

Nr Sprawy: TZ.2724.95.2018

I.Dz. 1624/2018/W

Wrocław, dnia 08.05.2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający:

Wrocławskie Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o.
ul. Stabłowicka 147
54-066 Wrocław

Wrocławskie Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o. zaprasza Państwa do złożenia oferty na sukcesywne świadczenie usług cateringowych na rzecz Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o.

I. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych przez okres 12 miesięcy od daty zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty, o której mowa w § 7 ust. 1 Wzoru Umowy, zgodnie ze Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym Załącznik nr 1, Zakresem przedmiotu zamówienia, stanowiącym Załącznik nr 1.1 oraz Wzorem Umowy stanowiącym Załącznik nr 5 do Zapytania Ofertowego.
2. Formularz Oferty stanowi Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego.
3. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w zapytaniu ofertowym stanowi Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego.
4. Wzór Wykazu wykonanych usług stanowi Załącznik nr 4 do Zapytania Ofertowego.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
7. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
8. Zamawiający dopuszcza udział Podwykonawców w realizacji zamówienia.
9. Zamawiający informuje, że podlega obowiązkowi udostępniania informacji publicznych. W związku z powyższym niniejsze postępowanie jest jawne. Jednakże nie ujawnia się informacji, stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. W takim przypadku Wykonawca oznacza informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa klauzulą „tajemnica przedsiębiorstwa – nie udostępniać”. Wykonawca nie może zastrzec nazwy (firmy), adresu oraz informacji dotyczących łącznej ceny realizacji zamówienia.

Chotu

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie, bez konieczności podawania przyczyn unieważnienia.

II. Termin realizacji zamówienia:

Termin realizacji zamówienia: 12 miesięcy od daty zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty, o której mowa w § 7 ust. 1 Wzoru Umowy.

III. Miejsce oraz termin składania ofert:

Oferta powinna być złożona za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: karolina.koc@eitplus.pl nie później niż **do końca dnia 15.05.2018 r.**

IV. Warunki udziału w postępowaniu:

1. udzielenie niniejszego zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:
 - a) posiadają kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:
 - Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;
 - b) spełniają warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, tj.:
 - wykażą, że w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – wykonali należycie co najmniej 5 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących min. 100 osób.
 - c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Zamówienia:
 - Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
2. Zamawiający wyklucza z udziału w postępowaniu Wykonawców, którzy nie wykazali spełniania ww. warunków udziału w postępowaniu.
3. Ponadto Zamawiający wyklucza z udziału w postępowaniu Wykonawców, wobec których wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
4. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

Chęć

V. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, na załączonym Formularzu Oferty stanowiącym Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego, wraz z wymaganymi załącznikami. Do oferty należy bezwzględnie dołączyć cennik przygotowany na Formularzu Załącznika nr 1.1 do Zapytania Ofertowego. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej oraz jej skan przesyła za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres wskazany przez Zamawiającego.
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w sposób czytelny i podpisana przez Wykonawcę lub osobę/osoby uprawnione do jego reprezentacji.
3. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. Oferty zawierające braki formalne, podlegają uzupełnieniu w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, w określonym przez siebie terminie.
6. Oferty niespełniające warunków, wyszczególnionych w niniejszym Zapytaniu Ofertowym wraz z załącznikami, w tym oferty złożone po terminie składania ofert, zostaną odrzucone.

VI. Informacja o oświadczeniach lub dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu złożenia oferty i potwierdzenia spełniania warunków udziału w Zapytaniu ofertowym:

1. Wypełniony Formularz Oferty stanowiący Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego;
2. Wypełniony Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia, stanowiący Załącznik nr 1.1 do Zapytania Ofertowego;
3. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w Zapytaniu Ofertowym, sporządzone według wzoru stanowiącego Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego;
4. Wykaz wykonanych usług wg wzoru, stanowiącego Załącznik nr 4 do Zapytania Ofertowego, wraz z potwierdzeniem, że usługi te zostały wykonane należycie (poświadczenia, referencje lub protokoły odbioru);
5. Pełnomocnictwo, z którego wynika prawo do podpisania oferty, chyba że Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2014 poz. 1114 oraz z 2016 poz. 352).

Dokumenty wymienione w pkt. 1-4 powinny być wypełnione zgodnie z treścią niniejszego Zapytania Ofertowego oraz podpisane przez umocowanego/yh przedstawiciela/i Wykonawcy.

Chorla

VII. Opis sposobu obliczania ceny:

1. Wykonawca w pierwszej kolejności wycenia poszczególne Rodzaje usług, wskazane przez Zamawiającego w części A oraz Rodzaje wyposażenia, wskazane przez Zamawiającego w części B, Szczegółowego zakresu przedmiotu zamówienia, stanowiącego Załącznik nr 1.1 do Zapytania Ofertowego. Zsumowana wartość tych pozycji stanowi łączną cenę oferty.
2. Wartość netto i cena oferty brutto musi być podana cyfrowo i słownie, z dokładnością do jednego grosza, tj. do dwóch miejsc po przecinku przy zachowaniu matematycznej zasady zaokrąglania liczb (zasada zaokrąglania – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).
3. Podana przez Wykonawcę cena oferty musi uwzględniać wszystkie koszty i wymagania określone w Opisie Przedmiotu Zamówienia związane z realizacją usługi.
4. Zamawiający nie dopuszcza podania ceny w innej walucie.
5. Warunki cenowe podane w ofercie, nie mogą ulec zwiększeniu w trakcie trwania umowy.

VIII. Kryteria oceny ofert:

- a) Cena całkowita oferty – 80%
- b) Doświadczenie Wykonawcy – 20%

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

- a) **Cena całkowita (C) – waga 80%**, według wzoru:

Cena minimalna

$$\text{Cena (C)} = \frac{\text{Cena badana}}{\text{Cena minimalna}} \times \text{waga (80)} = \dots\dots\dots \text{Punktów}$$

Maksymalna ilość punktów – 80

Zdobyta ilość punktów = C

Alzu

b) Doświadczenie Wykonawcy – waga 20%, według poniższego opisu:

Zamawiający ustanawia kryterium „Doświadczenie Wykonawcy”, polegające na należytej realizacji co najmniej 5 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących min. 100 osób. Zamawiający określa dla potrzeb dokonania oceny maksymalną ilość usług tj. 10 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących min. 100 osób, przy czym:

- za wykazanie należytego świadczenia 5 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących min. 100 osób Wykonawca otrzyma 0 pkt
- za wykazanie należytego świadczenia 6-7 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących min. 100 osób Wykonawca otrzyma 5 pkt
- za wykazanie należytego 8 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących min. 100 osób Wykonawca otrzyma 10 pkt
- za wykazanie należytego 9 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących min. 100 osób Wykonawca otrzyma 15 pkt
- za wykazanie należytego 10 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących min. 100 osób Wykonawca otrzyma 20 pkt

W celu potwierdzenia wymaganego doświadczenia, w wykazie wykonanych usług należy obowiązkowo załączyć dowody ich należytego wykonania, aby usługi zostały wzięte do oceny.

Maksymalna ilość punktów – 20

Zdobyta ilość punktów = D

Całkowita ilość zdobytych punktów stanowi sumę wartości C + D

Zamawiający uzna i wybierze jako najkorzystniejszą, ofertę z najwyższą liczbą punktów, spośród ofert ważnych, nieodrzuconych.

Inne informacje:

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany będzie do podpisania Umowy, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do Zapytania Ofertowego.
2. Przed zawarciem Umowy wybrany Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu kopii polisy ubezpieczeniowej, o której mowa w § 9 Wzoru Umowy.
3. Zamawiający poza kosztami wskazanymi przez Wykonawcę w Formularzu Oferty nie będzie zobowiązany do zapłaty jakichkolwiek innych kosztów na rzecz Wykonawcy.

dujku

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia,
2. Załącznik nr 1.1 – Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia,
3. Załącznik nr 2 – Formularz oferty,
4. Załącznik nr 3 – Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w Zapytaniu Ofertowym,
5. Załącznik nr 4 – Wykaz wykonanych usług,
6. Załącznik nr 5 – Wzór Umowy.

