

UCHWAŁA NR 5429/2018
ZARZĄDU WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO
z dnia 14-06-2018r.

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 2018 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 2018r., poz. 913 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 2017r. poz. 1579 ze zm.) Zarząd Województwa Wielkopolskiego uchwałą, 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 2018 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	- Danuta Józwiak
Sekretarz	- Agata Przydryga
Członek	- Anna Dąbkiewicz
Członek	- Klaudia Florkowska
Członek	- Jolanta Kamzela-Czub
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

Upoważnia się **Dyrektora Biura Zamówień Publicznych Pana Marcina Kozubowicza** 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.

§ 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 2018
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 2017r. poz. 1579 ze zm.).

Zatwierdzenie Ogłoszenia:

.....

Znak sprawy: BZP-III.272.4.2018

Poznań, 14 czerwca 2018r.

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: (61) 626 70 80
fax: (61) 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 2017r., poz. 1579 ze zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp”.

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

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2018 roku, z podziałem na części.

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

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

Wykonawca ma prawo złożyć ofertę na część I, II lub III, na kilka części lub na wszystkie trzy części łącznie – składając ofertę, formularz cenowy oraz próbki w terminie wyznaczonym dla danej części.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy stanowią Załączniki nr: 1, 2 oraz 3 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 ze zm.),
- przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, 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 do dnia jej wykonania, nie później jednak niż do 31 grudnia 2018 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

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 na daną część 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 **PRÓBKI DAŃ** wskazane w części ogłoszenia dotyczącej kryteriów oceny ofert.
3. Wykonawca powinien załączyć aktualny na dzień złożenia odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę)
4. 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.
5. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby (osób) podpisującej ofertę. Brak podpisu skutkować będzie odrzuceniem oferty.
6. **Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje możliwości zwrotu kosztów przygotowania oferty.**
7. Oferty oraz próbki złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
8. **Oferta, która nie będzie zawierała próbek nie będzie rozpatrywana.**
9. 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. 10.
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 przez terminem składania próbek.
3. Wykonawca zobowiązany jest przygotować próbkę posiłku (dla danej części zamówienia) **do upływu terminu składania ofert**. 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:
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 2018 roku, z podziałem na części - DOTYCZY CZĘŚCI – BZP-III.272.4.2018”, a ponadto winna być opatrzona nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy.
10. **Ofertę oraz próbki należy złożyć zgodnie z poniżej wskazanymi terminami** w siedzibie Zamawiającego przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu, oferty: sekretariat pok. 1034, próbki: salka konferencyjna nr 1024A Biura Zamówień Publicznych, X piętro, część A. Otwarcie ofert jest jawne:
 - a) **część I zamówienia: składanie ofert oraz próbek do godziny 10:30.** Otwarcie złożonych ofert **nastąpi w dniu 22 czerwca 2018r. o godz. 10:45.** Natomiast ocena jakościowa przygotowanych próbek dań nastąpi **o godz. 11:00.** Otwarcie ofert jest jawne;
 - b) **część II zamówienia: składanie ofert oraz próbek do godziny 10:30.** Otwarcie złożonych ofert **nastąpi w dniu 25 czerwca 2018r. o godz. 10:45.** Natomiast ocena jakościowa przygotowanych próbek dań nastąpi **o godz. 11:00.** Otwarcie ofert jest jawne;
 - c) **część III zamówienia: składanie ofert oraz próbek do godziny 10:30.** Otwarcie złożonych ofert **nastąpi w dniu 26 czerwca 2018r. o godz. 10:45.** Natomiast ocena jakościowa przygotowanych próbek dań nastąpi **o godz. 11:00.** 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] – 60% (max 60 pkt)**

Liczba punktów w tym kryterium obliczona wg następującego wzoru:

$$CW = C_n / C_{bo} \times 60 \text{ pkt}$$

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 – 40%**

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 40 punktów, w tym:

- a) **za smak posiłku (max 20 pkt.)**, który będzie oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
 - niesmaczny/ produkty niskiej jakości lub nieświeże – 0-4 pkt
 - przeciętny/słaby – 5-9 pkt.
 - smaczny – 10-16 pkt.
 - bardzo smaczny – 17-20 pkt,
- b) **za wygląd zewnętrzny posiłku (prezentacja posiłku/estetyka wyglądu/ podania potraw) (max 10 pkt.)** 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 – 0-2 pkt
 - przeciętne wrażenie – 3-4 pkt.
 - dobre wrażenie – 5-7
 - bardzo dobre wrażenie – 8-10 pkt.
- c) **za wygląd stołu (prezentacja stołu) (max 10 pkt.)** – 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 – 0-2 pkt
 - przeciętne wrażenie – 3-4 pkt.
 - dobre wrażenie – 5-7
 - bardzo dobre wrażenie – 8-10 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 2 DT oraz 2 DSR (od 0 do 40 pkt):

