**Załącznik nr 2 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

Usługa cateringowa wraz z udostępnieniem lokalu.

Data realizacji: 12.04.2022 r., kolacja od godz. 20:00 do 24:00, udostępnienie lokalu od godz. 19:00.

Minimalna liczba miejsc: **75**.

Budżet: **8 000 zł brutto**.

Lokalizacja: Warszawa w odległości do **5 km** od ścisłego centrum.

Wymagania:

Możliwość umieszczenia uczestników w jednej sali przy min. 20 osobowych stołach.

Obsługa kelnerska.

Indywidualna możliwość dokupienia napoi.

Możliwość umieszczenia w lokalu własnych dekoracji świątecznych.

Świąteczne nakrycie stołów.

Miejsce siedzące dla wszystkich gości.

Przykładowe zestawienie oczekiwanych produktów w przeliczeniu na jednego uczestnika:

1. Barszcz wielkanocny z kiełbasą i jajkiem 250ml+ 50g +1/2 jajka
2. Jaja faszerowane pastami smakowymi 6 połówek:
3. jajka faszerowane pieczarkami,
4. jajka faszerowane musem z szynki,
5. jajka faszerowane ze szczypiorkiem.
6. Mięsa pieczone:
7. schab ze śliwką, szynką 100g,
8. pasztet świąteczny 80g,
9. kiełbasa swojska podsuszana 30g.
10. Sałatka jarzynowa 120g.
11. Szynka zawijana z masą jajeczną 2szt.
12. Ćwikła 60g.
13. Chrzan śmietanowy 30g.
14. Sos tatarski 60g.
15. Sernik 80g.
16. Babka świąteczna 80g.
17. Mazurek 80g.
18. Woda 100ml.
19. Soki owocowe 300ml.
20. Kawa, herbata (+cukier, mleko, cytryna).
21. Pieczywo 120g.

Zapytanie ofertowe dotyczy maksymalnej liczby możliwych gości przy założonym budżecie.

*Formularz podpisany elektronicznie*

*(kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty*

*Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy,*

 *należy podpisać pod rygorem nieważności)*