Kamila Chaikh-Ali

Kierownik Działu
Zakupów i Logistyki

Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego
Znak Sprawy: TZ.2724.95.2018

Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o. przez okres 12 miesięcy lub do wyczerpania kwoty, o której mowa w § 7 ust. 1 Projektu Umowy. Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia na usługi cateringowe został przedstawiony w tabeli, stanowiącej załącznik numer 1.1 do Formularza Oferty.

Słowniczek:

- a) **Usługa Cateringowa** – usługa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu żywności i napojów do siedziby Zamawiającego wraz z odpowiednim wyposażeniem i obsługą cateringową zgodnie ze złożonym Zleceniem w granicach określonych Asortymentem Cateringowym (załącznik 1.1);
- b) **Asortyment Cateringowy** – wyszczególnione w Opisie Przedmiotu Zamówienia rodzaje żywności i napojów, a także wyposażenie (meble i wyposażenie wystawiennicze) oraz obsługa cateringowa, które mogą być wskazane w Zleceniu.

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych, wraz z obsługą, przy zapewnieniu asortymentu cateringowego, szczegółowo opisanego w tabeli, stanowiącej załącznik nr 1.1. Usługi cateringowe zamawiane będą na organizowane przez Zamawiającego Konferencje, Eventy, Uroczystości (w tym dla swoich Pracowników), seminaria, targi oraz spotkania.

Usługi Cateringowe świadczone będą w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu przy ul. Stabłowickiej 147. Dokładna lokalizacja (sala, biuro, pokój) wskazywana będzie każdorazowo przez Zamawiającego w Zleceniu. Jednocześnie, na wyraźne polecenie Zamawiającego, Usługi Cateringowe świadczone będą we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na terenie Wrocławia (w granicach administracyjnych miasta), którym Zamawiający będzie dysponował (np. wynajmował, otrzyma od Kontrahenta w ramach współpracy, będzie organizował wydarzenie typu konferencja, seminarium, spotkanie poza swoją siedzibą). Dokładna lokalizacja (adres we Wrocławiu) wskazywana będzie każdorazowo przez Zamawiającego na Zleceniu. W takim przypadku Wykonawca jest zobowiązany do dokonania wizji lokalnej wskazanego miejsca na minimum 2 dni przed terminem realizacji Usługi Cateringowej, wskazanym w Zleceniu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do organizacji w tym samym terminie dwóch lub więcej Usług Cateringowych, dla których Wykonawca będzie zobowiązany zapewnić odpowiedni Asortyment Cateringowy, wyposażenie oraz obsługę opisaną w Zleceniu.

W ciągu roku 2018 Zamawiający przewiduje: ok. 40 spotkań, w tym: ok. 20 „małych” (ok. 5-10 osób); ok. 10 spotkań „średnich” (20-30 osób); ok. 5 spotkań „dużych” (50-70 osób), 3 eventów (ok. 150 osób), a także 2 spotkań dla pracowników (na ok. 150 osób). Jest to ilość szacunkowa, rzeczywista liczba organizowanych spotkań może się różnić od tej przewidywanej przez Zamawiającego.

Cleu4

2. Obowiązki Wykonawcy:

a) Szczegółowy zakres usługi obejmuje:

- Przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw i napojów we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.
- Zapewnienie odpowiedniej temperatury ciepłych potraw i napojów: 85 st. C (termosy, podgrzewacze) oraz napojów zimnych.
- Zapewnienie, rozstawienie i sprzątnięcie stołów bufetowych oraz stołów koktajlowych w ilości wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków przez wskazaną przez Zamawiającego liczbę osób.
- Obsługę bufetu (stołów do serwowania) i stolików koktajlowych.
- Nieustanną dbałość o estetykę bufetu, stołów i stołów koktajlowych.
- Aranżację bufetów, stołów: obrusy, przywieszki, ozdoby np. świece, dekoracje sezonowe lub/i ikebany z kwiatów (świeże, cięte - np. orchidee i róże o kolorystyce wskazanej przez Zamawiającego, dwujęzyczne opisy napojów i potraw ang.-pol.).
- Zapewnienie zastawy stołowej (szklanej lub porcelanowej) w ilości co najmniej 50% większej niż ilość osób dla których przygotowywany jest catering, w tym m.in. szklanek, filiżanek, talerzyków do ciast, sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek materiałowych i papierowych (trójwarstwowych, prostokątnych, o wymiarach min. 15 x 15 cm).
- Zapewnienie obsługi kelnerskiej cateringu (niezbędny personel co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 15 osób), odpowiedniego ubioru Pracowników Wykonawcy (estetyczne, jednolite stroje) oraz ich odpowiedniego zachowania. Zamawiający wymaga, aby obsługa kelnerska posługiwała się językiem angielskim na poziomie podstawowym. Zamawiającemu wymaga, aby w żadnym momencie świadczenia usługi nie tworzyły się kolejki, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na odpowiednim poziomie.
- Obsługę zaplecza.
- Usuwanie i utylizację odpadków oraz śmieci.
- Reagowanie na wszystkie wytyczne i potrzeby Zamawiającego.
- Zebranie Asortymentu Cateringowego oraz wyposażenia, a tym samym pozostawienie miejsca świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego w niezmienionym stanie, w jakim zostało ono zastane.

b) Dodatkowe informacje:

- UWAGA: Zamawiający wymaga, aby część dań była przyrządzana m. in. wg diety wegetariańskiej.
- Zamawiający zastrzega sobie zawsze prawo do ostatecznego wyboru menu spośród propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.
- Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Zamawiającym, tak aby standard świadczonych przez wykonawcę Usług Cateringowych był na jak najwyższym poziomie. Tym samym

Chęć

Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać wszelkie uwagi Zamawiającego.

- Na żądanie Zamawiającego, na 2 dni przed terminem wykonania Usługi Cateringowej, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zdjęcia lub wizualizacje aranżacji bufetu, stołu, a także wybranych przez Zamawiającego potraw.
- Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za utrzymanie należytych standardów w zachowaniu swego Personelu oraz za ewentualne zniszczenia pomieszczeń, sprzętu, mebli lub innych przedmiotów stanowiących własność Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia Usług Cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy wysokiej jakości i estetyki produktów, przez co Zamawiający rozumie:
 - produkty świeże, przyrządzone w dniu dostawy zlecenia;
 - wysoką jakość wędlin (brak skrobi i soi)
 - brak produktów typu instant, tzw. gotowych typu: mrożonki, produkty masłopodobne.
- Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia Zamawiającemu nieotwartych napojów butelkowanych oraz produktów niezutytych o długim terminie przydatności do spożycia (np. soki, paczki ciastek, mleko).
- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków na miejsce świadczenia Usługi Cateringowej najpóźniej na 30 minut przed ustalonym terminem rozpoczęcia realizacji Usługi oraz zebrania naczyń i resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 1 godzinę po zakończeniu realizacji Usługi, przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia tego terminu, w zależności od okoliczności.

3. Wymagania dotyczące wyposażenia:

- stoliki koktajlowe – wszystkie powinny mieć taką samą wysokość od 110 - 120 cm;
- pokrowce na stoliki koktajlowe – zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały, szary lub bordowy. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu strecz (80% polyester, 20% elastan);
- pokrowce na stoły cateringowe – zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały, szary lub bordowy. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu strecz (80% polyester, 20% elastan);
- kolor i rodzaj zastawy stołowej – biel, porcelana lub szkło bezbarwne;
- ozdoby stołów cateringowych – naturalne tj. na przykład żywe kwiaty w białym szkłe;
- sztucce – wykonane ze stali nierdzewnej, w tym samym rodzaju dla każdej osoby;

Z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta umowa na czas określony, na okres 12 miesięcy od daty zawarcia Umowy lub do wyczerpania kwoty, o której mowa w § 7 ust. 1 Projektu Umowy. Data zawarcia umowy będzie jednocześnie datą rozpoczęcia świadczenia Usług Cateringowych.