- a) polędwiczki z pieczonymi ziemniakami i sosem myśliwskim (od 0 do 40 pkt),
- b) szarlotka (od 0 do 40 pkt)

dla części II zamówienia zestaw menu nr 2 DS. oraz 2 DO (od 0 do 40 pkt):

- a) zupa węgierska (od 0 do 40 pkt),
- b) sernik z brzoskwiniami (od 0 do 40 pkt),

dla części III zamówienia zestaw menu nr 8 DE (od 0 do 40 pkt):

- a) filet z dorsza w sosie cytrynowym (od 0 do 40 pkt),
- b) kostka węgierska (ciemny biszkopt, wiśnie, krem czekoladowy) (od 0 do 40 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 60 pkt.)

J - oznacza liczbę punktów przyznanych w kryterium „Jakość” (max 40 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 uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH. OBOWIĄZEK INFORMACYJNY ZAMAWIAJĄCEGO.

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:
 - administratorem danych osobowych jest Marszałek Województwa Wielkopolskiego;
 - w sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych prosimy o kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych: **Departament Organizacyjny i Kadr, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań**, e-mail: inspektor.ochrony@umww.pl tel.: 61 626 67 09;
 - dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2018 roku, z podziałem na części” – BZP-III.272.4.2018 prowadzonym w procedurze przewidzianej dla usług społecznych o wartości zamówienia nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 138g;
 - odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
 - dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat od zakończenia projektów wskazanych w niniejszym postępowaniu.
 - obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio go dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
 - w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - Wykonawca posiada:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do swoich danych osobowych;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy)

w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy RODO;
 - Wykonawcy nie przysługuje:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**
2. Wykonawca ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego zobowiązany jest **oświadczyć w ofercie wykonawcy**, że spełnia obowiązki informacyjne przewidziane w art.13 i 14 RODO względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał i przekazał Zamawiającemu.

Załączniki do ogłoszenia:

- Oferta wykonawcy dla poszczególnych części.
- Załączniki od nr 1 do nr 3 Opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy dla poszczególnych części
- Załącznik nr 4 Istotne postanowienia umowy
- Załącznik nr 5 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 2018 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
<input type="checkbox"/> część I	 zł

- Oświadczamy, że zamówienie wykonamy sukcesywnie w terminie: do 31 grudnia 2018r., 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.
- Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu**.
- W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- Oświadczamy, że jesteśmy (*odpowiednie zakreślić*):
 - małym/ średnim przedsiębiorstwem,
 - dużym przedsiębiorstwem
- 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

**/w przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)

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 2018 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
<input type="checkbox"/> część II	 zł

- Oświadczamy, że zamówienie wykonamy sukcesywnie w terminie: do 31 grudnia 2018r., 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.
- Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu**.
- W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- Oświadczamy, że jesteśmy (odpowiednie zakreślić):
 - małym/ średnim przedsiębiorstwem,
 - dużym przedsiębiorstwem
- 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

**/w przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)

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 2018 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
<input type="checkbox"/> część III	 zł

- Oświadczamy, że zamówienie wykonamy sukcesywnie w terminie: do 31 grudnia 2018r., 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.
- Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu**.
- W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- Oświadczamy, że jesteśmy (odpowiednie zakreślić):
 - małym/ średnim przedsiębiorstwem,
 - dużym przedsiębiorstwem
- 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

**/w przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)

**FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Zestaw menu nr 1 DPR

TERMIN REALIZACJI	<i>III-IV kw. 2018</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>al. Niepodległości 34 Poznań, inne miejsce/sala w granicach Poznania</i>
Ilość osób	<i>48 osób (cztery spotkania po 12 osób)</i>
Wymagane menu	

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	192 szt. x 150 g (4 szt./osobę)
Bufet deserowy	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ paluszki ✓ ciastka kruche z czekoladą 	480 szt. (10 szt./osobę) 240 szt. x 10 g (5 szt./osobę)
Napoje gorące	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ kawa espresso ✓ Herbata ✓ Śmietanka do kawy ✓ Cukier 	48 porcji x 220 ml 48 porcji x 220 ml 48 porcji x 10g 48 porcji x 5 g
Napoje zimne	
✓ Woda niegazowana	48 x 330 ml
Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 zestawu na 1 spotkanie:

Łączna wartość brutto zestawu na 4 spotkania:

Zestaw menu 2 DPR - POPT

TERMIN REALIZACJI	<i>III-IV kw. 2018</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>al. Niepodległości 34 Poznań, inne miejsce/sala w granicach Poznania</i>
Ilość osób	<i>200 osób (osiem spotkań po 25 osób)</i>
Wymagane menu	

