usługi |
| od 61 do 120 osób | min. 10 dni przed terminem świadczenia usługi |
| od 121 osób | min. 15 dni przed terminem świadczenia usługi |

1. W ramach usługi Wykonawca zobowiązany jest do:
2. przygotowania, dowozu i podawania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego w jednostkowym zleceniu, do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie;
3. bezpłatnego zapewnienia minimum 3 sal na 150 osób, w których będą świadczone usługi cateringowe lub restauracyjne;
4. świadczenia usług cateringowych lub restauracyjnych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
5. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.);
6. zapewnienia świeżych posiłków, które będą charakteryzować się wysoką jakością;
7. przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym, opisany w zleceniu;
8. świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych;
9. zapewnienia czystej oraz nieuszkodzonej zastawy, obrusów i stołów bankietowych wraz
z nakryciem,
10. estetycznego podawania posiłków,
11. zapewnienia dekoracji florystycznych oraz serwetek,
12. dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania,
13. zapewnienia obsługi kelnerskiej,
14. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania.
15. Wykonawca musi zapewnić ochronę posiłków, tj. niedopuszczalne jest, aby posiłki wydawane były osobom spoza grona zaproszonych gości. Zamawiający wyznaczy osobę sprawującą nadzór nad prawidłową realizacją zlecenia. Osoba ta będzie współpracowała z Wykonawcą
w celu zapewnienia świadczenia usług tylko dla osób upoważnionych.
16. Zamawiający ma prawo samodzielnie komponować menu na potrzebę konkretnego spotkania oraz ustalić ilości zamawianych pozycji. Dopuszcza się wielokrotność jednostek miar.
17. Rozliczenie za całą usługę wg faktycznie wykorzystanych posiłków (wskazanych w zleceniu), przeliczając cenę jednostkową (przedstawioną w ofercie) przez zamówioną ilość. Zakres usługi wskazany w zleceniu nie będzie podlegał zmianie.
18. Ceny jednostkowe przedstawione w ofercie Wykonawcy (Tabele nr 1 - 14) dotyczą usług noclegowych i restauracyjnych świadczonych w obiektach Wykonawcy oraz usług cateringowych świadczonych na terenie Olsztyna.
19. Z uwagi na brak możliwości przewidzenia zakupu konkretnych ilości z wyspecyfikowanych

 produktów, Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na większą ilość niż wyspecyfikowana przez Zamawiającego na potrzeby wyboru Sprzedawcy w przedmiotowym postępowaniu lub niezakupienia danej pozycji w ogóle.

1. Wartość poprzednio podpisanej umowy nr 162/2018/PN/DZP na świadczenie usług

 noclegowych, restauracyjnych i cateringowych wynosiła 2 500 000,00 PLN brutto.

1. Posiłki profilaktyczne (Tabela nr 13) muszą być dostarczane i wydawane w oddzielnych opakowaniach termoizolacyjnych wraz z kompletem jednorazowych sztućców i serwetek.
2. Posiłki profilaktyczne muszą być podane w formie dwóch zestawów dań do wyboru.
3. Posiłki profilaktyczne powinny zawierać 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, min. 15% białka oraz posiadać wartość kaloryczną ok. 1000 kcal.
4. Łączna przewidywana ilość posiłków – 77 szt. dziennie od poniedziałku do piątku (bez dni świątecznych i wolnych od pracy), dostawa na godz. 10:00
5. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji osób.
6. Posiłki będą wydawane wg harmonogramu ustalonego z Zamawiającym.
7. Zamawiający zobowiązuje się do przekazania faktycznej ilości posiłków do godz. 07:30 w dniu wydawania posiłków.
8. Jadłospis posiłków profilaktycznych układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
9. Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą na wysokim poziomie, dostarczane posiłki będą wykonywane ze świeżych produktów oraz przyrządzane w dniu dostawy.
10. Dostarczanie posiłków profilaktycznych dotyczy:
11. Działu Obsługi Gospodarczej i Terenów Zieleni, ul. Słoneczna 50i
12. Działu Zabezpieczenia Logistycznego, ul. Słoneczna 52
13. Stanowiska ds. Ochrony Przeciwpożarowej, ul. Słoneczna 50g
14. Sekcji Eksploatacji, ul. Słoneczna 50g
15. Sekcji Ciepłowniczej, ul. Prawocheńskiego 9.

|  |  |
| --- | --- |
| **ŁĄCZNE ZESTAWIENIE TABEL** | **Cena brutto** **w PLN** |
| **TABELE od nr 1 do nr 14**  |
| 1 | **TABELA nr 1 - noclegi** | **Pokój 1-osobowy** |  |
| **Pokój 2-osobowy** |  |
| **Pokój 3-osobowy** |  |
| 2 | **TABELA nr 2 – przekąski zimne** |  |
| 3 | **TABELA nr 3 – przekąski gorące** |  |
| 4 | **TABELA nr 4 – zupy** |  |
| 5 | **TABELA nr 5 – mięso** |  |
| 6 | **TABELA nr 6 – potrawy rybne** |  |
| 7 | **TABELA nr 7 – potrawy mączne** |  |
| 8 | **TABELA nr 8 – surówki i sałatki** |  |
| 9 | **TABELA nr 9 – dodatki** |  |
| 10 | **TABELA nr 10 – ciasta i desery** |  |
| 11 | **TABELA nr 11 – śniadania i kolacje** |  |
| 12 | **TABELA nr 12 – napoje** |  |
| 13 | **TABELA nr 13 – posiłek regeneracyjny**  |  |
| 14 | **TABELA nr 14 – opłata dodatkowa** |  |
| **Łączna wartość oferty brutto:** |  |

**Słownie wartość oferty brutto: ................................................................................**

Olsztyn, dnia ...............................

*(podpisy osób upoważnionych do reprezentacji)*