Załącznik 1.1
Opis przedmiotu zamówienia – szczegółowy zakres:
Część A : Asortyment cateringowy

PRZERWY KAWOWE							Cena brutto
Rodzaj usługi	Opis	Rodzaj asortymentu	Szczegóły asortymentu	Gramatura	Bufet	Cena brutto / os.	
Baza I		Herbata	herbata czarna	200 ml/os	samoobsługowy		
		herbata smakowa	200 ml/os	samoobsługowy			
		herbata zielona	200 ml/os	samoobsługowy			
		Kawa	kawa rozpuszczalna	300 ml/os.	samoobsługowy		
		Sok	sok owocowy (1 rodzaj)	250 ml/os.			
		sok owocowy (2 rodzaj)	250 ml/ os				
		Woda mineralna	gazowana	500 ml/os.			
		niegazowana	500 ml/os.				
		Dodatki	cukier biały	Bez ograniczeń			
		cukier brązowy	Bez ograniczeń				
		cytryna w plasterkach	Bez ograniczeń				
		Baza II		Herbata	herbata czarna		200 ml/os.
herbata smakowa (min. 3 smaki)	200 ml/os.			samoobsługowy			
herbata zielona	200 ml/os.			samoobsługowy			
kawa	kawa rozpuszczalna			300 ml/os.	samoobsługowy		
kawa z ekspresu ciśnieniowego	300 ml/os.			samoobsługowy			
Woda mineralna	gazowana			500 ml/ os.			
niegazowana	500 ml/ os.						
Soki owocowe	sok owocowy (1 rodzaju)			250 ml/os.			
sok owocowy (2 rodzaj)	250 ml/os.						
Dodatki	cukier biały			Bez ograniczeń			
cukier brązowy	Bez ograniczeń						
Biznes I	W cenie usługi "Biznes I" jest zawarta cena usługi "Baza I"			„Baza I” oraz dodatkowo:			
		Bufet słodki	ciasto tortowe	150 g/os.			
			ciasto z owocami	150 g/os			
		Owoce	owoce sezonowe i cytrusowe (min 3 rodzaje)	150 g/os.			
		„Baza II” lub "Biznes I" oraz dodatkowo:					
		Tartinki dekoracyjne na kromeczkach z bagietki	tartinki z: sałami, z pastami serowymi, z szynką włoską, lososiem lub serem dor blue	6 szt./os. (1-80g; 5 cm średnicy)			
		Biznes II					
		W cenie usługi "Biznes II" jest zawarta cena usługi "Baza II" lub "Biznes I"					

Class

		Koreczki dekoracyjne	(np. ser, oliwki, wędlina, pomidorek koktajlowy)	6 szt./os. (1 – 40 g.)		
Opcje do przerw kawowych		Salatki serwowane w kóderkach	(np. grecka)	100g/os.		
		Deski serów gatunkowych garnirowanych orzechami i winogronem		50g/os.		
		Deski wędlin i zimnych mięs pieczonych		100g/os.		
		Małe kanapki, trójkąty na pieczywie (ciemnymi i jasnym)	kanapczeki z: salami, z pastami serowymi, z szynką, serem, lososiem oraz warzywami	4 szt/os.		
		Bufet słodki	domowe ciasta np. semik, szarlotka mini pączki/mini eklerki babeczki z ciasta francuskiego z kremem, czekoladą lub owocami	100 g/os. 100g/os. 100g/os.		
	Przerwa kawowa całodzienna		herbata czarna/owocowa kawa rozpuszczalna woda gazowana, niegazowana soki owocowe (2 rodzaje) dodatki kruche ciastka (min. 2 rodzaje)	b/o		
OBSŁUGA CATERINGOWA LUNCHÓW I KOLACJI						
Rodzaj usługi		Rodzaj asortymentu	Szczegóły asortymentu	Gramatura	Bufet	Cena brutto / os.
Lunch/kolacja I	w cenie usługi "Lunch" jest zawarta cena zaopatrzenia z podstawowego asortymentu przerw kawowych „Baza I” oraz dodatkowo:	Bufet ciepły	Bufet ciepły: a) zupa/zupa krem (1 rodzaj) b) danie wegetariańskie (1 rodzaj) c) mięso (1 rodzaj) d) makaron/ryż/ziemniaki/ziemniaki opiekane e) salaty (2 rodzaje) d) ciasto tortowe (2 rodzaje)	300 ml/os 200 g/os 200 g/os 300 g/os 100 g/os 150 g/os	Samobsługowy; obsługa kelnerska ogranicza się do sprzątania	
Lunch dowozowy		Lunch ciepły	zupa/zupa krem - 400 ml mięso 1 rodzaj - 150 g/os makaron/ryż/ziemniaki - 200g/os. sałata - 200g/os. napój w butelce 500 ml /os. bufet zimny: zimne mięsa i wędliny pieczone, surowe lub bufet zimny: sery na półmiskach (min. 4 rodzaje) bufet zimny: potrawy z ryb (min. 3 rodzaje) pieczywo bankietowe jasne i ciemne potrawa z ryb potrawa z owoców morza warzywa blanszowane danie kuchni polskiej danie z produktów bezglutenowych bukiet warzyw	150 g/os 100 g/os 100 g/os 150 g/os 100 g/os 100 g/os 100 g/os 250 g/os 250 g/os 100 g/os	lunch pakowany z lunchboxach, dowóz w na terenie Wrocławia	
Opcje do lunchu						

Chern

określenie

			deser: pana cotta deser: tiramisu deser: mini mus /czekoladowy lub owocowy/ (2 rodzaje) deser: babeczki z owocami deser: lody owoce sezonowe i cytrusowe (min 3 rodzaje)	100 g/os 100 g/os 100 g/os 100 g/os 150 g/os 150 g/os				
Lunch/kolacja II „prestiz”	Zaopatrzenie, obsługa i zaplecze z podstawowego asortymentu przew kawowych „Baza II”, „Biznes I” lub „Biznes II” oraz dodatkowo:							
	Przystawka	przystawka (serwowana na talerzach) np. wędzony łosoś podany ze szparagami w sosie szpinakowym/ szynka parmeńska z odpowiednimi dodatkami/ bakłażan faszerowany pomidorami, kurczakiem, świeżymi ziołami, zapiekany z żółtym serem/ Krewetki w szynce parmeńskiej w sosie tymiankowym – 100 g/os zupa krem eleganckie danie wegetariańskie np. pierożki flocchi z gruszką sosem z sera gorgonzola i figową redukcją balsamiczną/ Stek z tuńczyka z grillowanym bakłażanem, marynowanyymi pomidorami i rukolą eleganckie danie mięsne np. polędwiczka cielęca z kaczą wątróbką i grillowaną cykorią; kaczka pieczona na sposób polski z czerwoną kapustą i kopytkami ziemniaczanymi / rybne np. smażony łosoś z puree z groszku i kuskusem; dorsz bałtycki w sosie z białego wina ze smażoną brukselką deser np. sernik pieczony z kremem kawowym i malinami; Tiramisu lub lody	100 g/os 300 ml/os 300 g/os 300 g/os			Lunch/ kolacja zasiladania z podaniem - pełna obsługa kelnerską (1 kelner na 3 gości); specjalna aranżacja stołu, specjalna aranżacja krzeseł	w cenie usługi „Lunch prestiz” jest zawarta cena usługi „Baza II”	
PRZYJĘCIA SPECJALNE								
Rodzaj usługi	Rodzaj asortymentu	Szczegóły asortymentu	Gramatura	BuĢet	Cena brutto / os. / szt.			
		Dania okolicznościowe, w tym: a) 2 przystawki na zimno b) sałatka c) 2 dania gorące d) zupa (np. barszcz czerwony z uszkami) e) ciasto domowe - 2 rodzaje (makowiec, sernik) f) napoje: kompot z suszonych owoców Kawa z dodatkami Herbata z dodatkami Przykładowe menu (nie wiążące): Dania zimne a) śledzie w sosie śmietanowym z kaparami lub śledzie po b) ryba po grecku na sposób łagodny Salatki a) sałatka jarzynowa (tradycyjna)			Samoobsługowy/ szwedzki stół proszę podać cenę zliczącą za 1 osobę przy takim menu			
Spotkanie wigilijne/ noworoczne	Dania okolicznościowe							