Bufet deserowy	
✓ paluszki	2 000 szt. (10 szt./osobę)
✓ ciastka kruche z czekoladą	8 00 szt. x 10 g (4 szt./osobę)
Napoje gorące	
✓ kawa espresso	200 porcji x 220 ml
✓ Herbata	100 porcji x 220 ml
✓ Śmietanka do kawy	200 porcji x 10g
✓ Cukier	200 porcji x 5 g
Napoje zimne	
- woda niegazowana	200 x 330 ml
Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 zestawu na 1 spotkanie:

Łączna wartość brutto zestawu na 8 spotkań:

Zestaw menu 1 DT

TERMIN REALIZACJI	23.sierpnia 2018
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Al. Niepodległości 34, Poznań/ UMWW
Ilość osób	15 osób
Wymagane menu	

Dania ciepłe	
✓ żurek	15 porcji x 200ml
✓ kotlet schabowy z ziemniakami i sosem myśliwskim	10 porcji
✓ pierogi z kapustą	5 porcji
Salaty, sery, pieczywo i dodatki	
✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy)	5 porcji x 80 g
✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez)	5 porcji x 80 g
✓ sałatka owocowa	5 porcji x 80 g
Bufet deserowy	
✓ rogale świąteczne małe	20 szt
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	50 szt/ 80g
✓ sernik na zimno	20 szt
Napoje gorące	
✓ kawa espresso	Bez ograniczeń porcja 200 ml
✓ Herbata	
✓ Śmietanka do kawy	
✓ Cukier	
Napoje zimne	
woda mineralna w butelkach szklanych	25 but. x 330 ml
- gazowana	
-niegazowana	
sok pomarańczowy butelkach szklanych	25 but. x 200 ml
Dodatkowe wymagania	
✓ Obrusy materiałowe i serwetki (w uzgodnionych kolorach)	
✓ Zastawa ceramiczna lub porcelanowa	
✓ Sztućce platerowe i szkło	
Uwagi:	
Firma cateringowa jest odpowiedzialna za zebranie naczyń i resztek pokonsumpcyjnych, posprzątanie po sobie oraz usunięcie odpadów we własnym zakresie, najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania. Dostarczanie posiłków na miejsce wskazane przez organizatora najpóźniej na 30 min. przed wyznaczonymi godzinami posiłków. Po zakończonym spotkaniu wykonawca zobowiązany jest do zapakowania w naczynia jednorazowe i przekazania zamawiającemu niewykorzystanych porcji oraz napoje. Ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych aby były łatwo dostępne dla uczestników.	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu 2 DT

TERMIN REALIZACJI	22.sierpnia 2018
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Ul. Kościuszki 15, 62-100 Wągrowiec/ Starostwo powiatowe
Ilość osób	30 osób
Wymagane menu	

Zimne przekąski	
✓ Kanapki z szynką, sałatą, zielonym ogórkiem i pomidorem	15 porcji x 400 g
✓ Kanapki z żółtym serem, sałatą, zielonym ogórkiem i pomidorem (pieczywo razowe)	15 porcji x 400 g
Dania ciepłe	
✓ rosół	30 porcji x 200ml
✓ polędwiczki z pieczonymi ziemniakami i sosem myśliwskim	20 porcji
✓ pierogi z grzybami	10 porcji
Salaty, sery, pieczywo i dodatki	
✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy)	10 porcji x 50 g
✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez)	10 porcji x 50 g
✓ sałatka owocowa	10 porcji x 50 g
Bufet deserowy	
✓ szarlotka	15 szt
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	100 szt/ 80g
✓ sernik wiedeński	15 szt
Napoje gorące	
✓ kawa espresso	Bez ograniczeń porcja 200 ml
✓ Herbata	
✓ Śmietanka do kawy	
✓ Cukier	
Napoje zimne	
woda mineralna w butelkach szklanych	
- gazowana	25 but. x 330 ml
-niegazowana	25 but. x 330 ml
Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Obrusy materiałowe i serwetki (w uzgodnionych kolorach) ✓ Zastawa ceramiczna lub porcelanowa ✓ Sztućce platerowe i szkło ✓ Stoły cateringowe ustawione w sposób uzgodniony z organizatorami 	
Uwagi:	
<p>Firma cateringowa jest odpowiedzialna za zebranie naczyń i resztek pokonsumpcyjnych, posprzątanie po sobie oraz usunięcie odpadów we własnym zakresie, najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania. Dostarczanie posiłków na miejsce wskazane przez organizatora najpóźniej na 30 min. przed wyznaczonymi godzinami posiłków. Po zakończonym spotkaniu wykonawca zobowiązany jest do zapakowania w naczynia jednorazowe i przekazania zamawiającemu niewykorzystanych porcji oraz napoje. Ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych aby były łatwo dostępne dla uczestników.</p>	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu 1 DSR

