

UCHWAŁA NR 3875/2017
ZARZĄDU WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO
z dnia 22-06-2017r.

w sprawie: zatwierdzenia zasad udzielenia zamówienia publicznego zawartych w ogłoszeniu o zamówieniu oraz powołania komisji przetargowej do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.

Na podstawie art. 41 ust. 1 i art. 57 ust. 5 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie województwa (Dz. U. z 2016r., poz. 486 ze zm.) w związku z art. 3 ust. 1 pkt. 1 i art. 138o oraz art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015r. poz. 2164 ze zm.) Zarząd Województwa Wielkopolskiego uchwala, co następuje:

§ 1

Zatwierdza się zasady udzielenia zamówienia publicznego w procedurze przewidzianej dla usług społecznych zawarte w ogłoszeniu o zamówieniu, stanowiące załącznik do uchwały pn.: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.

§ 2

1. Powołuje się komisję przetargową do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego określonego w § 1.
2. Ustala się skład komisji przetargowej:

Przewodniczący	- Małgorzata Patalon
Sekretarz	- Danuta Jóźwiak
Członek	- Żaneta Kowalska
Członek	- Marcin Książkiewicz
Członek	- Monika Tykwic

3. Organizację, tryb pracy oraz obowiązki i odpowiedzialność poszczególnych członków komisji przetargowej określa Regulamin udzielania zamówień publicznych w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu.

§ 3

1. Upoważnia się **Sekretarza Województwa Wielkopolskiego Pana Tomasza Grudziaka** do jednoosobowej reprezentacji Zamawiającego w niniejszym postępowaniu, a w szczególności do składania oświadczeń woli i wiedzy, zatwierdzania czynności w postępowaniu, zatwierdzenia protokołu z postępowania oraz do zawarcia umowy z wybranym/mi wykonawcą/ami.
2. W przypadku nieobecności Sekretarza Województwa Wielkopolskiego Pana Tomasza Grudziaka spowodowanej urlopem, wyjazdem służbowym lub zwolnieniem lekarskim, do wykonywania czynności określonych w ust. 1 upoważnia się Dyrektora Biura Zamówień Publicznych Pana Marcina Kozubowicza.

§ 4

Wykonanie uchwały powierza się Dyrektorowi Biura Zamówień Publicznych oraz dyrektorom departamentów wskazanych w uzasadnieniu do uchwały.

§ 5

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

*Z up. Marszałka Województwa
Wojciech Jankowiak
Wicemarszałek*

**WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE Z SIEDZIBĄ
URZĘDU MARSZAŁKOWSKIEGO
WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO
al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
na usługi społeczne pod nazwą:**

**„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu
Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017
roku, z podziałem na części”**

zamówienie publiczne w procedurze przewidzianej dla usług społecznych o wartości zamówienia nie
przekraczającej kwoty określonej w przepisach
wydanych na podstawie art. 138g ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych
(t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.).

Zatwierdzenie Ogłoszenia:

.....

Znak sprawy: BZP-III.272.18.2017

Poznań, 22 czerwca 2017r.

DANE ZAMAWIAJĄCEGO

1. Województwo Wielkopolskie z siedzibą
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
al. Niepodległości 34
61-714 Poznań
NIP: 778-13-46-888
Internet: <http://www.umww.pl>
2. Adres do korespondencji:
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
Biuro Zamówień Publicznych
al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, pok. 1034
telefon: (061) 626 70 80
fax: (061) 626 70 81

TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Dziale III Rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2015r., poz. 2164 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp”.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA WRAZ Z OZNACZENIEM WYNIKAJĄCYM ZE WSPÓLNEGO SŁOWNIKA ZAMÓWIEŃ CPV.

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.

Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków.

Zamawiający dopuszcza złożenie ofert częściowych – wg IV części opisanych w niniejszym Ogłoszeniu, tj. zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym jednocześnie formularz cenowy (Załączniki nr: 1, 2, 3 oraz 4 do Ogłoszenia).

Wykonawca ma prawo złożyć ofertę na część I, II, III lub IV, na kilka części lub na wszystkie cztery części łącznie – zaznaczając to poprzez właściwe wypełnienie oferty wykonawcy oraz Formularza cenowego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy stanowią Załączniki nr: 1, 2, 3 oraz 4 do Ogłoszenia odpowiednio dla każdej części zamówienia.

CPV przedmiotu zamówienia: 55300000-3 (usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków).

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- przygotowania, dowozu i podawania posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie,
- świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2017 r. poz. 149),
- przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałów, obrusów materiałowych,

- zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usług cateringu w szczególności: termosów/ekspresu do kawy, podgrzewaczy wody, urządzeń grzewczych, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywana liczbę osób
- estetycznego podawania posiłków,
- dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
- zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania,
- po zakończonym spotkaniu wykonawca zobowiązany jest do zapakowania w naczynia jednorazowe i przekazania zamawiającemu niewykorzystanych porcji oraz wody.
- Zamawiający nie dopuszcza używania różnego rodzaju/ o różnych wzorach nakryć tych samych naczyń i sztućców Zamawiający nie dopuszcza naczyń, sztućców, jednorazowych do realizacji całej usługi cateringowej.
- Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, np. różnej wielkości wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztućcach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp.
- Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie, np. papilotki przy deserach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być zwiędnięta, naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione, itp.
- Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie od dnia podpisania umowy nie później jednak niż do 29 grudnia 2017 roku.

Ilość i wielkość zamawianych usług wskazana w Ogłoszeniu stanowi maksymalny zakres umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszego zakresu usług, niż maksymalny zakres zobowiązania, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalnym zakresem umowy, a ilością zleconą przez Zamawiającego i rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.

W sytuacji gdy liczba uczestników danego spotkania będzie mniejsza od przyjętej w maksymalnym zakresie umowy to w zleceniu, o którym mowa w ust. 2, Zamawiający poda rzeczywistą ilość uczestników i odpowiedni/proporcjonalny zakres usługi z danego zestawu menu. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy (proporcjonalnie).

Zamawiający gwarantuje Wykonawcy, że wykorzysta nie mniej niż 70% maksymalnego zakresu każdej z części określonej w ogłoszeniu.

Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w złożonej ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) Zdolności technicznej lub zawodowej

Zamawiający uzna spełnienie ww. warunku, jeżeli Wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał co najmniej dwie usługi cateringowe na kwotę nie mniejszą niż 20 000,00 zł brutto każda, **dla każdej z części;**

Wykonawca winien wykazać, iż powyższe warunki udziału w postępowaniu spełnia dla każdej z części oddzielnie, na którą składa ofertę.

Przykładowo: wykonawca składając ofertę na dwie części winien wykazać 4 różne referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane o wartości co najmniej 20 000,00zł każda.

W celu spełnienia warunku do oferty należy załączyć wykaz wykonanych usług wraz z dowodami, że wskazane usługi zostały wykonane należycie

Dowodami, o których mowa w pkt. 2) są:

- referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane,
- oświadczenie Wykonawcy – jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o których mowa powyżej,
- w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

Zamawiający może żądać, w wyznaczonym przez siebie terminie wyjaśnień dotyczących wszelkich przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów lub oświadczeń.

OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

w sprawach merytorycznych i formalnych wyjaśnień udziela:

Danuta Józwiak, Biuro Zamówień Publicznych
al. Niepodległości 34, 61-823 Poznań, **tel. 61 626 70 85**, w godz.: 8:00 – 15:00
e-mail: danuta.jozwiak@umww.pl (od poniedziałku do piątku).

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT.

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta winna zawierać cenę za wykonanie poszczególnych części zamówienia zgodnie z zakresem opisanym w załącznikach do niniejszego Ogłoszenia – formularz cenowy/opis przedmiotu zamówienia oraz **PRÓBKİ DAŃ** wskazane w części ogłoszenia dotyczącej kryteriów oceny ofert.
3. Oferta i wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia muszą być podpisane przez osobę albo osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku, gdy osoba podpisująca ofertę w imieniu Wykonawcy nie jest wpisana do właściwego rejestru jako osoba uprawniona do reprezentacji, musi przedstawić pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy oraz jego reprezentowania i zaciągania zobowiązań finansowych.
4. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby (osób) podpisującej ofertę. Brak podpisu skutkować będzie odrzuceniem oferty.
5. **Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje możliwości zwrotu kosztów przygotowania oferty.**
6. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
7. **Oferta, która nie będzie zawierała wymaganych dokumentów oraz próbek nie będzie rozpatrywana.**
8. Oferta winna być złożona w zamkniętej kopercie, z opisem szczegółowo wskazanym poniżej, pełną nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy - zawierającej wewnątrz całościową ofertę Wykonawcy w niniejszym postępowaniu.