Opcja spotkanie wigilijne/ noworoczne	Dekoracje świąteczne	Dania gorące	a) pierogi z kapusta i grzybami			
			b) karp królewski pieczony z farszem pieczarkowym			
			choinka (wysokość min. 2 m)			
			przybranie choinki (naturalne owoce) - 1 komplet			
Pliki pracownicze organizowane na wolnym powietrzu	Bufet zimny		stroki świąteczny - 10 szt.			
			świece typu tealight wraz ze świecznikami - 10 szt.			
			komplet bombek - 10 szt.			
			pieczywo jasne / ciemne (chleb)	1 porcja / os		
	Bufet ciepły w formie grilla		pieczywo (bulki)	1 porcja / os		
			ogórek małosolny lub kiszony	1 porcja / os		
			smalec ze skwarkami	1 porcja / os		
			salata (mix świeżych sałat z warzywami (pomidory, ogórki, cebula, papryka kolorowa)	1 porcja / os		
	Deser		sosy: musztarda, ketchup, jogurtowy, czosnkowy, vinegret	1 porcja / os		
			karkówka z grilla	1 porcja / os		
			kielbasa (ślaska)	1 porcja / os		
			szaszłyk drobiowy z warzywami	1 porcja / os		
	Napoje		szaszłyk wegetariański np. cukinia, pomidory, ser	1 porcja / os		
			grilowana ryba np. pstrąg	1 porcja / os		
			ziemiaki opiekane w folii z masłem czosnkowym	1 porcja / os		
			owoce sezonowe	1 porcja / os		
			herbata czarna	200 ml/os		
			herbata smakowa	200 ml/os		
			herbata zielona	200 ml/os		
			kawa rozpuszczalna	300 ml/os.		
	Dodatki do napojów		sok owocowy (1 rodzaj)	250 ml/os		
			sok owocowy (2 rodzaj)	250 ml/ os		
			lemoniada	250 ml/os		
			woda gazowana	500 ml/os.		
			woda niegazowana	500 ml/os.		
			cukier biały	Bez ograniczeń		
			cukier brązowy	Bez ograniczeń		
			cytryna w plasterkach	Bez ograniczeń		
			mleko 1,5% UHT	Bez ograniczeń		
			mleko 1,5% bez laktozy	Bez ograniczeń		
	Dodatkowe usługi		Lody	1 porcja / os		
			Gofry z bitą śmietaną i owocami	1 porcja / os		
			Hot - dog	1 porcja / os		
			Popcorn	1 porcja / os		
			Wata cukrowa	1 porcja / os		

Stoiska grillowe, do
których pracownicy
pochodzą
samodzielnie

Część B				
Wypożyczenie:				
Rodzaj	Opis	Dodatkowe czynności		
Stoliki koktajlowe	Wszystkie powinny mieć taką samą wysokość od 110 - 120 cm.	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień	
Pokrowce na stoliki koktajlowe	Zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały, szary lub bordowy. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu stretch (80% polyester, 20% elastan).	wypożyczenie, założenie, demontaż	1 szt./ 1 dzień	
Krzeseła konferencyjne	Tapicerowane krzesła konferencyjne typu ISO	wypożyczenie, ustawienie, zemoniaż	1 szt. / 1 dzień	
Pokrowce na krzesła konferencyjne	Pokrowce na krzesła konferencyjne typu ISO, kolor czarny	wypożyczenie, montaż, demontaż	1 szt. / 1 dzień	
Ława piknikowa wraz z 2 ławkami do siedzenia	Przyłame powinno się zmieścić min. 12 osób	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 komplet / 1 dzień	
Łezaki drewniane plażowe	Łeżak złożony: 58 cm x 124 cm Waga: 4 kg Głębokość ławki: 3,1 cm Wytrzymałość: 120 kg	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 leżak / 1 dzień	
Drewniany stół piknikowy	Wymiary stołka po rozłożeniu: szerokość 50 cm, długość 50 cm, wysokość 49 cm Materiał: Stelaż: Liść drewno sosna Białe ażurowe: liść drewno sosna Kształt: kwadrat Obróbka: olejowany	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 stół / 1 dzień	
Pokrowce na stoły cateringowe	Zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały, szary lub bordowy. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu stretch (80% polyester, 20% elastan)	wypożyczenie, montaż, demontaż	1 szt./ 1 dzień	

04556

Hala namiotowa / cateringowa o wymiarach 10x20	Kolor plandeki biały, mocna, trudnopalna plandeka: PCV ok. 550g/m ² łącznik i rury stelażu stalowe, duże okna, ściany boczne 2x2m również do montowania pojedynczo)	wypożyczenie, montaż, demonтаж	1 dzień		
Podłoga drewniana do hali cateringowej		wypożyczenie, montaż, demonтаж	1 m2		
Wykładzina do obicia podłogi w hali namiotowej	Kolor: szary, bordowy, czarny	wypożyczenie, montaż, demonтаж	1 m2		

Chork

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego
Nr Sprawy: TZ.2724.95.2018

FORMULARZ OFERTY

**Świadczenie usług cateringowych
dla Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ sp. z o.o.**

1. **ZAMAWIAJĄCY:**
Wrocławskie Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o.
ul. Stabłowicka 147
54-066 Wrocław, Polska

2. **WYKONAWCA:**
Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Lp.	Nazwa Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)	Telefon / faks	e-mail:

3. **OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW:**

Imię i nazwisko	
Nr telefonu	
Nr faksu	
Adres mailowy	

4. Ja (my) niżej podpisany(i) oświadczam(y), że:

- 1) zapoznałem się z treścią Zapytania ofertowego wraz z załącznikami dla niniejszego zamówienia,
- 2) gwarantuję wykonanie niniejszego zamówienia zgodnie z treścią zapytania ofertowego i wszystkimi załącznikami,
- 3) wartość mojej (naszej) oferty za prawidłowe wykonanie i pełną realizację całości zamówienia jest określona w pkt 5.

Chęci

5. Formularz cenowy:

Łączna wartość netto realizacji zamówienia: PLN (słownie: ...)

Stawka VAT: ... %

Łączna cena brutto realizacji zamówienia: PLN (słownie: ...)

Łączną wartość realizacji zamówienia stanowi suma cen jednostkowych usług wymienionych przez Zamawiającego w części A: Asortyment cateringowy oraz w części B Wyposażenie Szczegółowego zakresu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1.1 do Zapytania Ofertowego. W wycenie należy uwzględnić wszystkie koszty realizacji zamówienia zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia.

6. Informacje dot. doświadczenia Wykonawcy:

Opis	Ilość usług*
Ilość należycie wykonanych usług cateringowych, dla grup zamkniętych liczących min. 100 osób (minimum 5)	...

*Wskazana ilość usług powinna być potwierdzona dokumentami wskazującymi na należyte wykonanie usług. Maksymalna ilość usług, przyjęta przez Zamawiającego do oceny ofert – 10.

7. niniejsza oferta jest ważna przez ... dni,
8. oświadczam(y), że spełniam warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlegam wykluczeniu na podstawie pkt IV ppkt. 3 Zapytania Ofertowego;
9. oświadczam(y), że oferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego określone w Zapytaniu ofertowym
10. składam(y) niniejszą ofertę *[we własnym imieniu]* / *[jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia]*¹,

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 233 Kodeksu Karnego.