TERMIN REALIZACJI	<i>III kwartał 2018 r. Ochrona powietrza, Uchwały Antysmogowe</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego Al. Niepodległości 34 Poznań (Sala Sesyjna)</i>
Ilość osób	<i>max 200 osób</i>
Wymagane menu	

Dania ciepłe	
Boeuf Strogonow z mięsa wołowego	120 szt. (150 g mięsa + 150 g sos)
Mini bułeczki pszenne, wieloziarniste, chleb słonecznikowy	130 szt.
Penne Alla Puttanesca z tuńczykiem	80 szt. x 150 g
Zupa krem z pora z groszkiem ptysiowym	200 porcji / 200 ml
Zimne Przekąski	
Babeczki wytrawne:	
- z białym serem, rzodkiewką i szczypiorkiem;	50 szt. / 80 g
- z pastą z łososiem i kiełkami;	50 szt. / 80 g
- z kurczakiem i suszonymi pomidorami	50 szt. / 80 g
Napoje gorące	
Kawa	Bez ograniczeń 220 ml
Herbata	Bez ograniczeń 220 ml
Śmietanka do kawy	Bez ograniczeń
Cukier	Bez ograniczeń
Krucze ciasteczka mix	
Delicje, pierniki, wafelki	100 g na osobę
Napoje zimne	
Woda mineralna gazowana	200 ml x 100 porcji
Woda mineralna niegazowana	200 ml x 100 porcji
Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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:

Zestaw menu 2 DSR

TERMIN REALIZACJI	<i>IV kwartał 2018 r. POP Jakość powietrza to jakość życia</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>300 osób</i>
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kanapki 5 rodzajów: <ul style="list-style-type: none"> ▪ z żółtym serem i oliwkami ▪ z salami i marynatami ▪ z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ▪ z łososiem wędzonym i koperkiem ▪ z szynką <p>Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez</p>	900 szt. x 80 g (3 szt./na osobę)
IV Bufet deserowy	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ owoce (winogrona, mandarynki, jabłka, banany) ✓ drożdżówki: z serem, z owocem ✓ sernik ✓ szarlotka 	30 kg (100 g na osobę) 120 szt./110 g 120 szt./80 g 120 szt./80 g
V Napoje gorące	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kawa ✓ Herbata ✓ Śmietanka do kawy ✓ Cukier 	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
VI Napoje zimne	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Soki owocowe w tym: pomarańczowy, jabłkowy ✓ Woda mineralna gazowana butelkowa 500 ml ✓ Woda niegazowana butelkowana 500 ml 	500 porcji x 200 ml 150 porcji x 500 ml 150 porcji x 500 ml
Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 zakończeniu spotkania, uprzątnięcie Sali 	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu 1 DZ

TERMIN REALIZACJI	<i>III-IV kwartał 2018r.</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Al. Niepodległości 34 Poznań/teren miasta Poznania</i>
Ilość osób	<i>400 osób (2 wydarzenia po 200 osób) Podana liczba osób w danym wydarzeniu oraz liczba wydarzeń jest szacunkowa</i>
Departament Zdrowia	
Wymagane menu	

Zimne przekąski	
✓ kanapeczki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałata dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem (przystrojone papryką surową, sosem, kiełkami)	450 porcji x 50-70 g
✓ kanapeczki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałata i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami	150 porcji x 50-70 g
✓ kanapeczki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym typu Phildephia i dodatkami: papryką i koperkiem	450 porcji x 50-70 g
✓ kanapeczki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami	150 porcji x 50-70 g
✓ tartaletki ze szpinakiem z odrobiną czosnku i pieprzu	400 porcji x 100 g
Dania ciepłe	
✓ zupa - krem z warzyw sezonowych (z grzankami/drobnym makaronem)	200 porcji x 250ml
✓ krem z grzybów leśnych (NATURALNY)	200 porcji x 250ml
✓ ziemniaczki pieczone w ziołach	200 porcji x 250 g
✓ kluseczki półfrancuskie	200 porcji x 250 g
✓ gulasz wołowy z warzywami (papryka, cukinia, bakłażan)	200 porcji x 120 g
✓ potrawka z kurczaka z warzywami	200 porcji x 120 g
✓ dorsz pieczony w sosie kaparowym	400 porcji x 120 g
✓ ryż na sypko	400 porcji x 150 g
✓ risotto z burakiem (danie wegetariańskie)	200 porcji x min.200 g/os.
Salaty, sery, pieczywo i dodatki	
✓ warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, marchewki junior w równych proporcjach)	400 porcji x 50 g
✓ surówki w równych proporcjach: marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami/brzoskwiniami, porowa	400 porcji x 50 g
Bufet deserowy	
✓ ciastka bankietowe w równych proporcjach (tiramisu, sernik nowojorski, szarlotka królewska z pianką)	400 szt x 50g
✓ mini rogalie świętomarcińskie	400 sztuk x min.100g/os.
✓ ciastka kruche typu delicje, języki, maślane, owsiane (w równych proporcjach)	20 kg
Napoje gorące	
✓ świeżo parzona gorąca kawa	400 porcji x 250 ml
✓ świeżo parzona gorąca herbata czarna	400 porcji x 250 ml
✓ mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach) – dot. połowy z całości przeznaczonej na wydarzenie (pozostała ilość dolewana sukcesywnie)	20 litrów
✓ cytryny świeże (w plasterkach)	50 sztuk całych cytryn