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę dla danej części należy złożyć w zamkniętej kopercie w siedzibie Zamawiającego przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu w Sekretariacie Biura Zamówień Publicznych, X piętro, część A, pokój nr 1034, w terminach rozpisanych w pkt. 11.
2. Natomiast próbki dań będzie można złożyć (przygotować) w salce konferencyjnej nr 1024A, X piętro, część A. Salka do przygotowania i przedstawienia próbek posiłków zostanie udostępniona Wykonawcom co najmniej na 1,5 godziny przed terminem składania próbek.
3. Wykonawca zobowiązany jest przygotować próbkę posiłku (dla danej części zamówienia) do upływu terminu składania próbek. Każdy z Wykonawców będzie miał do swojej dyspozycji stół, na którym będzie mógł przedstawić próbki posiłków. Wykonawca przedstawi próbki na zastawie własnej. Zastawa użyta do prezentacji próbek posiłków nie może sugerować nazwy Wykonawcy.
4. Wykonawcom przed wejściem na salkę zostaną wręczone koperty z numerami, które będą oznaczały numery próbek. Każdy z Wykonawców włoży do koperty kartkę/wizytówkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją próbką posiłków.
5. Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Przyporządkowanie numerów nie będzie znane Komisji w momencie dokonywania oceny próbek posiłków.
6. Komisja dokona oceny próbek posiłków po otwarciu ofert. Koperty zawierające nazwy Wykonawców zostaną otwarte po dokonaniu oceny wszystkich próbek (dla danej części). Wykonawcy będą mogli odebrać zastawę, ewentualnie inne przedmioty wykorzystane do przedstawienia próbek, po zakończeniu pracy Komisji – w dniu oceny próbek danej części ok. godz. 14:30.
7. Z uwagi na fakt, że próbki składane do postępowania podlegają ocenie w ramach kryterium oceny ofert: „Jakość i estetyka”, nie ma możliwości uzupełnienia próbek. Niezłożenie próbki lub złożenie niewłaściwej próbki przez Wykonawcę spowoduje, że oferta nie będzie oceniana w danej części zamówienia, której próbki dotyczą.
8. Próbki posiłków zostaną przez Zamawiającego sfotografowane w celach dokumentacyjnych
9. Koperta powinna być zaadresowana w następujący sposób:
10. Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, Sekretariat Biura Zamówień Publicznych oraz oznakowana napisem: „Oferta na: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części - DOTYCZY CZĘŚCI ...”, a ponadto winna być opatrzona nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy.
11. Składanie ofert oraz otwarcie złożonych ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu, Biuro Zamówień Publicznych, X piętro, część A, salka konferencyjna nr 1024A:
 - a) dla części I zamówienia w dniu **29 czerwca 2017r. o godz. 11:00**. Ocena jakościowa przygotowanych próbek dań nastąpi **o godz. 11:30**. Otwarcie ofert jest jawne;
 - b) dla części II zamówienia w dniu **30 czerwca 2017r. o godz. 11:00**. Ocena jakościowa przygotowanych próbek dań nastąpi w dniu **o godz. 11:30**. Otwarcie ofert jest jawne;
 - c) dla części III zamówienia w dniu **3 lipca 2017r. o godz. 11:00**. Ocena jakościowa przygotowanych próbek dań nastąpi **o godz. 11:30**. Otwarcie ofert jest jawne;
 - d) dla części IV zamówienia w dniu **4 lipca 2017r. o godz. 11:00**. Ocena jakościowa przygotowanych próbek dań nastąpi **o godz. 11:30**. Otwarcie ofert jest jawne;

OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.

1. W ofercie należy podać cenę brutto realizacji zamówienia (z podatkiem VAT) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2. Cena oferty powinna być wyrażona w polskich złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi. Nie dopuszcza się zaokrągleń poprzez odrzucenie miejsc po przecinku.
3. Cena powinna być podana cyfrowo i słownie. W razie rozbieżności będzie przyjmowana cena określona słownie.
4. Cena oferty musi obejmować pełny zakres wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.

OPIS KRYTERIÓW WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami:

1) Kryterium: CENA WYKONANIA [CW] – 70% (max 70 pkt)

Liczba punktów w tym kryterium obliczona wg następującego wzoru:

$$CW = C_n / C_{bo} \times 70 \text{ pkt}$$

gdzie:

- C_w cena wykonania zamówienia;
- C_n najniższa cena ofertowa brutto spośród badanych ofert;
- C_{bo} cena brutto badanej oferty.

2) Kryterium jakościowe przygotowanych próbek dań – 30%

Każdy członek komisji oceni i przyzna punkty dla każdej próbki dania wymienionego poniżej, biorąc pod uwagę dwa aspekty: estetyka podanej próbki, walory smakowe próbki dania.

W kryterium „**Jakość i estetyka**” ocena zostanie dokonana poprzez degustację i odbiór walorów estetycznych. Wykonawca może otrzymać maksymalnie w ramach kryterium 30 punktów, w tym:

- a) **za smak posiłku**, który będzie oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
 - niesmaczny/ produkty niskiej jakości lub nieświeże – 0 pkt
 - przeciętny/słaby - 3 pkt.
 - smaczny - 7 pkt.
 - bardzo smaczny – 10 pkt,
- b) **za wygląd zewnętrzny posiłku (prezentacja posiłku/estetyka wyglądu/ podania potraw)** - ogólny wygląd wszystkich rodzajów posiłków, wrażenie wizualne i estetyczne), różnorodność aranżacji, sposób podania, łatwość w degustacji - oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
 - niekorzystne wrażenie – 0 pkt
 - przeciętne wrażenie – 3 pkt.
 - dobre wrażenie – 7
 - bardzo dobre wrażenie – 10 pkt.
- c) **za wygląd stołu (prezentacja stołu)** – ogólny wygląd stołu, estetyka i dbałość o szczegóły (np. równe/ergonomiczne ułożenie zastawy stołowej, łatwość dostępu do posiłku), dodatkowe elementy/dodatki/dekoracja - oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
 - niekorzystne wrażenie – 0 pkt
 - przeciętne wrażenie – 3 pkt
 - dobre wrażenie – 7 pkt
 - bardzo dobre wrażenie – 10 pkt.

Wykonawca zobowiązany jest **wraz z ofertą złożyć próbki następujących dań** (zgodnie z gramaturą podaną w opisie przedmiotu zamówienia). Próbki należy złożyć w pięciu egzemplarzach dla każdej próbki dania, dla każdej części zamówienia, na którą wykonawca składa ofertę; każdy członek komisji przyzna punkty w zakresie przypisanym poniżej dla każdej próbki.

Łączna ilość przyznanych punktów w kryterium „jakość” za próbki a i b dla danej części zamówienia zostaną podzielone przez 2 i wynik stanowić będzie średnia arytmetyczna wynikająca z oceny obu próbek.

dla części I zamówienia zestaw menu nr 3 DE (od 0 do 30 pkt):

- a) panna cotta z owocowym musem (od 0 do 30 pkt),
- b) carpaccio wołowe z parmezanem (od 0 do 30 pkt)

dla części II zamówienia zestaw menu nr 1 DPR-OK (od 0 do 30 pkt):

- a) ciasta bankietowe – kruszon z wiśniami pod bezową pierzynką (od 0 do 30 pkt),
- b) dorsz pieczony w sosie kaparowym (od 0 do 30 pkt),

dla części III zamówienia zestaw menu nr 1 DS (od 0 do 30 pkt):

- a) Rogaliki Marcińskie (od 0 do 30 pkt),
- b) Ciasto francuskie ze szpinakiem i gorgonzolą (od 0 do 30 pkt).

dla części IV zamówienia zestaw menu nr 4 DO (od 0 do 30 pkt):

- a) Drożdżówka z owocem (od 0 do 30 pkt),
- b) Pierogi z kapustą i grzybami (od 0 do 30 pkt)

Punkty w kryterium „jakość” przyznawane będą przez każdego z członków komisji przetargowej indywidualnie, zgodnie z kartą indywidualnej oceny ofert dla każdej z części zamówienia. Ilość przyznanych punktów w kryterium „jakość” stanowić będzie wynik średniej arytmetycznej indywidualnej oceny poszczególnych członków komisji przetargowej (suma punktów wszystkich oceniających członków komisji podzielona zostanie przez ilość oceniających członków komisji).

Oferta złożona przez wykonawcę może otrzymać maksymalnie 100 pkt dla każdej z części zamówienia.

Oceny punktowe uzyskane w wyżej wymienionych kryteriach sumuje się, a uzyskana łączna liczba punktów stanowić będzie całkowitą ocenę punktową oferty dla każdej z części zamówienia. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów w przyjętych wyżej kryteriach oceny ofert.

Punkty zostaną obliczone wg poniższego wzoru:

$$LP = C + J$$

gdzie:

LP - oznacza całkowitą liczbę punktów przyznanych ofercie

C - oznacza liczbę punktów przyznanych w kryterium „Cena” (max 70 pkt.)

J - oznacza liczbę punktów przyznanych w kryterium „Jakość” (max 30 pkt.)

FORMALNOŚCI PO WYBORZE OFERTY PRZED ZAWARCIEM UMOWY.

1. Informację o udzieleniu zamówienia zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej (<http://www.umww.pl>) podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyła się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

Załączniki do ogłoszenia:

Oferta wykonawcy dla poszczególnych części.