Podpis(y):

I.p.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Pieczęć(cie) Wykonawcy (ów)	Miejscowość i data
1)					

Cleste

¹ Wykonawca skreśla niepotrzebne.

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego
Nr Sprawy: TZ.2724.95.2018

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCÓW O SPEŁNIENIU WARUNKÓW
UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM, KTÓREGO PRZEDMIOTEM JEST:**

**Świadczenie usług cateringowych
dla Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o.**

1. ZAMAWIAJĄCY:

Wrocławskie Centrum Badań EIT+ Spółka z o.o.
ul. Stabłowicka 147
54-066 Wrocław, Polska

2. WYKONAWCA:

Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Lp.	Nazwa Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)	Telefon / faks	e-mail:

Oświadczam(y), że spełniam(y) warunki udziału w zapytaniu ofertowym tj.:

- a) posiadam(y) kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- b) spełniam(y) warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, tj.
 - w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – wykonałem(liśmy) należycie co najmniej 5 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących min. 100 osób;
- c) znajduję(my) się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Oświadczam(y), że nie podlegam(y) wykluczeniu na podstawie pkt IV ppkt. 3 Zapytania Ofertowego.

PODPIS(Y):

Lp.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej (ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej (ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Pieczęć (cie) Wykonawcy (ów)	Miejsowość i data
1)					
2)					

Cleste

Załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego
Nr Sprawy: TZ.2724.95.2018

WYKAZ USŁUG

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie zapytania ofertowego, którego przedmiotem jest: **Świadczenie usług cateringowych dla Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o.**

Oświadczam(y), że:

w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – wykonałem (liśmy) następujące usługi:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba osób (nie mniejsza niż 100)	Data realizacji usługi	Podmiot na rzecz którego usługa została zrealizowana (nazwa, adres, nr telefonu do kontaktu)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

W załączeniu przedstawiam(y) dowody potwierdzające, że powyższe usługi zostały wykonane należycie (poświadczenia, referencje lub protokoły odbioru).

oleon

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 233 Kodeksu Karnego.

PODPIS(Y):

Lp.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej (ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej (ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Pieczęć (cie) Wykonawcy (ów)	Miejscowość i data
1)					
2)					

Załącznik nr 5 do Zapytania Ofertowego
Znak Sprawy: TZ.2724.95.2018

**UMOWA NR
NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH
DLA WROCŁAWSKIEGO CENTRUM BADAŃ EIT+ SP. Z O.O.**

zwana dalej „Umową”

zawarta w dniur. we Wrocławiu pomiędzy:

Wrocławskim Centrum Badań EIT + Sp. z o. o. z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Stabłowickiej 147, 54-066 Wrocław, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej we Wrocławiu, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000300736 posiadającą numer identyfikacji podatkowej NIP 894-293-00-22 oraz numer statystyczny REGON 020671635, z kapitałem zakładowym w wysokości 101.154.000,00 PLN (słownie: sto jeden milionów sto pięćdziesiąt cztery tysiące złotych), reprezentowaną przez:

.....

.....,

zwaną w dalszej części Umowy „Zamawiającym”,

a

....., zwaną/zwanym w dalszej części Umowy „Wykonawcą”,

zwanymi w dalszej części Umowy łącznie „Stronami” lub pojedynczo „Stroną”

o następującej treści:

Preambuła

Niniejsza Umowa zostaje zawarta w wyniku zapytania ofertowego nr TZ.2724.95.2018.

Zważywszy, że:

- Wykonawca jest podmiotem profesjonalnie trudniącym się świadczeniem kompleksowych usług cateringowych,
- Zamawiający zamierza zaangażować Wykonawcę na potrzeby realizacji kompleksowych usług cateringowych,

Strony zgodnie postanawiają co następuje:

**§ 1
Definicje**

cle

W treści niniejszej Umowy i Załącznikach do niej następujące słowa i określenia należy rozumieć jak podano poniżej. Są one pisane wielką literą w celu podkreślenia, że są pojęciami zdefiniowanymi.

- a) **Usługa Cateringowa** – usługa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu żywności i napojów do siedziby Zamawiającego wraz z odpowiednim wyposażeniem i obsługą cateringową zgodnie ze złożonym Zleceniem w granicach określonych Asortymentem Cateringowym;
- b) **Asortyment Cateringowy** – wyszczególnione w Załączniku nr 1 do Umowy - Opisie Przedmiotu Zamówienia rodzaje żywności i napojów, a także wyposażenie (meble i wyposażenie wystawiennicze) oraz obsługa cateringowa, które mogą być wskazane w Zleceniu, a których cena znajduje się w Załączniku nr 3 do Umowy – Ofercie Wykonawcy.
- c) **Zlecenie** (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej Umowy) – wiążące Wykonawcę zamówienie składane przez osoby odpowiedzialne za realizację Umowy po stronie Zamawiającego, o których mowa w § 8, które stanowi podstawę realizacji i wykonania danej Usługi Cateringowej, ograniczone Asortymentem Cateringowym. W Zleceniu szczegółowo określony zostaje przedmiot Usługi Cateringowej poprzez wskazanie co najmniej pozycji Asortymentu Cateringowego, ceny, terminu wykonania Usługi Cateringowej, dokładne miejsca jej wykonania, ilości uczestników uroczystości, krótki opis uroczystości.

§ 2

Przedmiot Umowy

1. Na podstawie niniejszej Umowy Wykonawca zobowiązuje się wykonać, na każde Zlecenie Zamawiającego, Usługę Cateringową zgodnie z tym Zleceniem w granicach określonych Asortymentem Cateringowym za wynagrodzeniem.
2. Z zastrzeżeniem ust. 3, Usługi Cateringowe świadczone będą w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu przy ul. Stabłowickiej 147. Dokładne sale (biura, pokoje) wskazywane będą każdorazowo przez Zamawiającego w Zleceniu.
3. Na wyraźne polecenie Zamawiającego, Usługi Cateringowe świadczone będą we wskazanych przez Zamawiającego miejscach na terenie Wrocławia (w granicach administracyjnych miasta), którymi Zamawiający będzie dysponował (np. wynajmował, otrzyma od Kontrahenta w ramach współpracy, będzie organizował wydarzenie typu konferencja, seminarium, spotkanie poza swoją siedzibą). Dokładna lokalizacja (adres we Wrocławiu) wskazywane będzie każdorazowo przez Zamawiającego w Zleceniu. W takim przypadku Wykonawca jest zobowiązany do dokonania wizji lokalnej wskazanego miejsca na minimum 2 dni przed terminem realizacji Usługi Cateringowej wskazanym w Zleceniu.
4. Zamawiający jest uprawniony do zlecenia wykonania usługi podobnej do Usługi Cateringowej innemu wykonawcy w okresie obowiązywania Umowy.

§ 3

Oświadczenia i obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędną wiedzę i kwalifikacje do wykonania przedmiotu Umowy i zobowiązuje się do jego wykonania z należytą starannością. W przypadku posługiwania się przez Wykonawcę w trakcie wykonywania niniejszej Umowy podwykonawcami, Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania podwykonawców jak za działania i zaniechania własne.
2. Wykonawca oświadcza, że dysponuje wyposażeniem w rodzaju i ilości wskazanych w Asortymencie Cateringowym i będzie je udostępniał Zamawiającemu w rodzaju i ilości wskazanymi w Zleceniu.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do wykonania przedmiotu Umowy, w tym:
 - a) spełnia wymagania dotyczące jakości zdrowotnej żywności, przestrzegania zasad higieny oraz