✓ cukier porcjowany w saszetkach (biały i brązowy w równych proporcjach)	400 porcji x 5 g
Napoje zimne	
✓ Soki owocowe w równych proporcjach podawane w dzbankach (jabłkowy 100%, nektar z czarnej porzeczki 25%) – dot. połowy z całości przeznaczonej na wydarzenie (pozostała ilość dolewana sukcesywnie)	42 litry
✓ Woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana	300 but x 0,5-0,6 litra
✓ Woda mineralna butelkowana gazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana	100 but x 0,5-0,6 litra
Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Przygotowanie i dostarczenie potraw ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, oraz adekwatną do liczby osób na wydarzeniu liczbę stołów koktajlowych ✓ Obrusy i serwetki (niebieskie) ✓ Stoły nakryte obrusami, serwetki w serwetnikach (po jednym na każdym stole koktajlowym, wystarczająco gęsto na stołach z posiłkami) ✓ Sztućce platerowe ✓ Obsługa kelnerska ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu spotkania ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania 	
<p>Uwaga W przypadku gdy miejsce świadczenia usługi będzie inne niż Al. Niepodległości 34, firma cateringowa we własnym zakresie ponosi ewentualny koszt udostępnienia powierzchni cateringowej</p>	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 1 DOW

TERMIN REALIZACJI	<i>III kwartał 2018 r.</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>300 osób</i>
<i>Konferencja podsumowująca dotychczasowe efekty wdrażania PROW 2014-2020 oraz PO Rybactwo i Morze 2014-2020</i>	
Wymagane menu: Menu dla 1 spotkania max. 300 osób	

I Zimne przekąski	
Kanapki: ✓ z serem typu camembert ✓ z żółtym serem i różnymi wędlinami (salami, szynka) ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem ✓ koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez	1200 sztuk (4 sztuki/osobę) 600 sztuk (2 sztuki/osobę)
II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki	
✓ Sałatka z grillowanym kurczakiem ✓ Sałatka grecka z serem feta ✓ Sałatka brokułowa	1 porcja każdej sałatki na osobę (1 porcja tj. minimum 150 g)
III Bufet deserowy	
✓ Owoce (jabłka, winogrona, brzoskwinie, mandarynki) ✓ Rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym ✓ Ciastka francuskie z nadzieniem owocowym ✓ Babeczki z owocem	10 kg 3 szt./os. (1 porcja tj. minimum 80 gram)
IV Napoje gorące	
✓ Kawa espresso ✓ Herbata ✓ Śmietanka do kawy ✓ Cukier	Bez ograniczeń Bez ograniczeń Bez ograniczeń Bez ograniczeń
V Napoje zimne	
✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ▪ woda mineralna gazowana butelkowana ▪ woda mineralna niegazowana butelkowana 	150 porcji x 330 ml 150 porcji x 330 ml 100 butelek x 500 ml 200 butelek x 500 ml
Dodatkowe wymagania	
Obrusy długie zakrywające stół do podłogi (w uzgodnionych kolorach); Serwetki papierowe; Zastawa porcelanowa; Sztućce platerowe i szkło; Obsługa kelnerska; Stoły koktajlowe- wysokie nakryte obrusami (ilość do uzgodnienia); Stoły cateringowe prostokątne; Skirtingi do stołów cateringowych; Akcesoria elektryczne (przedłużacze itp.) umożliwiające dostęp do sprzętu	
Uwaga	
dostęp do gorących napojów musi zaczynać się minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 2 DOW

TERMIN REALIZACJI	<i>IV kwartał 2018 r.</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>70 osób</i>
	Szkolenie dla Partnerów KSOW
Wymagane menu: Menu dla 1 spotkania 70 osób	