Załączniki od nr 1 do nr 4 Opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy część I, II, III, IV

Załącznik nr 5 Istotne postanowienia umowy

Załącznik nr 6 Protokół odbioru przedmiotu umowy

OFERTA WYKONAWCY część I

Nazwa Wykonawcy (-ów)

siedziba Wykonawcy (-ów)

adres Wykonawcy (-ów)

nr tel. i faksu

adresat:

Województwo Wielkopolskie
z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
61-714 Poznań, al. Niepodległości 34

odpowiadając na ogłoszenie pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części” oświadczamy, że oferujemy wykonanie usługi objętej zamówieniem za:

Opcja* Wybór części zamówienia	Cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia [zł]	Słownie: cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia
☐ część I		 zł

Oświadczamy i przedstawiamy wykaz wykonanych usług potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie.

1. Wykaz wykonanych usług dla części I

Nazwa i adres zleceniodawcy usługi	Przedmiot usługi (zgodnie z rozpisany warunkiem udziału w postępowaniu)	Wartość usługi /zł/ brutto	Termin wykonania od ... do ... (dd-mm-rr)

Do powyższego wykazu dołączamy następujące dowody na potwierdzenie, że ww. usługi zostały wykonane należycie:

- a)
b)

- Oświadczamy, że zamówienie wykonamy sukcesywnie w terminie: do 29 grudnia 2017r., na zasadach i warunkach szczegółowo opisanych w Ogłoszeniu o zamówienie.
- Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz

przyjmujemy warunki w nim zawarte.

4. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że jesteśmy (*odpowiednie zakreślić*):
 - ☐ małym przedsiębiorstwem,
 - ☐ średnim przedsiębiorstwem
6. Oferta została złożona na zapisanych stronach, kolejno ponumerowanych od nr do nr

.....
(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych lub
upoważnionej przez Wykonawcę)

.....
(miejscowość, data)

* niepotrzebne skreślić

OFERTA WYKONAWCY część II

Nazwa Wykonawcy (-ów)

siedziba Wykonawcy (-ów)

adres Wykonawcy (-ów)

nr tel. i faksu

adresat:

Województwo Wielkopolskie
z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
61-714 Poznań, al. Niepodległości 34

odpowiadając na ogłoszenie pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części” oświadczamy, że oferujemy wykonanie usługi objętej zamówieniem za:

Opcja* Wybór części zamówienia	Cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia [zł]	Słownie: cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia
☐ część II		 zł

Oświadczamy i przedstawiamy wykaz wykonanych usług potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie.

1. Wykaz wykonanych usług dla części II

Nazwa i adres zleceniodawcy usługi	Przedmiot usługi (zgodnie z rozpisany warunkiem udziału w postępowaniu)	Wartość usługi /zł/ brutto	Termin wykonania od ... do ... (dd-mm-rr)

Do powyższego wykazu dołączamy następujące dowody na potwierdzenie, że ww. usługi zostały wykonane należycie:

- a)
b)

- Oświadczamy, że zamówienie wykonamy sukcesywnie w terminie: do 29 grudnia 2017r., na zasadach i warunkach szczegółowo opisanych w Ogłoszeniu o zamówienie.
- Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz

przyjmujemy warunki w nim zawarte.

4. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że jesteśmy (*odpowiednie zakreślić*):
 - ☐ małym przedsiębiorstwem,
 - ☐ średnim przedsiębiorstwem
6. Oferta została złożona na zapisanych stronach, kolejno ponumerowanych od nr do nr

.....
(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych lub
upoważnionej przez Wykonawcę)

.....
(miejscowość, data)

* niepotrzebne skreślić

OFERTA WYKONAWCY część III

Nazwa Wykonawcy (-ów)

siedziba Wykonawcy (-ów)

adres Wykonawcy (-ów)

nr tel. i faksu

adresat:

Województwo Wielkopolskie
z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
61-714 Poznań, al. Niepodległości 34

odpowiadając na ogłoszenie pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części” oświadczamy, że oferujemy wykonanie usługi objętej zamówieniem za:

Opcja* Wybór części zamówienia	Cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia [zł]	Słownie: cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia
☐ część III		 zł

Oświadczamy i przedstawiamy wykaz wykonanych usług potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie.

1. Wykaz wykonanych usług dla części III

Nazwa i adres zleceniodawcy usługi	Przedmiot usługi (zgodnie z rozpisany warunkiem udziału w postępowaniu)	Wartość usługi /zł/ brutto	Termin wykonania od ... do ... (dd-mm-rr)

Do powyższego wykazu dołączamy następujące dowody na potwierdzenie, że ww. usługi zostały wykonane należycie:

- a)
b)

- Oświadczamy, że zamówienie wykonamy sukcesywnie w terminie: do 29 grudnia 2017r., na zasadach i warunkach szczegółowo opisanych w Ogłoszeniu o zamówienie.
- Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz

przyjmujemy warunki w nim zawarte.

4. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że jesteśmy (*odpowiednie zakreślić*):
 - ☐ małym przedsiębiorstwem,
 - ☐ średnim przedsiębiorstwem
6. Oferta została złożona na zapisanych stronach, kolejno ponumerowanych od nr do nr

.....
(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych lub
upoważnionej przez Wykonawcę)

.....
(miejscowość, data)

* niepotrzebne skreślić

OFERTA WYKONAWCY część IV

Nazwa Wykonawcy (-ów)

siedziba Wykonawcy (-ów)

adres Wykonawcy (-ów)

nr tel. i faksu

adresat:

Województwo Wielkopolskie
z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
61-714 Poznań, al. Niepodległości 34

odpowiadając na ogłoszenie pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części” oświadczamy, że oferujemy wykonanie usługi objętej zamówieniem za:

Opcja* Wybór części zamówienia	Cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia [zł]	Słownie: cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia
☐ część IV		 zł

Oświadczamy i przedstawiamy wykaz wykonanych usług potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie.

1. Wykaz wykonanych usług dla części IV

Nazwa i adres zleceniodawcy usługi	Przedmiot usługi (zgodnie z rozpisany warunkiem udziału w postępowaniu)	Wartość usługi /zł/ brutto	Termin wykonania od ... do ... (dd-mm-rr)

Do powyższego wykazu dołączamy następujące dowody na potwierdzenie, że ww. usługi zostały wykonane należycie:

- a)
- b)

1. Oświadczamy, że zamówienie wykonamy sukcesywnie w terminie: do 29 grudnia 2017r., na zasadach i warunkach szczegółowo opisanych w Ogłoszeniu o zamówienie.
2. Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz

przyjmujemy warunki w nim zawarte.

4. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że jesteśmy (*odpowiednie zakreślić*):
 - ☐ małym przedsiębiorstwem,
 - ☐ średnim przedsiębiorstwem
6. Oferta została złożona na zapisanych stronach, kolejno ponumerowanych od nr do nr

.....
(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych lub
upoważnionej przez Wykonawcę)

.....
(miejscowość, data)

* niepotrzebne skreślić

FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zestaw Menu nr 1 DE

TERMIN REALIZACJI	lipiec 2017r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	30 osób
Wymagane menu	

I Kanapki		
✓ z żółtym serem i oliwkami		po 2 sztuki (50g) z każdego rodzaju na osobę
✓ z salami i marynatami		
✓ z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim		
✓ z łososiem wędzonym i koperkiem		
✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem		
II Bufet deserowy		
✓ mini francuskie z jabłkiem		2 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju
✓ mini babeczki z owocem		
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)		
III Napoje gorące		
✓ kawa espresso		bez ograniczeń
✓ herbata		bez ograniczeń
✓ śmietanka do kawy		bez ograniczeń
✓ cukier		bez ograniczeń
IV Napoje zimne		
✓ soki owocowe		
▪ pomarańczowy		30 butelek/330 ml
▪ jabłkowy		30 butelek/330 ml
✓ woda mineralna niegazowana		30 butelek szklanych/250 ml
✓ woda mineralna gazowana		30 butelek szklanych/250 ml
V Dodatkowe wygania		
✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe)		
✓ zastawa porcelanowa		
✓ sztucze platerowe i szkło		
✓ obsługa kelnerska		

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 2 DE

TERMIN REALIZACJI	sierpień 2017r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	10 osób
Wymagane menu	

I Kanapki		
✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z salami i marynatami ✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem ✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem		po 2 sztuki (50g) z każdego rodzaju na osobę
II Bufet deserowy		
✓ mini francuskie z jabłkiem ✓ mini babeczki z owocem ✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)		2 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju
III Napoje gorące		
✓ kawa espresso ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier		bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
IV Napoje zimne		
✓ soki owocowe ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana		10 butelek/330 ml 10 butelek/330 ml 10 butelek szklanych/250 ml 10 butelek szklanych/250 ml
V Dodatkowe wygania		
✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztucze platerowe i szkło ✓ obsługa kelnerska		

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 3 DE

TERMIN REALIZACJI	27.09.2017r., Gala Konkursów Wielkopolska Szkoła Roku, Wielkopolski Nauczyciel Roku
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Teatr Wielki w Poznaniu, ul. Fredry 9
Ilość osób	500 osób
Wymagane menu	