Clester

- warunków produkcji i obrotu żywnością, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.) oraz z aktami wykonawczymi do tej ustawy,
- b) posiada wszelkie niezbędne zgody i pozwolenia, wydane przez Główny Inspektorat Sanitarny,
 - c) posiada odpowiednio przystosowany, zgodnie z obowiązującym prawem, środek transportu do przewozu żywności,
 - d) posiada odpowiednio przystosowane, zgodnie z obowiązującym prawem, pojemniki do przewozu żywności,
 - e) posiada odpowiedni zespół ludzi do obsługi cateringowej, którzy legitymują się aktualnymi uprawnieniami do pracy, zwłaszcza orzeczeniem o braku przeciwwskazań do pracy w gastronomii oraz kwalifikacjami w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie obrotu środkami spożywczymi.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia przy wykonywaniu każdej Usługi Cateringowej zapewnienia prawidłowej obsługi cateringowej, przez co Zamawiający rozumie:
- a) przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw i napojów we wskazanym przez Zamawiającego miejscu oraz w określonym w Zleceniu terminie,
 - b) zapewnienie odpowiedniej temperatury ciepłych potraw i napojów: 85 stop. C (termosy, podgrzewacze) oraz napojów zimnych,
 - c) zapewnienie, rozstawienie i sprzątnięcie stołów bufetowych oraz stołów koktajlowych w ilości wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków przez wskazaną przez Zamawiającego liczbę uczestników uroczystości,
 - d) obsługę bufetu (stołów do serwowania) lub/i, na życzenie Zamawiającego, stolików koktajlowych,
 - e) nieustanną dbałość o estetykę bufetu, stołów i stołów koktajlowych (w zależności od Zlecenia),
 - f) aranżację bufetów, stołów: obrusy, przywieszki, ozdoby, np. świece, dekoracje sezonowe lub/i ikebany z kwiatów (świeże, cięte o kolorystyce wskazanej przez Zamawiającego), dwujęzyczne opisy napojów i potraw (ang.-pol.),
 - g) zapewnienie zastawy stołowej (porcelana) w ilości co najmniej 50% większej niż ilość osób, dla których przygotowywany jest catering, w tym m.in. szklanek, filiżanek, talerzyków do ciast, sztuców ze stali nierdzewnej, serwetek materiałowych i papierowych (trójwarstwowych, prostokątnych, o wymiarach min. 15 x 15 cm),
 - h) zapewnienie obsługi kelnerskiej cateringu (niezbędny personel co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 15 osób) - odpowiedniego ubioru pracowników Wykonawcy (estetyczne, jednolite stroje) oraz ich odpowiedniego zachowania, na życzenie Zamawiającego obsługa w języku angielskim (poziom podstawowy); sprawność pracowników, tak aby w żadnym momencie Usługi Cateringowej nie tworzyły się kolejki, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na odpowiednim poziomie,
 - i) obsługę zaplecza,
 - j) usuwanie i utylizację odpadków oraz śmieci,
 - k) reagowanie na wszystkie wytyczne i potrzeby Zamawiającego,
 - l) po zakończeniu świadczenia Usługi Cateringowej: sprzątnięcie miejsca świadczenia Usługi Cateringowej, zebranie dostarczonych w celu wykonania Usługi Cateringowej ruchomości w celu wyposażenia i pozostawienie miejsca świadczenia Usługi Cateringowej w stanie, w jakim zostało ono zastane,
 - m) realizację Usługi Cateringowej zgodnie z wytycznymi wskazanymi w Zleceniu.
5. Wykonawca zobowiązuje się dostosować do rangi uroczystości organizowanych przez Zamawiającego,

Chęć

- w trakcie której świadczyć będzie Usługę Cateringową. O randze uroczystości Wykonawca zostanie powiadomiony przez Zamawiającego w Zleceniu. Zamawiający zobowiązuje się również uściślić w trybie roboczym rangę uroczystości przed każdym zleceniem Usługi Cateringowej.
6. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Zamawiającym, tak aby standard świadczonych przez wykonawcę Usług Cateringowych był na jak najwyższym poziomie. Tym samym Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać wszelkie uwagi Zamawiającego.
 7. Na żądanie Zamawiającego, na 2 dni przed terminem wykonania Usługi Cateringowej, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zdjęcia lub wizualizacje aranżacji bufetu, stołów, a także próbki wybranych przez Zamawiającego potraw.
 8. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za zachowanie należytych standardów w zachowaniu swego personelu oraz za wszelkie dokonane przez swój personel zniszczenia pomieszczeń, sprzętu, mebli lub innych przedmiotów w związku z wykonywaniem danej Usługi Cateringowej.
 9. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia Usług Cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy wysokiej jakości i estetyki produktów, przez co Zamawiający rozumie:
 - produkty świeże, przyrządzone w dniu dostawy zlecenia,
 - wysoką jakość wędlin (brak skrobi i soi),
 - brak produktów typu instant, tzw. gotowych typu: mrożonki, produkty masłopodobne.
 10. Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia Zamawiającemu nieotwartych napojów butelkowanych oraz produktów nieużytych o długim terminie przydatności do spożycia (np. soki, paczki ciastek, mleko), a dostarczonych zgodnie ze Zleceniem.
 11. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków na miejsce świadczenia Usługi Cateringowej najpóźniej na 30 minut przed ustalonym terminem rozpoczęcia realizacji Usługi oraz zebrania naczyń i resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej w ciągu 1 godziny po zakończeniu realizacji Usługi, przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesuwania tego terminu, w zależności od okoliczności.
 12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu oraz osobom trzecim na skutek nienależytego wykonania niniejszej Umowy, w tym za szkody w postaci problemów zdrowotnych powstałych po spożyciu dostarczonej przez Wykonawcę żywności oraz napojów.
 13. Wykonawca jest zobowiązany do przechowania próbek dostarczonej w związku z wykonywaniem Usługi Cateringowej żywności przez okres 72 godzin od momentu zakończenia uroczystości, w związku z którą dana usługa była świadczona. W przypadku nieudostępnienia próbek żywności, o których mowa powyżej, na żądanie Zamawiającego uznaje się, że dana żywność w chwili jej dostarczenia w ramach Usługi Cateringowej była nieświeża lub nie nadawała się do spożycia.

§ 4

Oświadczenia i obowiązki Zamawiającego

1. Zamawiający oświadcza, że dysponuje pomieszczeniami w swojej siedzibie we Wrocławiu przy ul. Stabłowickiej 147, które wskazywać będzie Wykonawcy jako miejsce organizacji Usługi Cateringowej, każdorazowo w Zleceniu, a także że będzie posiadał tytuł prawny do dysponowania odpowiednimi pomieszczeniami poza swą siedzibą, na terenie Wrocławia.
2. Zamawiający oświadcza, że dysponuje w swojej siedzibie 15 szt. stołów oraz 100 szt. krzeseł, które w razie potrzeby odda do dyspozycji na wyraźne żądanie Wykonawcy. W przypadku świadczenia Usługi Cateringowej poza siedzibą Zamawiającego, na terenie Wrocławia, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości zaplecza technicznego, w tym mebli zgodnie z odpowiednim Zleceniem.

ole

3. Zamawiający oświadcza, że umożliwi Wykonawcy dostęp do prądu i bieżącej wody oraz dodatkowych pomieszczeń technicznych, którymi dysponuje lub będzie dysponował, na wyraźne żądania Wykonawcy wg złożonego przez Wykonawcę zapotrzebowania.
4. Zamawiający zobowiązuje się do:
 - a) udostępnienia Wykonawcy miejsca realizacji Usługi Cateringowej, nie później niż na 3 godziny przed terminem realizacji Usługi, w dniu jej realizacji,
 - b) przesłania Zlecenia na Usługę Cateringową nie później niż na 3 dni przed terminem jej realizacji
 - c) współpracy z Wykonawcą przy rozwiązywaniu ewentualnych problemów technicznych.
5. Wszystkie sprawy dot. zamówienia Usługi Cateringowej Zamawiający określa w Zleceniu.