Zimne przekąski	
Kanapki: ✓ z serem typu camembert ✓ z żółtym serem i różnymi wędlinami (salami, szynka) ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez	280 sztuk (4 sztuki/osobę) 140 sztuk (2 sztuki/osobę)
Salaty, sery, pieczywo i dodatki	
✓ Sałatka z grillowanym kurczakiem ✓ Sałatka grecka z serem feta ✓ Sałatka brokułowa	1 porcja każdej sałatki na osobę (1 porcja tj. minimum 150 g)
Bufet deserowy	
✓ Owoce (jabłka, winogrona, brzoskwinie, mandarynki) ✓ Rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym ✓ Ciastka francuskie z nadzieniem owocowym ✓ Babeczki z owocem	4 kg 3 szt./os. (1 porcja tj. minimum 80 gram)
Napoje gorące	
✓ Kawa espresso ✓ Herbata ✓ Śmietanka do kawy ✓ Cukier	Bez ograniczeń Bez ograniczeń Bez ograniczeń Bez ograniczeń
Napoje zimne	
✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ▪ woda mineralna gazowana butelkowana ▪ woda mineralna niegazowana butelkowana 	35 porcji x 330 ml 35 porcji x 330 ml 25 butelek x 500 ml 45 butelek x 500 ml
Dodatkowe wymagania	
Obrusy długie zakrywające stół do podłogi (w uzgodnionych kolorach); Serwetki papierowe; Zastawa porcelanowa; Sztućce platerowe i szkło; Obsługa kelnerska ; Stoły koktajlowe- wysokie nakryte obrusami (ilość do uzgodnienia); Stoły cateringowe prostokątne; Skirtingi do stołów cateringowych; Akcesoria elektryczne (przedłużacze itp.) umożliwiające dostęp do sprzętu	
Uwaga	
Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 3 DOW

TERMIN REALIZACJI	<i>III kwartał 2018 r.</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>80 osób</i>
	Szkolenie dla LGD
Wymagane menu: Menu dla 1 spotkania max. 80 osób	

Zimne przekąski	
Kanapki: <ul style="list-style-type: none"> ✓ z serem typu camembert ✓ z żółtym serem i różnymi wędlinami (salami, szynka) ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek	320 sztuk (4 sztuki/osobę) 160 sztuk (2 sztuki/osobę)
Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez	
Salaty, sery, pieczywo i dodatki	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sałatka z grillowanym kurczakiem ✓ Sałatka grecka z serem feta ✓ Sałatka brokułowa 	1 porcja każdej sałatki na osobę (1 porcja tj. minimum 150 g)
Bufet deserowy	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Owoce (jabłka, winogrona, brzoskwinie, mandarynki) ✓ Rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym ✓ Ciastka francuskie z nadzieniem owocowym ✓ Babeczki z owocem 	5 kg 3 szt./os. (1 porcja tj. minimum 80 gram)
Napoje gorące	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kawa espresso ✓ Herbata ✓ Śmietanka do kawy ✓ Cukier 	Bez ograniczeń Bez ograniczeń Bez ograniczeń Bez ograniczeń
Napoje zimne	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ▪ woda mineralna gazowana butelkowana ▪ woda mineralna niegazowana butelkowana 	40 porcji x 330 ml 40 porcji x 330 ml 20 butelek x 500 ml 60 butelek x 500 ml
Dodatkowe wymagania	
Obrusy długie zakrywające stół do podłogi (w uzgodnionych kolorach); Serwetki papierowe; Zastawa porcelanowa; Sztućce platerowe i szkło; Obsługa kelnerska; Stoły koktajlowe- wysokie nakryte obrusami (ilość do uzgodnienia); Stoły cateringowe prostokątne; Skirtingi do stołów cateringowych; Akcesoria elektryczne (przedłużacze itp.) umożliwiające dostęp do sprzętu	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 4 DOW

TERMIN REALIZACJI	<i>III lub IV kwartał 2018 r.</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>100 osób (4x25 osób)</i>
	<i>Posiedzenie Grupy Roboczej ds. KSOW i inne</i>
Wymagane menu: Menu dla 4 spotkań po 25 osób	