I Kanapki	
✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z salami i marynatami ✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem	po 2 sztuki (50g) z każdego rodzaju na osobę
II Zimne przekąski	
✓ galantyny z drobiu (filet z kurczaka pieczony, filet z indyka) ✓ szpinakowe roladki z łososiem, ✓ carpaccio wołowe z parmezanem,	400 porcji po 50g 400 porcji po 50g 400 porcji po 100g
III Dania ciepłe	
✓ zupa gulaszowa ✓ strogonow z kluseczkami	300 porcji po 200ml 300 porcji po 200ml
IV Sałaty	
✓ sałata (ser żółty, szynka, seler, majonez) ✓ sałata z kurczakiem (ser roquefort, sos miodowo-musztardowy) ✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy).	400 porcji po 50g 400 porcji po 50g 400 porcji po 50g
V Bufet deserowy	
✓ mini babeczki z owocem, ✓ sernik, ✓ panna cotta z owocowym musem, ✓ jabłecznik	2 szt. (80 g.) na osobę 2 szt. (80 g.) na osobę 2 szt. (80 g.) na osobę 2 szt. (80 g.) na osobę
VI Napoje gorące	
✓ kawa espresso ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier biały i brzozyowy ✓ cytryna do herbaty	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
VII Napoje zimne	
✓ soki owocowe ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana	250 butelek/330 ml 250 butelek/330 ml 250 butelek szklanych/250 ml 250 butelek szklanych/250 ml
VIII Dodatkowe wymagania	
✓ przygotowanie i dostarczenie potraw do wskazanej lokalizacji ✓ obrusy (białe) i serwetki (białe i granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztucze platerowe i szkło ✓ elementy kwiatowe na stole głównym i stolikach do konsumpcji, ✓ obsługa kelnerska, ✓ stoły cateringowe – na potrzeby serowania potraw i wysokie stoliki do konsumpcji, ✓ dostawa do garderoby artysty następujących produktów:	

- herbata czarna (2 l),
- herbata zielona (2l),
- kawa (25 porcji),
- cukier (30 porcji),
- miód (10 porcji),
- mleczko do kawy (30 porcji),
- soki owocowe (3 l) oraz 1 l soku pomidorowego,
- Pepsi Light Lemon (5 puszek),
- Coca Cola (4 butelki po 1 l),
- 10 kanapek z żółtym serem i oliwkami,
- 10 kanapek z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem,
- 10 kanapek z łososiem,
- świeże owoce (jabłka, banany, winogrona) – 3 kg,
- czekolada mleczna – 2 sztuki,
- czekolada gorzka – 2 sztuki,
- Słodczyce (cukierki czekoladowe mix: kasztanki, malaga, tiki taki) – 2 kg,
- Red Bull (6 puszek),
- Red Bull Light (6 puszek),
- plastikowe kubeczki i łyżeczki (po 30 sztuk).

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 4 DE

TERMIN REALIZACJI	październik 2017r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Siedziba UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	40 osób
Wymagane menu	

I Kanapki	
✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z salami i marynatami ✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem ✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem	po 2 sztuki (50g) z każdego rodzaju na osobę
II Zimne przekąski	
✓ galantyny z drobiu (filet z kurczaka pieczony, filet z indyka), ✓ schab z morelą	40 porcji po 50g 40 porcji po 50g
III Salaty	
✓ sałata królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez) ✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy)	40 porcji po 50g 40 porcji po 50g
III Bufet deserowy	
✓ mini francuskie z jabłkiem ✓ mini babeczki z owocem ✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	2 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju
IV Napoje gorące	
✓ kawa espresso ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
V Napoje zimne	
✓ soki owocowe ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana	20 butelek/330 ml 20 butelek/330 ml 20 butelek szklanych/250 ml 20 butelek szklanych/250 ml
Dodatkowe wygania	
✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztucze platerowe i szkło	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 5 DE

TERMIN REALIZACJI	listopad 2017r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Siedziba UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	10 osób
Wymagane menu	

I Kanapki	
✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z salami i marynatami ✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem ✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem	po 2 sztuki (50g) z każdego rodzaju na osobę
II Zimne przekąski	
✓ galantyny z drobiu (filet z kurczaka pieczony, filet z indyka), ✓ szpinakowe roladki z łososiem, ✓ schab ze śliwką,	10 porcji po 50g 10 porcji po 50g 10 porcji po 50g
III Bufet deserowy	
✓ mini francuskie z jabłkiem ✓ mini babeczki z owocem ✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	2 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju
IV Napoje gorące	
✓ kawa espresso ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
V Napoje zimne	
✓ soki owocowe ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana	10 butelek/330 ml 10 butelek/330 ml 10 butelek szklanych/250 ml 10 butelek szklanych/250 ml
VI Dodatkowe wygania	
✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztucze platerowe i szkło ✓ obsługa kelnerska	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 6 DE

TERMIN REALIZACJI	grudzień 2017r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	120 osób
Wymagane menu	

I Kanapki		
✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z salami i marynatami ✓ z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem ✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem		po 2 sztuki (50g) z każdego rodzaju na osobę
II Zimne przekąski	✓ szpinakowe roladki z łososiem, ✓ schab ze śliwką, ✓ tatar z łososia na awokado, ✓ roladki z cukinii z kozim serem	120 porcji po 50g 120 porcji po 50g 120 porcji po 50g 120 porcji po 50g
III Sałaty	✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez) ✓ sałata z kurczakiem (ser roquefort, sos miodowo-musztardowy),	120 porcji/50 g/os. 120 porcji po 50g
IV Tort z okolicznościową dekoracją		1 kawałek/os.
V Napoje gorące		
✓ kawa espresso ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy, cukier		bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
VI Napoje zimne		
✓ soki owocowe ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana		2 porcje/220 ml/os. 2 porcje/220 ml/os. 60 butelek szklanych/250ml 60 butelki szklanychP/250 ml
VII Dodatkowe wygania		
stoły cateringowe; obrusy (białe) i serwetki (granatowe); zastawa porcelanowa; sztucze platerowe i szkło; obsługa kelnerska		

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 7 DE

TERMIN REALIZACJI	grudzień 2017r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Poznań
Ilość osób	60 osób
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
✓ roladki śledziowe w śmietanie	2 porcji/60 g/os.
✓ pstrąg w galarecie	2 porcji/60 g/os.
II Dania ciepłe	
✓ zupa grzybowa	60 porcji/200 ml
✓ barszcz	60 porcji/200 ml
✓ karp	2 porcje/150 g/os.
✓ ryba po grecku	1 porcja/150 g/os.
✓ kapusta z grzybami	2 porcje/100g/os.
✓ pierogi	5 szt./os.
III Bufet deserowy	
✓ sernik	2 szt./os
✓ makowiec	2 szt./os.
✓ piernik	2 szt./os.
IV Owoce (mandarynki)	5 kg
V Napoje gorące	
✓ kawa espresso	bez ograniczeń
✓ herbata	bez ograniczeń
✓ śmietanka do kawy	tak
✓ cukier	tak
IV Napoje zimne	
✓ soki owocowe	
▪ pomarańczowy	30 butelek /330 ml
▪ jabłkowy	30 butelek /330 ml
✓ woda mineralna niegazowana	30 butelek szklanych/250 ml
✓ woda mineralna gazowana	30 butelek szklanych/250ml
Dodatkowe wymagania	
✓ stoły cateringowe ✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztucze platerowe i szkło ✓ obsługa kelnerska	

Łączna wartość brutto zestawu:

.....
 (pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych
 lub upoważnionej przez Wykonawcę)

FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zestaw Menu nr 1 DSR

TERMIN REALIZACJI	III, IV kwartał 2017 r. (3 spotkania)
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34)
Ilość osób	30 osób x 3 spotkania
Wymagane menu	

I Dania ciepłe	
Boeuf Strogonow (mięso wołowe)	45 szt. x (150 g mięsa + 150 g sos)
Mini bułeczki pszenne, wieloziarniste, chleb słonecznikowy	2 szt. na osobę
II Bufet deserowy	
Owoce (winogrona, mandarynki, banany)	6 kg (200 g na osobę)
ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	20 szt./ 80g
ciasteczka mini francuskie z wiśnią	20 szt./80g
sernik	20 szt./80g
III Napoje ciepłe	
Kawa	1 porcja 220 ml - bez ograniczeń
Herbata	
Śmietanka do kawy, cukier	Porcjowane - bez ograniczeń
III Napoje zimne	
woda mineralna gazowana butelkowana	500 ml x 20 szt.
woda mineralna niegazowana butelkowana	500 ml x 20 szt.
Dodatkowe wymagania	
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) ✓ Zastawa porcelanowa ✓ Serwetki papierowe ✓ Sztućce platerowe i szkło ✓ Obsługa kelnerska ✓ Stoły koktajlowe ✓ Stoły nakryte obrusami ✓ Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali.	

Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie:

Łączna wartość brutto zestawu na 3 spotkania:

Zestaw Menu nr 2 DSR

TERMIN REALIZACJI	III , IV kwartał 2017 r. (2 spotkania)	
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34)	
Ilość osób	30 osób x 2 spotkania	
Wymagane menu		
I Kanapki		
✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z salami i marynatami ✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem ✓ z szynką, Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata majonez	4 szt. / osobę (120 szt.)	
II Bufet deserowy		
Owoce (winogrona, mandarynki, banany)	6 kg (200 g na osobę)	
ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	20 szt./ 80g	
sernik	20 szt./80g	
szarlotka	20 szt./80g	
III Napoje ciepłe		
Kawa Herbata Śmietanka do kawy, cukier	1 porcja 220 ml - bez ograniczeń Porcjowane - bez ograniczeń	
III Napoje zimne		
woda mineralna gazowana butelkowana	500 ml x 20 szt.	
woda mineralna niegazowana butelkowana	500 ml x 20 szt.	
Dodatkowe wymagania		
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) ✓ Zastawa porcelanowa ✓ Serwetki papierowe ✓ Sztućce platerowe i szkło ✓ Obsługa kelnerska ✓ Stoły cateringowe ✓ Stoły nakryte obrusami Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali.		

Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie:

Łączna wartość brutto zestawu na 2 spotkania:

Zestaw Menu nr 3 DSR

TERMIN REALIZACJI	25 października 2017 r. (Narada Dyrektorów)
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Sala Posiedzeń Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34)
Ilość osób	Ok. 30 osób
Wymagane menu	

I Bufet deserowy	
✓ owoce (winogrona, mandarynki, jabłka, banany)	6 kg (200 g na osobę)
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	30 szt./80g
✓ ciasteczka mini francuskie z wiśnią	30 szt./80g
✓ sernik	30 szt./80g
✓ szarlotka	30 szt./80g
II Napoje gorące	
✓ kawa espresso	1 porcja - 220 ml
✓ Herbata	Bez ograniczeń
✓ Śmietanka do kawy, Cukier	Porcjowane - bez ograniczeń
III Napoje zimne	
✓ Soki owocowe w tym: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka	50 porcji x 200 ml
▪ woda mineralna gazowana butelkowana	15 porcji x 500 ml
▪ woda mineralna niegazowana butelkowana	20 porcji x 500 ml
Dodatkowe wymagania	
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) ✓ Zastawa porcelanowa ✓ Serwetki papierowe ✓ Sztućce platerowe i szkło ✓ Obsługa kelnerska ✓ Stół cateringowy ✓ Stoły nakryte obrusami ✓ Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali.	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 1 DR

TERMIN REALIZACJI	<i>II półrocze 2017 r. (przewidywany termin wizyty studyjnej)</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>al. Niepodległości 34; 61-714 Poznań</i>
Ilość osób	<i>40 osób</i>
Wymagane menu	

I Zimne przekąski		
✓ kanapki dekoracyjne na ciemnym i jasnym pieczywie ▪ z warzywami ▪ z jajkiem ▪ z szynką ▪ z twarogiem ▪ z żółtym serem i oliwkami Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez		50 porcji x 60 g (po 10 porcji z każdego rodzaju)
II Dania ciepłe		
✓ zupa gulaszowa ✓ zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami ✓ ziemniaki z koperkiem ✓ kopytka ✓ filet z ryby ✓ filet z piersi z kurczaka w sosie pieczarkowym		30 porcji x 200 ml 30 porcji x 200 ml 25 porcji 150 g (gotowego produktu do spożycia) 25 porcji 150 g (gotowego produktu do spożycia) 25 porcji 150 g (gotowego produktu do spożycia) 25 porcji 150 g (gotowego produktu do spożycia)
III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki		
✓ buraczki ✓ bukiet surówek		25 porcji 150 g (gotowego produktu do spożycia) 25 porcji 150 g (gotowego produktu do spożycia)
IV Bufet deserowy		
ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)		50 porcji x 80 g
V Napoje gorące		
✓ herbata z dodatkami (cukier, plastry cytryny) ✓ kawa z dodatkami (cukier, śmietanki)		1 porcja 200 ml Bez ograniczeń
VI Napoje zimne		
✓ soki owocowe: ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ✓ woda mineralna: ▪ gazowana ▪ niegazowana		40 porcji x 250 ml (po 20 porcji z każdego rodzaju) 40 porcji x 330 ml (butelkowana) (25 porcji x woda niegazowana w butelkach szklanych), 15 porcji x woda gazowana w butelkach szklanych)
Dodatkowe wymagania		
✓ zastawa porcelanowa oraz szkło ✓ sztucze platerowane ✓ niezbędny sprzęt gastronomiczny ✓ przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów, sprzątanie w trakcie i po konferencji ✓ profesjonalna obsługa kelnerska		

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">✓ sprzęt techniczny (stoły na potrzeby organizacji stołów szwedzkich), stoliki koktajlowe (wysokie)✓ obrusy (białe)✓ skirtingi (białe)✓ serwetki (zielone)✓ platery, deski i lustra niezbędne do serwowania menu |
|--|

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 1 GM

TERMIN REALIZACJI	<i>Grudzień 2017</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>UMWW al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>16 osób</i>
Wymagane menu	

I Bufet deserowy	
✓ Piernik przekładany marmoladą	15 porcji
✓ Makowiec	15 porcji
✓ Sernik	15 porcji
✓ Piernik „krajanka”	40 porcji
✓ Mandarynki	2 kg
✓ Jabłka	2 kg
✓ Owoce suszone (mieszanka morele, orzechy, żurawina, migdały)	500 g
Dodatkowe wymagania	
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)	
✓ Zastawa porcelanowa,	
✓ Sztućce platerowe i szkło	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu – 1 DPR-POPT

TERMIN REALIZACJI	<i>III-IV kw. 2017</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>al. Niepodległości 34 Poznań, inne miejsce/sala w granicach Poznania</i>
Ilość osób	<i>100 osób (cztery spotkania po 25 osób)</i>
Wymagane menu	

I Bufet deserowy		
✓ paluszki		1 000 szt. (10 szt./osobę)
✓ ciastka kruche z czekoladą		5 00 szt. x 10 g (5 szt./osobę)
II Napoje gorące		
✓ kawa espresso		1 porcja=220 ml (bez ograniczeń)
✓ Herbata		1 porcja= 220 ml (bez ograniczeń)
✓ Śmietanka do kawy, Cukier		Porcjowane - bez ograniczeń
III Napoje zimne		
✓ woda niegazowana		100 x 330 ml
Dodatkowe wymagania		
✓ Przygotowanie i dostarczenie cateringu ✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki ✓ Sztućce platerowe, zastawa porcelanowa i szkło ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz posprzątanie sali po zakończonym spotkaniu		
Uwaga		
Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej)		

Łączna wartość brutto 1 zestawu:

Łączna wartość brutto 4 zestawów:

Zestaw menu – 2 DPR-POPT

TERMIN REALIZACJI	<i>III-IV kw. 2017</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>al. Niepodległości 34 Poznań, inne miejsce/sala w granicach Poznania</i>
Ilość osób	<i>50 osób (pięć spotkań po ok. 10 osób)</i>
Wymagane menu	

I Salaty, sery, pieczywo i dodatki	
Kanapki dekoracyjne z: serem typu camembert, łososiem, pastą jajeczną, żółtym serem, salami itp. Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez	200 szt. x 150 g (4 szt./osobę)
II Bufet deserowy	
✓ paluszki ✓ ciastka kruche z czekoladą	5 000 szt. (10 szt./osobę) 250 szt. x 10 g (5 szt./osobę)
III Napoje gorące	
✓ kawa ✓ Herbata ✓ Śmietanka do kawy, Cukier	1 porcja=220 ml (bez ograniczeń) 1 porcja= 220 ml (bez ograniczeń) Porcjowane - bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
✓ Woda niegazowana	50 x 330 ml
Dodatkowe wymagania	
✓ Przygotowanie i dostarczenie cateringu ✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki ✓ Sztućce platerowe, zastawa porcelanowa i szkło ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz posprzątanie sali po zakończonym spotkaniu	
Uwaga Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej)	

Łączna wartość brutto 1 zestawu:

Łączna wartość brutto 5 zestawów:

Zestaw menu – 3 DPR-OK

TERMIN REALIZACJI	III-IV kwartał 2017 r. (2 wydarzenia)	
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	na terenie miasta Poznania	
IŁOŚĆ OSÓB	160 os. (2 wydarzenia x 80 osób) Podana ilość osób w danym wydarzeniu oraz liczba wydarzeń jest szacunkowa.	
WYMAGANE MENU		
I Zimne przekąski		
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie sos, kielki		140 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kielkami		60 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem		140 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarogiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kielkami		60 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe z serem kozim, pomidorkiem cherry, bazylią		60 porcji x 50-70 g
✓ tartaletki ze szpinakiem doprawionym delikatnie czosnkiem i pieprzem z dodatkiem boczku		80 porcji x 100 g
✓ tartaletki z porem i serem brie		80 porcji x 100 g
II Dania ciepłe		
✓ zupa warzywna krem (sezonowa) z grzankami lub makaronem		160 porcji x 300 ml
✓ ziemniaczki pieczone w ziołach		80 porcji x 250 g
✓ kluseczki półfrancuskie		80 porcji x 250 g
✓ gulasz wołowy z warzywami (papryka, cukinia, bakłażan)		80 porcji x 120 g
✓ dorsz pieczony w sosie kaparowym		80 porcji x 120 g
✓ makaron z suszonymi pomidorami, szpinakiem i serem ricotta		80 porcji x 250 g
III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki		
✓ warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, marchewki junior)		160 porcji po 50 g
✓ surówki w równych proporcjach: marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami, porowa		160 porcji po 50 g
IV Bufet deserowy		
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami		50 porcji x 50 g
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami		50 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – tiramisu		50 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami)		50 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – szarlotka z pianką		50 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – kruszon z wiśniami pod bezową pierzynką		50 porcji x 50 g
V Napoje gorące		
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5l		160 porcji x 250 ml
✓ świeżo parzona gorąca herbata czarna podawana w termosach maks. 1,5 l		160 porcji x 250 ml
✓ mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)		8 l
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)		20 szt. (dot. całych cytryn)
✓ cukier porcjowany w saszetkach		160 porcji x 5 g