§ 5

Zasady współpracy

1. Usługi Cateringowe stanowiące przedmiot niniejszej Umowy będą realizowane w oparciu o Zlecenia składane przez Zamawiającego. Zlecenia będą składane Wykonawcy za pośrednictwem poczty elektronicznej Wykonawcy, to jest: lub w formie pisemnej na adres Wykonawcy wskazany w komparycji Umowy lub faksem na numer
2. Złożenie Zlecenia przez Zamawiającego zostanie potwierdzone przez Wykonawcę poprzez wysłanie stosownej wiadomości za pośrednictwem poczty elektronicznej Zamawiającego, to jest lub poprzez odesłanie podpisanego Zlecenia na numer faksu Zamawiającego wskazany w danym Zleceniu, jednakże w terminie nie dłuższym niż 24 (słownie: dwadzieścia cztery) godziny od momentu złożenia Zlecenia przez Zamawiającego.
3. Każde Zlecenie złożone zgodnie z ust. 1, będzie traktowane przez Wykonawcę jako złożone przez osobę upoważnioną do składania Zleceń w imieniu Zamawiającego.
4. Zlecenie zawierać będzie szczegółowe informacje dotyczące:
 - a) wybranych elementów Asortymentu Cateringowego składających się na Usługę Cateringową,
 - b) wybranych elementów Asortymentu Cateringowego, które mogą – opcjonalnie – składać się na Usługę Cateringową,
 - c) dokładnego terminu i miejsca wykonania Usługi Cateringowej,
 - d) ilości uczestników uroczystości,
 - e) krótkiego opisu uroczystości, pozwalającego określić Wykonawcy jej rangę,
 - f) zbiorczej kwoty, na którą opiewać będzie wynagrodzenie Wykonawcy za należyłą realizację całości Zlecenia,
 - g) innych elementów Zlecenia (uwagi).
5. W razie niemożności dotrzymania terminu, o którym mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca zawiadomi o tym pisemnie Zamawiającego, nie później jednak niż na 2 (słownie: dwa) dni robocze przed upływem wyznaczonego terminu realizacji Zlecenia wraz z uzasadnieniem. Zamawiający może, wg swojego wyboru, wyznaczyć Wykonawcy inny termin wykonania Usługi Cateringowej albo zobowiązać Wykonawcę do wskazania podwykonawcy takiego Zlecenia lub zlecić wykonanie danej Usługi Cateringowej osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy. W każdym przypadku wykonywania Usługi Cateringowej przez inny podmiot niż Wykonawca w związku z okolicznością wskazaną w niniejszym ustępie koszt i ryzyko realizacji danego Zlecenia ponosi Wykonawca.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania Zlecenia, nie później jednak niż na 2 dni przed terminem ujętym w danym Zleceniu.

Cleste

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do organizacji w tym samym terminie dwóch lub więcej uroczystości i zlecenia Wykonawcy wykonania Usług Cateringowych podczas każdej z nich z osobna.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania pisemnie wszelkich uwag na temat wykonanej Usługi Cateringowej w terminie 5 dni po terminie realizacji Usługi Cateringowej.

§ 6

Termin realizacji Przedmiotu Umowy

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony, na okres 12 miesięcy lub do wyczerpania kwoty, o której mowa w § 7 ust. 1.
2. Umowa obowiązuje od dnia jej podpisania.

§ 7

Wynagrodzenie

1. Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu wykonywania niniejszej Umowy nie może przekroczyć kwoty zł brutto (słownie: złotych/100 złotych). Strony dołożą należytych starań, aby ustalić taki zakres Zlecenia, aby nie przekroczyć kwoty, o której mowa powyżej. W przypadku złożenia przez Zamawiającego Zlecenia, które przekroczy ww. kwotę, Wykonawca niezwłocznie poinformuje o tym Zamawiającego, a Zamawiający niezwłocznie odpowiednio zmodyfikuje złożone Zlecenie lub Strony dokonają ustalenia warunków wykonania takiego Zlecenia. W razie braku odmiennych ustaleń, Zlecenie przekraczające ww. kwotę nie wiąże Wykonawcy ani Zamawiającego.
2. Strony zgodnie ustalają, że za każdą zrealizowaną Usługę Cateringową na podstawie Zlecenia Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w kwocie ustalonej według cen jednostkowych podanych w Załączniku nr 3 do Umowy – Ofercie Wykonawcy.
3. Ceny jednostkowe brutto podane w Ofercie są niezmiennie przez cały okres obowiązywania niniejszej Umowy.
4. Należność za każdorazowe wykonanie Zlecenia płatna będzie na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT, przelewem na konto Wykonawcy podane na fakturze, w terminie do 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego. Podstawą wystawienia faktury VAT będzie podpisany przez upoważnionych reprezentantów Stron Protokół Odbioru Usługi Cateringowej stanowiący załącznikiem nr 5 do niniejszej umowy.
5. Zamawiający oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku VAT i posiada numer identyfikacyjny NIP 894-293-00-22 oraz upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur VAT bez jego podpisu.
6. Wykonawca oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku VAT i posiada numer identyfikacyjny NIP
7. Za dzień zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącania z wynagrodzenia naliczonego zgodnie z niniejszym paragrafem kar umownych należnych Zamawiającemu od Wykonawcy na podstawie postanowień Umowy, szczegółowo opisanych w § 10 niniejszej Umowy, na co Wykonawca wyraża niniejszym zgodę.
9. W przypadku wygaśnięcia lub wcześniejszego rozwiązania niniejszej Umowy i niewykorzystania całego wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, Wykonawca nie będzie miał prawa dochodzenia zapłaty powstałej w ten sposób różnicy.

ole orle

10. Poza wynagrodzeniem, o którym mowa w niniejszym paragrafie, Zamawiający nie jest zobowiązany do zapłaty jakichkolwiek kwot na rzecz Wykonawcy, w tym zwłaszcza kwot związanych z pokryciem poniesionych przez Wykonawcę wydatków, strat, kosztów, utraconych zysków lub roszczeń.

§ 8

Nadzór

1. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za prawidłowe wykonanie postanowień Umowy jest (adres e-mail@.....).
2. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za przysyłanie Zleceń, zgłaszanie uwag i akceptację prawidłowości wykonania Usługi Cateringowej, ujętych w Zleceniu, jest (adres e-mail@.....).

§ 9

Ochrona Ubezpieczeniowa

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony przez cały okres obowiązywania niniejszej Umowy od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie odpowiednim dla świadczenia usług podobnych do Usług Cateringowych, w związku z czym na potwierdzenie powyższej okoliczności przedkłada potwierdzoną za zgodność kopię polisy ubezpieczeniowej, która stanowi Załącznik nr 4 do Umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do kontynuacji ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 1, nieprzerwanie w okresie trwania niniejszej Umowy w wysokości, o której mowa w ust. 3. Dowody ubezpieczenia oraz opłacenia składek (w tym rat) Wykonawca doręczy Zamawiającemu w terminie 7 dni od jego dokonania, przekazując Zamawiającemu kopie polisy potwierdzone za zgodność z oryginałem przez odpowiedniego pośrednika ubezpieczeniowego bądź towarzystwo ubezpieczeniowe wraz z dowodem opłaty składki (w tym rat) za przedmiotowe polisy.
3. Wykonawca zobowiązuje się, iż wartość ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 1 i 2, nie będzie niższa niż 300 000 zł (słownie: trzysta tysięcy złotych).