Zimne przekąski	
Kanapki: <ul style="list-style-type: none"> ✓ z serem typu camembert ✓ z żółtym serem i różnymi wędlinami (salami, szynka) ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez	400 sztuk (4 sztuki/osobę) 200 sztuk (2 sztuki/osobę)
Salaty, sery, pieczywo i dodatki	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sałatka z grillowanym kurczakiem ✓ Sałatka grecka z serem feta ✓ Sałatka brokułowa 	1 porcja każdej sałatki na osobę (1 porcja tj. minimum 150 g)
Bufet deserowy	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Owoce (jabłka, winogrona, brzoskwinie, mandarynki) ✓ Rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym ✓ Ciastka francuskie z nadzieniem owocowym ✓ Babeczki z owocem 	4 kg 3 szt./os. (1 porcja tj. minimum 80 gram)
Napoje gorące	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kawa espresso ✓ Herbata ✓ Śmietanka do kawy ✓ Cukier 	Bez ograniczeń Bez ograniczeń Bez ograniczeń Bez ograniczeń
Napoje zimne	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ▪ woda mineralna gazowana butelkowana ▪ woda mineralna niegazowana butelkowana 	50 porcji x 330 ml 50 porcji x 330 ml 25 butelek x 500 ml 75 butelek x 500 ml
Dodatkowe wymagania	
Obrusy długie zakrywające stół do podłogi (w uzgodnionych kolorach); Serwetki papierowe; Zastawa porcelanowa; Sztućce platerowe i szkło; Obsługa kelnerska; Stoły koktajlowe- wysokie nakryte obrusami (ilość do uzgodnienia); Stoły cateringowe prostokątne; Skirtingi do stołów cateringowych; Akcesoria elektryczne (przedłużacze itp.) umożliwiające dostęp do sprzętu	
Uwaga Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.	

Łączna wartość brutto zestawu:

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

FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zestaw menu nr 1 DRG

III spotkanie interesariuszy projektu RELOS3 (DRG-3)	
TERMIN REALIZACJI	Wrzesień/Październik 2018
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Wielkopolska
Ilość osób	1 spotkanie x 20 osób
Wymagane menu	Poczęstunek deserowy z zimnymi i ciepłymi napojami

Bufet deserowy	
✓ Mix ciast owocowych min. 100 gram/os.	20 szt./ min 100g
Napoje gorące	
✓ Kawa czarna - przygotowywana na miejscu z ekspresu przez wykonawcę usługi tj. mielona z ziaren itd., 100 % typu arabica/ robusta	20 szt. – min 1 filiżanka o pojemności min. 150 ml na os.
✓ Herbata czarna w saszetkach po ok 2 g	10 szt
✓ Herbata zielona w saszetkach ok. 2 g,	10 szt
✓ Herbata owocowa w saszetkach po ok. 2 g,	10 szt
✓ śmietanka do kawy UHT	min 10 gram /os
✓ cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach	po 5 gram z rodzaju na osobę/os.
✓ Cytryna świeża w plastrach	min 20 szt na min 2 talerzykach
✓ Gorąca woda serwowana osobno w termosach.	min 2 szt
Napoje zimne	
✓ Soki owocowe	
✓ Pomarańczowy 100%	3 litry
✓ Jabłkowy 100%	3 litry
✓ woda mineralna niegazowana	Min 12 butelek x 500 ml
✓ woda mineralna gazowana	Min 12 butelek x 500 ml
Dodatkowe wymagania	
✓ Obrusy białe i serwetki	
✓ Zastawa porcelanowa	
✓ Sztućce platerowe i szklanki	
Uwaga	
w przypadku ekspresu ze spieniaczem mleka proszę o wyłączenie z kalkulacji śmietanki do kawy, a dołączenie mleka do oferty do każdej filiżanki kawy.	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 2 DRG

TERMIN REALIZACJI	<i>Wrzesień-listopad 2018</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Poza Poznaniem (Wielkopolska)</i>
Ilość osób	<i>120 osób</i>
Wymagane menu <i>konferencja WR30 (DRG-1)</i>	