VI Napoje zimne	
✓ woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l	80 but. x 0,5-0,6 l
✓ woda mineralna butelkowana gazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l	80 but. x 0,5-0,6 l
✓ sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach maks. 1 l	8 l
✓ nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1 l	8 l
Dodatkowe wymagania	
1. Przygotowanie i dostarczenie potraw. 2. Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną. 3. Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto. 4. Sztućce platerowe. 5. Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia. 6. Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania. 7. Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania (za wyjątkiem soków). Posiłki i napoje (za wyjątkiem soków) powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach (maks. 1,5 l) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. Na stołach powinno być min. 8 „stanowisk” z kawą i herbatą. 8. Ciepłe dania i napoje-soki będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali/pomieszczeniu obok sali posiedzeń.	

Łączna wartość brutto zestawu na 1 wydarzenie:

Łączna wartość brutto zestawu na 2 wydarzenia:

Zestaw menu – 4 DPR-DRG

TERMIN REALIZACJI	<i>IV kwartał 2017 r.</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>100 osób</i>
Wymagane menu	<i>Menu dla 100 osób – 6 spotkań (około 15-20 osób na jedno spotkanie)</i>

I Finger food	
✓ Kanapki – 4 rodzaje (na białym i ciemnym pieczywie z masłem oraz wędlinami, rybami, serami i warzywami)	150 szt.
II Napoje gorące	
✓ Kawa	1 porcja=220 ml (bez ograniczeń)
✓ Herbata	1 porcja= 220 ml (bez ograniczeń)
✓ Śmietanka do kawy	
✓ Cukier	80 porcji
✓ Cytryna do herbaty	plasterki
✓ Kruche ciastka do wyboru	8 kg
III Napoje zimne	
✓ Soki owocowe	100 porcji x 200 ml
▪ pomarańczowy	
▪ jabłkowy	
▪ woda mineralna gazowana	50 butelek 0,33 l
▪ woda mineralna niegazowana	50 butelek 0,33 l
Dodatkowe wymagania	
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) ✓ Zastawa porcelanowa ✓ Sztućce platerowe i szkło ✓ Obsługa kelnerska ✓ Stoły cateringowe	

Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie:

Łączna wartość brutto zestawu na 6 spotkań:

Zestaw menu – 5 DPR-DRG

TERMIN REALIZACJI	<i>IV kwartał 2017 r.</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>90 osób</i>
Wymagane menu	<i>Menu dla 90 osób – 1 spotkanie</i>

I Bufet deserowy	
✓ Drożdżówki – 4 rodzaje	65 szt.
✓ Pączki	65 szt.
II Napoje gorące	
✓ Kawa	1 porcja=220 ml (bez ograniczeń)
✓ Herbata	1 porcja= 220 ml (bez ograniczeń)
✓ Śmietanka do kawy	60 porcji
✓ Cukier	50 porcji
✓ Cytryna do herbaty	plasterki
III Napoje zimne	
✓ Soki owocowe	60 porcji x 200 ml
▪ pomarańczowy	
▪ jabłkowy	
▪ woda mineralna gazowana	30 butelek 0,33 l
▪ woda mineralna niegazowana	30 butelek 0,33 l
Dodatkowe wymagania	
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)	
✓ Zastawa porcelanowa	
✓ Sztućce platerowe i szkło	
✓ Obsługa kelnerska	
✓ Stoły cateringowe	

Łączna wartość brutto zestawu:

.....
 (pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych
 lub upoważnionej przez Wykonawcę)

FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zestaw Menu nr 1 DS

TERMIN REALIZACJI	<i>Październik 2017</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Poznań</i>
Ilość osób	<i>120 osób</i>
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
✓ Przekąski z tortilli: - z łososiem, serkiem paprykowym, ogórkiem zielonym i przyprawami; - z szynką, papryką, sałatą i sosem majonezowym; - z wędzonym kurczakiem, rukolą i sosem ziołowym;	30 szt. / 40g 30 szt. / 40g 30 szt. / 40g
✓ Ciasto francuskie: - ze szpinakiem i gorgonzolą; - z pieczarkami, cebulą i żółtym serem; - z kurczakiem i suszonymi pomidorami;	50 szt. / 80g 50 szt. / 80g 50 szt. / 80g
✓ Babeczki wytrawne: - z białym serem, rzodkiewka i szczypiorkiem; - z pasta z tuńczyka i kukurydzą;	40 szt. / 80g 40 szt. / 80g
II Dania ciepłe	
✓ zupa gulaszowa	120 porcji / 200ml
III Sałatki	
✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, ogórek konserwowy, jajko, sos czosnkowy)	3 kg
✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka wędzona, seler, kukurydza, ananas, majonez)	2 kg
✓ sałatka gyros – warstwowa (kurczak, groszek, ogórek kiszony, kukurydza, jajko, majonez, sałata lodowa)	3 kg
✓ sałatka z wędzonym kurczakiem, ryżem, brokułami, kukurydzą, prażonym słonecznikiem i sosem majonezowym	2 kg
IV Bufet deserowy	
✓ owoce (winogrona, jabłka, banany, mandarynki, inne)	7 kg
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	120 szt. / 80g
✓ rogaliki marcińskie	50 szt. / 80g
✓ babeczki z kremem i owocami	50 szt. / 80g
✓ babeczki marchewkowe	30 szt. / 50 g
V Napoje gorące	
✓ kawa z termosu ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy, cukier	1 porcja 180 ml Bez ograniczeń Porcjowane Bez ograniczeń
VI Napoje zimne	
✓ Woda z cytryną ✓ Soki owocowe ▪ pomarańczowy	80 porcji / 200 ml 60 porcji / 200 ml

▪ jabłkowy	60 porcji / 200 ml
▪ czarna porzeczka	60 porcji / 200 ml
Dodatkowe wymagania	
✓ Stoliki koktajlowe (10 sztuk)	
✓ Obrusy i serwetki	
✓ Zastawa porcelanowa	
✓ Sztućce platerowe i szkło	
✓ Obsługa kelnerska	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 2 DS

TERMIN REALIZACJI	Listopad 2017r
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Poznań
Ilość osób	150 osób
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
✓ Przekąski z tortilli: - z łososem, serkiem paprykowym, ogórkiem zielonym i przyprawami;	40 szt. / 40g
- z szynką, papryką, sałatą i sosem majonezowym;	40 szt. / 40g
- z wędzonym kurczakiem, rukolą i sosem ziołowym;	40 szt. / 40g
✓ Ciasto francuskie: - ze szpinakiem i gorgonzolą;	60 szt. / 80g
- z pieczarkami, cebulą i żółtym serem;	60 szt. / 80g
- z kurczakiem i suszonymi pomidorami;	60 szt. / 80g
✓ Babeczki wytrawne: - z białym serem, rzodkiewka i szczypiorkiem;	50 szt. / 80g
-z pasta z tuńczyka i kukurydzą;	50 szt. / 80g
II Dania ciepłe	
✓ zupa węgierska	150 porcji / 200ml
III Sałatki	
✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, ogórek konserwowy, jajko, sos czosnkowy)	3 kg
✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka wędzona, seler, kukurydza, ananas, majonez)	3 kg
✓ sałatka gyros – warstwowa (kurczak, groszek, ogórek kiszony, kukurydza, jajko, majonez, sałata lodowa)	3 kg
✓ sałatka z wędzonym kurczakiem, ryżem, brokułami, kukurydzą, prażonym słonecznikiem i sosem majonezowym	3 kg
IV Bufet deserowy	
✓ owoce (winogrona, jabłka, banany, mandarynki, inne)	8 kg
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	150 szt. / 80g
✓ rogaliki marcińskie	60 szt. / 80g
✓ babeczki z kremem i owocami	50 szt. / 80g
✓ babeczki marchewkowe	30 szt. / 50 g
V Napoje gorące	
✓ kawa z termosu	1 porcja 180 ml
✓ herbata	Bez ograniczeń
✓ śmietanka do kawy, cukier	Porcjowane Bez ograniczeń
VI Napoje zimne	
✓ Woda z cytryną	80 porcji / 200 ml
✓ Soki owocowe	
▪ pomarańczowy	70 porcji / 200 ml
▪ jabłkowy	70 porcji / 200 ml
▪ czarna porzeczka	70 porcji / 200 ml