§ 10

Rozwiązanie Umowy i kary umowne

1. Niezależnie od uprawnienia do naliczania kar umownych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wypowiedzenia Umowy ze skutkiem natychmiastowym i odstąpienia od złożonych i niewykonanych dotąd Zleceń w przypadku:
 - a. rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej Umowy - niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, a zwłaszcza nie wykonania Zlecenia w terminie określonym w poszczególnym Zleceniu,
 - b. w przypadku odmowy Wykonawcy zastosowania się do uzasadnionych wskazówek Zamawiającego dotyczących wykonywania i zakresu poszczególnych Zleceń,
 - c. w przypadku dostarczenia przez Wykonawcę nieświeżych i nienadających się do konsumpcji produktów (lub jednego z nich), co zostanie stwierdzone przez przedstawiciela Zamawiającego.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następującej wysokości i w następujących przypadkach:

Alena

- a) 5 % wartości Umowy, o której mowa w § 7 ust. 1, za rozwiązanie Umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, a zwłaszcza o których mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu;
 - b) 10 % wartości Zlecenia, za każde nienależyte wykonanie Zlecenia przez Wykonawcę, a w szczególności za dostarczenie żywności nieświeżej lub nienadającej się do spożycia;
 - c) 1 % wartości Umowy, o której mowa w § 7 ust. 1, za każde zachowanie się personelu Wykonawcy naruszające standardy profesjonalnego wykonania Usługi Cateringowej.
3. Zastrzeżenie kar umownych, określonych w niniejszym paragrafie nie wyłącza prawa dochodzenia przez Zamawiającego na zasadach ogólnych, odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 11

Siła wyższa

1. W przypadku wystąpienia zdarzeń określanych jako siła wyższa, każda ze Stron Umowy będzie zwolniona z odpowiedzialności za prawidłowe wykonywanie zobowiązań wynikających z Umowy, wyłącznie jednak w zakresie objętym działaniem siły wyższej i przez okres działania tej siły.
2. Przez przypadki siły wyższej rozumie się wszelkiego rodzaju zdarzenia o nadzwyczajnym charakterze, nieprzewidywalne, nadzwyczajne, niemożliwe do zapobieżenia, uniemożliwiające racjonalne wykonanie przez jedną ze Stron jej zobowiązań, w szczególności są to:
 - a) wojna, w tym: wojna domowa, zamieszki, ataki terrorystyczne, rewolucje, rozruchy i akty sabotażu,
 - b) katastrofy naturalne i klęski żywiołowe, takie jak silne burze, huragany, trzęsienia ziemi, powodzie, zniszczenie przez piorun,
 - c) wybuchy, pożar, zniszczenie maszyn, fabryki lub wszelkiego rodzaju instalacji,
 - d) epidemie, strajki, embarga przewozowe.
3. Przyjmuje się, że nie jest wydarzeniem będącym podstawą zwolnienia od odpowiedzialności brak zezwoleń niezbędnych dla wykonania Umowy o charakterze indywidualnym, wydawanych przez dowolną władzę publiczną.
4. Strona powołująca się na siłę wyższą jest zobowiązana zawiadomić niezwłocznie drugą Stronę na piśmie, zarówno o zaistnieniu, jak i ustaniu okoliczności uznawanych za siłę wyższą oraz do przedstawienia w terminie 7 (słownie: siedmiu) dni od dnia wystąpienia siły wyższej dowodów potwierdzających jej wystąpienie.
5. Ponadto okres działania siły wyższej przedłuża termin realizacji Zlecenia o uzasadniony okres, tj. o czas, w jakim występuje działanie siły wyższej i wyłącza prawo drugiej strony do naliczenia kar umownych, odsetek lub rozwiązania Umowy. Przy określaniu uzasadnionego okresu należy wziąć pod uwagę zdolność Wykonawcy niewykonującego świadczenia do ponownego rozpoczęcia realizacji Umowy oraz zainteresowanie Zamawiającego otrzymaniem świadczenia pomimo opóźnienia. W czasie oczekiwania na kontynuację wykonania świadczenia przez Wykonawcę, który je przerwał, Zamawiający może zawiesić wykonanie swoich zobowiązań. Jeżeli realizacja Zlecenia w terminie późniejszym przestaje mieć dla drugiej Strony wartość, Strona ta jest uprawniona do odstąpienia od tego Zlecenia w terminie 7 dni od otrzymania informacji o wystąpieniu działania siły wyższej.
6. Po ustaniu działania siły wyższej, Strona powołująca się na zaistnienie siły wyższej zobowiązana jest do realizacji ciężących na niej zobowiązań, których wykonanie zostało zawieszone na czas działania tej siły.

Oleżki

§ 12 **Zmiana Umowy**

Wszystkie zmiany lub uzupełnienia postanowień Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 13 **Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie informacje techniczne, handlowe, organizacyjne, inne informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa i informacje ze zbioru danych osobowych Zamawiającego uzyskane w jakikolwiek sposób przez Wykonawcę w trakcie realizacji Umowy (w tym także przez osoby, o których mowa w § 3 ust. 3 pkt. e), nie mogą zostać ujawnione osobom trzecim bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego. Informacje, o których mowa w zdaniu poprzednim, nie będą powielane lub wykorzystywane w inny sposób niż w celu wykonania Umowy. Obowiązek zachowania poufności nie znajduje zastosowania jeżeli ujawnienie ww. informacji jest wymagane przez powszechnie obowiązujące przepisy prawa.
2. W sprawach nieunormowanych niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
3. Osoby podpisujące Umowę oświadczają, że są umocowane do podpisywania i składania oświadczeń woli w imieniu Strony, którą reprezentują i że umocowanie to nie wygasło w dniu zawarcia Umowy.
4. Jakiegokolwiek przeniesienie przez Wykonawcę wierzytelności z niniejszej Umowy na osoby trzecie jest dopuszczalne wyłącznie za uprzednią pisemną zgodą Zamawiającego.
5. Wszelkie spory wynikłe na tle wykonania Umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.
6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.
7. Następujące załączniki stanowią integralną część niniejszej Umowy:
 - a) Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia (wraz z tabelą – załącznik 1.1),
 - b) Załącznik nr 2 – Wzór Zlecenia,
 - c) Załącznik nr 3 – Oferta Wykonawcy,
 - d) Załącznik nr 4 – Kopia polisy ubezpieczeniowej,
 - e) Załącznik nr 5 – wzór Protokołu Odbioru Usługi Cateringowej.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Chester

Załącznik 2 do Umowy nr

ZLECENIE

DATA: r.
ZAMAWIAJĄCY: Wrocławskie Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o.
ul. Stabłowicka 147,
54-066 Wrocław
NIP: 894-293-00-22

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na zadanie pn.: **Świadczenie usług cateringowych dla Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o.**

ZLECENIE Nr

Lp.	Zamówienie	Opis
1.	Podstawowy Asortyment Cateringowy	
2.	Opcjonalny Asortyment Cateringowy	
3.	Asortyment Cateringowy (meble, produkty wystawiennicze)	
4.	Termin Wykonania Usługi Cateringowej	
5.	Ilość dni świadczenia Usługi Cateringowej	
6.	Miejsce wykonywania Usługi Cateringowej	
7.	Ilość uczestników uroczystości	
8.	Krótki opis uroczystości	
9.	Wartość brutto Zlecenia	
10.	Inne (uwagi)	

Dostawa do:

Wrocławskie Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o.
ul. Stabłowicka 147, 54-066 Wrocław

UWAGI:

.....
.....

Podpis osoby odpowiedzialnej za zamówienia przesłanie Zlecenia:

.....

Podpis osoby odpowiedzialnej za przyjęcie Zlecenia:

.....

Cheski

Załącznik nr 5 do Umowy nr

PROTOKÓŁ ODBIORU USŁUGI CATERINGOWEJ

dot. Umowy nr ...

Data:

Zakres wykonanych czynności (np. przedmiot zlecenia, ilość osób):

.....
.....
.....
.....

Ocena realizacji zamówienia:

1. posiłki zostały przygotowane i punktualnie podane we wskazanym przez Zlecającego miejscu:
TAK
NIE
2. rodzaj posiłków oraz ich ilość i jakość były zgodne z wymaganiami Zlecającego:
TAK
NIE
3. zastawa stołowa została przygotowana zgodnie z wymaganiami Zlecającego:
TAK
NIE
4. obsługa kelnerska była dostępna przez cały czas trwania spotkania, co najmniej w proporcji określonej w postanowieniach umowy (*jeśli dotyczy*):
TAK
NIE
5. dekoracja stołów i miejsc serwowania posiłków była zgodna z wymaganiami Zlecającego (*jeśli dotyczy*):
TAK
NIE

Zastrzeżenia:

.....
.....
.....
.....

Podpis Przedstawiciela Wykonawcy

Podpis Przedstawiciela Zamawiającego

Cleski

