

Szczegółowa kalkulacja kosztów

Lp.	Wyszczególnienie	J.m.	ilość	Koszt ogółem brutto (zł)
1.	Koszty związane z prowadzeniem Biura Konkursu (udzielanie informacji zainteresowanym, rejestracja zgłoszeń Konkursowych, ocena formalna prac zgłoszonych do Konkursu, koordynacja nad pracami związanymi z oceną merytoryczną oraz weryfikacją kart ocen, wypełnionych przez członków Komisji Konkursowej, powiadamianie o zakwalifikowaniu do Etapu II i III Konkursu, obsługa administracyjna Etapu III Konkursu) (2 osoby)	usługa	1	
2.	Ogłoszenie i promocja Konkursu (przygotowanie i upowszechnienie informacji w środowisku szkół gastronomicznych poprzez wysyłkę pocztą elektroniczną, zamieszczenie informacji o Konkursie na portalu internetowym)	usługa	1	
3.	Opracowanie strategii przebiegu Etapu III Konkursu oraz koordynacja przebiegu Etapu III Konkursu (2 koordynatorów)	usługa	1	
4.	Zapewnienie pomieszczeń, urządzeń, wyposażenia i sprzętu do wykonania potraw podczas Etapu III Konkursu, pracy Komisji Konkursowej oraz przeprowadzenia Etapu III Konkursu, obsługa, media, utrzymanie czystości, wykonanie banera	usługa	1	
5.	Koszt składników do wykonania potraw podczas Etapu III Konkursu (10 x 4 porcje)	porcja	1	
6.	Nagrody dla Laureatów o wartości 13 000,00 zł netto	komplet	1	
7.	Dyplomy w ramach ozdobnych dla szkół i Laureatów	komplet	30	
8.	Koszty pobytu 10 ekip (1 albo 2 Uczestników Konkursu wraz z Opiekunem) zaproszonych do Etapu III Konkursu (dojazd na Konkurs, zakwaterowanie, wyżywienie: kolacja i śniadanie, transport w miejscu odbycia się Etapu III Konkursu)	ekipa 3-os.	10	
9.	Poczęstunek z produktów ChNP, ChOG i GTS dla Uczestników Konkursu, Opiekunów, gości i realizatorów Konkursu biorących udział w Etapie III Konkursu (50 osób)	usługa	1	
Razem wartość netto (zł)				
Razem wartość brutto (zł)				