Dodatkowe wymagania	
✓	Stoliki koktajlowe (12 sztuk)
✓	Obrusy i serwetki
✓	Zastawa porcelanowa
✓	Sztućce platerowe i szkło
✓	Obsługa kelnerska

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 3 DS

TERMIN REALIZACJI	<i>Grudzień 2017r</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Sala Sesyjna UMWW Poznań,</i>
Ilość osób	<i>170 osób</i>
Wymagane menu	
I Zimne przekąski	
✓ Przekąski z tortilli:	
- z łososiem, serkiem paprykowym, ogórkiem zielonym i przyprawami;	50 szt. / 40g
- z szynką, papryką, sałatą i sosem majonezowym;	50 szt. / 40g
- z wędzonym kurczakiem, rukolą i sosem ziołowym;	50 szt. / 40g
✓ Ciasto francuskie:	
- ze szpinakiem i gorgonzolą;	60 szt. / 80g
- z pieczarkami, cebulą i żółtym serem;	60 szt. / 80g
- z kurczakiem i suszonymi pomidorami;	60 szt. / 80g
✓ Tartaletki:	
- z serem gorgonzola , gruszką i orzechem włoskim;	50 szt. / 80g
- z wędzonym łososiem, szpinakiem i serem śmietankowym	50 szt. / 80g
II Dania ciepłe	
✓ zupa borowikowa z łazankami	100 porcji / 200ml
✓ barszcz	100 porcji / 200ml
✓ krokiety z pieczarkami	120 szt./ 80g
✓ ziemniaki zapiekane z ziołami	80 porcji / 100g
✓ kopytka	80 porcji / 100g
✓ warzywa na parze (kalafior, marchewka, brokuły, fasolka szparagowa)	100 porcji / 80g
✓ zestaw surówek (buraczki, marchewka, kapusta)	100 porcji / 80g
✓ gołąbki z kaszą i grzybami w sosie pomidorowym	60 porcji / 100g
✓ filety z dorsza w panierce	80 porcji / 100g
✓ rolady z kurczaka z boczkiem, pieczarkami i serem żółtym	60 porcji / 100g
✓ schab ze śliwką w sosie pieczeniowym	60 porcji / 100g
✓ sos pieczarkowy	100 porcji / 60ml
III Bufet deserowy	
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	150 szt. / 80g
✓ babeczki z kremem i owocami	50 szt. / 80g
✓ serniczki z frużeliną wiśniową lub malinową	60 szt. / 80g
✓ rogaliki marcińskie	60 szt. / 80g
✓ pierniki świąteczne	60 szt. / 20g
✓ owoce (winogrona, jabłka, banany, mandarynki, inne)	10 kg
IV Napoje gorące	
✓ kawa z termosu	1 porcja 180 ml
✓ herbata	Bez ograniczeń
✓ śmietanka do kawy, cukier	Porcjowane Bez ograniczeń
V Napoje zimne	
✓ Woda z cytryną	80 porcji / 200 ml
✓ Soki owocowe	

▪ pomarańczowy	80 porcji / 200 ml
▪ jabłkowy	80 porcji / 200 ml
▪ z czarnej porzeczki	80 porcji / 200 ml
Dodatkowe wymagania	
✓ Stoliki koktajlowe (15 sztuk)	
✓ Obrusy i serwetki	
✓ Zastawa porcelanowa	
✓ Sztućce platerowe i szkło	
✓ Obsługa kelnerska	

Łączna wartość brutto zestawu:

.....
(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych
lub upoważnionej przez Wykonawcę)

FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zestaw Menu nr 1 DO

TERMIN REALIZACJI	wrzesień 2017 roku
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Sala Sesyjna UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu
Ilość osób	70 osób
Wymagane menu	

I Kanapki		
✓ z żółtym serem i oliwkami		1 szt./50 g
✓ z salami i marynatami		
✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim		1 osoba = 3 sztuki
✓ z łososiem wędzonym i koperkiem		70 osób = 210 sztuk
✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem		
II Bufet deserowy		
✓ mini francuskie z jabłkiem		1 szt./80 g
✓ mini babeczki z owocem		1 osoba = 4 sztuki
✓ ciasta koktajlowe (ciasteczka tortowe)		70 osób = 280 sztuk
III Napoje gorące		
✓ kawa espresso		1porcja 220 ml bez ograniczeń
✓ herbata		
✓ śmietanka do kawy, cukier		Porcjowane/ bez ograniczeń
IV Napoje zimne		
✓ woda mineralna niegazowana		114 butelek/500 ml
✓ woda mineralna gazowana		36 butelek/500 ml
Dodatkowe wygania		
✓ serwetki i obrusy		
✓ zastawa stołowa: filiżanki, talerzyki, sztućce		

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 2 DO

TERMIN REALIZACJI	listopad 2017 roku
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Sala nr 1 (parter) UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu
Ilość osób	25 osób
Wymagane menu	

I Kanapki	
✓ z żółtym serem i oliwkami	1 szt./50 g
✓ z salami i marynatami	
✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim	1 osoba = 3 sztuki
✓ z łososiem wędzonym i koperkiem	25 osób = 75 sztuk
✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem	
II Bufet deserowy	
✓ mini francuskie z jabłkiem	1 szt./80 g
✓ mini babeczki z owocem	1 osoba = 4 sztuki
✓ ciasta koktajlowe (ciasteczka tortowe)	25 osób = 100 sztuk
III Napoje gorące	
✓ kawa espresso	1 porcja 220 ml – bez ograniczeń
✓ herbata	
✓ śmietanka do kawy, cukier	Porcjowane/ bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
✓ woda mineralna niegazowana	38 butelek/500 ml
✓ woda mineralna gazowana	12 butelek/500 ml
Dodatkowe wygania	
✓ serwetki i obrusy	
✓ zastawa stołowa: filiżanki, talerzyki, sztućce	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 3 DO

TERMIN REALIZACJI	grudzień 2017 roku
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Sala nr 1 (parter) UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu
Ilość osób	25 osób
Wymagane menu	

I Kanapki	
✓ z żółtym serem i oliwkami	1 szt./50 g
✓ z salami i marynatami	
✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim	1 osoba = 3 sztuki
✓ z łososiem wędzonym i koperkiem	25 osób = 75 sztuk
✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem	
II Bufet deserowy	
✓ mini francuskie z jabłkiem	1 szt./80 g
✓ mini babeczki z owocem	1 osoba = 4 sztuki
✓ ciasta koktajlowe (ciasteczka tortowe)	25 osób = 100 sztuk
III Napoje gorące	
✓ kawa espresso	1 porcja 220 ml – bez ograniczeń
✓ herbata	
✓ śmietanka do kawy, cukier	Porcjowane/ bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
✓ woda mineralna niegazowana	38 butelek/500 ml
✓ woda mineralna gazowana	12 butelek/500 ml
Dodatkowe wygania	
✓ serwetki i obrusy	
✓ zastawa stołowa: filiżanki, talerzyki, sztućce	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 4 DO

TERMIN REALIZACJI	I dekada grudnia 2017 r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Sala sesyjna UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu
Ilość osób	160 osób
Wymagane menu	

I Dania ciepłe		1 porcja/ 250g
✓ Pierogi z mięsem		50 porcji/250g każda
✓ Pierogi z kapustą i grzybami		60 porcji/250g każda
✓ Pierogi z serem		50 porcji/250g każda
		Razem 160 porcji/250g każda/30 kg razem
		1 porcja/ 250 ml
✓ Żurek		80 porcji/250 ml każda
✓ Zupa grzybowa		80 porcji/250 ml każda
		Razem 160 porcji/250 ml każda/30 litrów
II Bufet deserowy		
✓ drożdżówki z serem i z owocem		1 szt./80 g 1 osoba = 2 sztuki 160 osób = 320 sztuk
III Napoje zimne		
✓ woda mineralna niegazowana		90 butelek/500ml
✓ woda mineralna gazowana		70 butelek/500 ml
IV Napoje gorące		
✓ kawa espresso		1 porcja 220 ml – bez ograniczeń Porcjowane/ bez ograniczeń plasterki
✓ herbata		
✓ śmietanka do kawy, cukier		
✓ cytryna do herbaty		
Dodatkowe wymagania		
• serwetki i obrusy • zastawa stołowa: talerzyki, miseczki, sztućce		

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 5 DO

TERMIN REALIZACJI	<i>Grudzień 2017</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>800 osób</i>
Wymagane menu	

I Bufet deserowy	
✓ Piernik przekładany marcepanem	300 porcji (70g)
✓ Sernik z rodzynkami lub z brzoskwiniami	500 porcji (70g)
✓ Szarlotka lub jabłecznik	500 porcji (70g)
✓ Makowiec	400 porcji(70g)
✓ Rożki orzechowe i czekoladowe	400 szt

II mandarynki	40 kg
----------------------	-------

III Napoje gorące	
✓ kawa	Bez ograniczeń
✓ Herbata	Bez ograniczeń
✓ Śmietanka do kawy, mleko, cukier,	Porcjowane bez ograniczeń
✓ cytryna	plasterki

IV Napoje zimne	
Soki owocowe (pomarańczowy)	500 porcji x 200 ml
Woda mineralna z cytryną podawana w dzbankach	300 porcji x 200 ml

Dodatkowe wymagania	
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)	
✓ Zastawa w pełni porcelanowa	
✓ Sztućce platerowe i szkło	
✓ Obsługa kelnerska	
✓ stoły cateringowe	

Łączna wartość brutto zestawu:

.....
(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych
lub upoważnionej przez Wykonawcę)

**Istotne dla stron postanowienia
dotyczące umowy**

Umowa zawarta w dniu 2017 r. w Poznaniu, pomiędzy:

**Województwem Wielkopolskim z siedzibą
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu**
przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań
NIP: 778-13-46-888

zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”,
reprezentowanym przez:

.....

a

.....

z siedzibą w , przy ul., NIP

zwanymi dalej „**Wykonawcą**”

w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w procedurze przewidzianej dla usług społecznych pn: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017r., z podziałem na części”, znak sprawy BZP-III.272.18.2017, w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.).

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.
2. Szczegółowy opis usług cateringowych oraz sposób ich wykonania określony został w załącznikach nr 1, 2, 3 oraz 4 do Ogłoszenia o zamówieniu (dalej Ogłoszenie). Ilość i zakres oraz cenę przedmiotu umowy określa Oferta złożona przez Wykonawcę. Oferta Wykonawcy oraz Ogłoszenie stanowią integralną część niniejszej umowy.
3. Łączną, maksymalną cenę brutto za wykonanie przedmiotu umowy strony ustalają **do kwoty: zł brutto tj. z podatkiem VAT** (słownie: złotych 00/100).

§ 2

1. Umowa realizowana będzie sukcesywnie od dnia jej podpisania, nie później, jednak niż do 29 grudnia 2017 roku
2. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie – w oparciu o poszczególne zlecenia Zamawiającego - w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań.
3. Zamawiający każdorazowo zlecając wykonanie poszczególnych usług, określi dokładnie termin (z podaniem godzin świadczenia usługi), miejsce, liczbę uczestników oraz zestaw menu określony w ofercie Wykonawcy i Ogłoszeniu. Zamawiający nie będzie wychodził poza zakres przedmiotowy danego zestawu menu, Wykonawca natomiast zobowiązuje się i zapewnia, że nie będzie dokonywał jakichkolwiek zmian w posiłkach wchodzących w skład danego zestawu menu.
4. Zmiana terminu określonego w opisie przedmiotu zamówienia tj. załącznikach nr: 1, 2, 3 oraz 4 do Ogłoszenia - zestawie menu, następuje poprzez powiadomienie Wykonawcy w sposób i w formie określonych w ust. 2 i 3 oraz nie stanowi istotnej zmiany treści umowy.
5. Zlecenie, o którym mowa w ust. 2 Zamawiający prześle Wykonawcy w formie elektronicznej najpóźniej na **4 dni robocze** przed dniem świadczenia poszczególnej usługi na następujący adres poczty elektronicznej Wykonawcy Wykonawca wyznacza do kontaktu z Zamawiającym osobę

Pania/Panatel. kom.lub tel.

Osobą odpowiedzialną za realizację zamówienia od strony Zamawiającego jest:

.....

6. Ilość i wielkość zamawianych usług wskazana w Ogłoszeniu w ramach danej części zamówienia stanowi maksymalny zakres umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszego zakresu usług, niż maksymalny zakres zobowiązania, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalnym zakresem umowy, a ilością zleconą przez Zamawiającego i rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.
7. W sytuacji gdy liczba uczestników danego spotkania będzie mniejsza od przyjętej w maksymalnym zakresie umowy to w zleceniu, o którym mowa w ust. 2, Zamawiający poda rzeczywistą ilość uczestników i odpowiedni/proporcjonalny zakres usługi z danego zestawu menu. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy (proporcjonalnie), zgodnie z poniżej zaprezentowanym przykładem:
 - maksymalny zakres zestawu dla 100 osób wyceniony w ofercie Wykonawcy = 100% ceny. Jeżeli Zamawiający, w zleceniu, o którym mowa w ust 2, określi liczbę uczestników na 80 osób, to cena, którą zapłaci Zamawiający za zestaw będzie nie wyższa niż 80% ceny ofertowej tego zestawu.
8. Zamawiający gwarantuje Wykonawcy, że wykorzysta nie mniej **niż 70%** wartości niniejszej umowy, o której mowa w §1 ust. 3 każdej z części zamówienia określonej w Ogłoszeniu.
9. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w złożonej ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 3

Realizując przedmiot niniejszej umowy, Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) przygotowania, dowozu i podawania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie,
- 2) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- 3) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.),
- 4) przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- 5) świadczenia usług cateringowych na zastawie porcelanowej, z użyciem sztuców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych,
- 6) estetycznego podawania posiłków,
- 7) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania,
- 8) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania;

§ 4

1. Rozliczenie nastąpi po wykonaniu usługi i dokonaniu protokolarnego odbioru przedmiotu umowy (załącznik nr 5 do Ogłoszenia), na podstawie wystawionej faktury VAT.
2. Strony ustalają termin płatności na 14 dni licząc od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego. W treści faktury jako nabywca figurować będzie: Województwo Wielkopolskie z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, NIP 778-13-46-888, Regon 631257816.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej:
 - 1) za odstąpienie przez którąkolwiek ze stron od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 30% łącznej ceny brutto umowy określonej w §1 ust. 3 umowy,
 - 2) w przypadku niewykonania albo nienależytego wykonania usługi w terminie oraz godzinach określonych w zleceniu Zamawiającego, o którym mowa w §2 ust. 2 umowy, Wykonawca

zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% ceny brutto za zestaw menu określony w Formularzu cenowym (Załączniki nr: 1, 2 oraz 3 do Ogłoszenia), którego nie wykonanie lub nienależyte wykonanie nastąpiło.

2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego kar umownych z wystawionej faktury.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych określonych w kodeksie cywilnym, jeżeli szkoda przewyższy wysokość kar umownych.
4. W przypadku niewykonania lub nienależytego wywiązywania się Wykonawcy z realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym, w całym okresie jej obowiązywania. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy winno być złożone przez Zamawiającego w terminie 30 dni od dnia zaistnienia przesłanek do odstąpienia.
5. Odstąpienie od umowy nie powoduje utraty możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania na zasadach ogólnych jak też kar umownych.

§ 6

Strony wyłączają możliwość przelewu wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy na osobę trzecią.

§ 7

Właściwym do rozpoznania sporów wynikających z realizacji umowy, jest sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 8

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w przypadku gdyby uległa zmianie ustawowa stawka podatku VAT bądź jakakolwiek inna należność publicznoprawna bądź inny prawem określony składnik cenotwórczy wpływający na zobowiązanie pieniężne Zamawiającego.
2. Zmiany niniejszej umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową, zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz ustawy Kodeks cywilny.

§ 10

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

PROTOKÓŁ ODBIORU PRZEDMIOTU UMOWY Nr.....

część zestaw menu nr

Sporządzony dnia w

dotyczący usługi cateringowej pn: *sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.*

wykonanej na podstawie zawartej umowy nr, z dnia r. pomiędzy Urzędem Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, a firmą

.....

.....

Komisja w składzie:

Przedstawiciel przyjmującego (Zamawiającego)

1.

2.

(imię i nazwisko)

Przedstawiciel Wykonawcy

1.

2.

(imię i nazwisko)

Po wykonaniu ww. usługi stwierdza co następuje:

1. Usługa została wykonana w dniu w godz. od do

2. Termin wykonania usługi zgodnie z umową został dotrzymany/ nastąpiło opóźnienie*

w związku z

.....

.....

3. Ustalono, że opóźnienie leży po stronie Zamawiającego/ Wykonawcy i jest niezależne od stron umowy*.

4. Zamawiający w związku z opóźnieniem leżącym po stronie Wykonawcy nakłada karę umowną w wysokościzł, która zostanie potrącona z wynagrodzenia wykonawcy zgodnie z §5 umowy.

5. Wykonawca podczas wykonywanej usługi:

- dysponował odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia tak/nie*
 - przygotował, dowiózł i podawał posiłki w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której odbywało się spotkanie tak/nie*
 - przygotował stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym tak/nie*
 - estetycznie podano posiłki tak/nie*
 - posiłki zostały dostarczone na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania tak/nie*
 - naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne zebrano najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania tak/nie*
6. podczas przebiegu wykonywanej usługi nie stwierdzono usterek/ stwierdzono usterki w zakresie,
które zostały usunięte tak/nie*
7. W związku ze stwierdzeniem, że usługa cateringowa została zakończona, nie stwierdzono żadnych wad w zakresie wykonania ww. usługi Zamawiający z dniem dokonuje ostatecznego odbioru usługi.

Podpis zamawiającego

.....

Podpis Wykonawcy

.....

* niepotrzebne skreślić