Zimne przekąski	
✓ Szparagi w szynce w galarecie	30 porcji x 60 g
✓ Mini wrapki z łososiem, grillowanym kurczakiem, serem typu camembert i dodatkami warzywnymi (z każdego rodzaju po 15 porcji)	3 x 15 porcji x 40 g
✓ Roladki z cukinii z rukolą, serem typu feta i suszonym pomidorem	30 porcji x 30 g
✓ Tartinki z szynką prosciutto, sałatką dekoracyjną, pomidorkiem cherry	30 porcji x 70 g
✓ Ciasto filo ze szpinakiem, czosnkiem i serem lazur	30 porcji x 30 g
✓ Kanapki dekoracyjne na ciemnym pieczywie z masłem:	
- z serem mozzarella i suszonymi pomidorami	30 porcji x 50-70 g
- z pastą jajeczną i kielkami rzodkiewki	30 porcji x 50-70 g
- z polędwicą łososiową, szczypiorkiem, ogórkiem	30 porcji x 50-70 g
- z kozim serem typu chevrette, pomidorkiem cherry, czarną oliwką	30 porcji x 50-70 g
- z serem typu camembert, zieloną sałatą, orzechami włoskimi	30 porcji x 50-70 g
Dania ciepłe	
✓ zupa gulaszowa z pajądą wiejskiego chleba	120 porcji x 250 ml
Salatki	
✓ sałatka caprese (pomidor, mozzarella, świeża bazylia)	40 porcji x 50 g
✓ sałatka grecka (pomidory, ogórki, cebula, czarne oliwki, grecki ser typu feta)	40 porcji x 50 g
✓ sałatka krabowa (paluszki krabowe, ogórek, szczypiorek, koperek, majonez, jogurt naturalny)	40 porcji x 50 g
Bufet deserowy	
✓ kruche babeczki z bitą śmietaną i owocami	30 szt. x 80 g
✓ ciastka koktajlowe (3 rodzaje: sernik, mocca, ciasto z galaretką i owocami)	3 x 30 szt. x 80 g
✓ sałatka owocowa (min. 4 rodzaje świeżych owoców)	40 porcji x 50 g
Napoje gorące	
✓ kawa	bez ograniczeń
✓ Herbata	
✓ Cytryna w plastrach	
✓ mleko do kawy; Cukier	
Napoje zimne	
✓ Woda butelkowana	
▪ Woda mineralna gazowana butelkowana	60 but. x 0,3 ml
▪ Woda mineralna niegazowana butelkowana	60 but. x 0,3 ml
Dodatkowe wymagania	
Przygotowanie i dostarczenie potraw co najmniej 30 min. przed rozpoczęciem wydarzenia, bieżące porządkowanie stołów; Stoliki bankietowe, w ilości odpowiedniej w stosunku do ilości osób; Obrusy (białe) i serwetki (białe); Zastawa ceramiczna; Sztućce platerowe i szkło; Obsługa kelnerska; stoły na potrzeby serwowania potraw; niezbędny sprzęt gastronomiczny; opakowania jednorazowe max. 20; zapewnienie serwowania sałatek w pojemniczkach o pojemności 70 g	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 3 DRG

TERMIN REALIZACJI	Październik-grudzień 2018
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	18 spotkań w 6 lokalizacjach na terenie Poznania (3 spotkania w danej lokalizacji)
Ilość osób	18 spotkań po 30 osób każde (łącznie 540 osób)
	Warsztaty dla studentów (DRG-1)
Wymagane menu na 1 spotkanie (30 os. – 1 spotkanie)	

Zimne przekąski	
<u>Rodzaje pieczywa:</u>	
➤ Mini kanapki z pieczywa pełnoziarnistego (ciemnego) z masłem,	60 szt. x 150 g
➤ Mini bułeczki z pieczywa pszennego z masłem:	60 szt. x 150 g
<u>Rodzaje obkładu na kanapki i bułeczki:</u>	
▪ z łososiem, jajkiem i sałata,	
▪ z serem lazur, gruszką, żurawiną i czarną oliwką,	
▪ z pastą twarogową, szczypiorkiem, rzodkiewką, listkiem bazylii,	
▪ z szynką dojrzewającą i serkiem brie,	
▪ z serem camembert/brie, zielona oliwką i rukolą	
✓ Szparagi w szynce w galarecie	20 szt. x 60 g
✓ Roladki drobiowe ze szpinakiem	10 szt. x 40 g
✓ Mini wrapki z łososiem i dodatkami warzywnymi	10 szt. x 40 g
✓ Szynka wiejska faszerowana kremem chrzanowym	10 szt. x 40 g
Salatki	
✓ sałatka caprese (pomidor, mozzarella, świeża bazylii) lub sałatka grecka (pomidory, ogórki, cebula, czarne oliwki, grecki ser typu feta) - wymiennie	30 porcji x 70 g
✓ sałatka krabowa (paluszki krabowe, ogórek, szczypiorek, koperek, majonez, jogurt naturalny) lub sałatka nicejska z tuńczykiem - wymiennie	30 porcji x 70 g
Bufet deserowy	
✓ kruche babeczki z bitą śmietaną i owocami	20 szt. x 80 g
✓ ciastka koktajlowe (2 rodzaje: sernik, mocca)	2 x 20 szt. x 80 g
Napoje gorące	
✓ kawa	bez ograniczeń
✓ Herbata	
✓ Cytryna w plastrach	
✓ mleko do kawy; Cukier	
Napoje zimne	
✓ Woda butelkowana	
▪ Woda mineralna gazowana butelkowana	30 but. x 0,5 ml
▪ Woda mineralna niegazowana butelkowana	30 but. x 0,5 ml
Dodatkowe wymagania	
Przygotowanie i dostarczenie potraw co najmniej 30 min. przed rozpoczęciem warsztatów, bieżące porządkowanie stołów; Stoliki bankietowe, w ilości odpowiedniej w stosunku do ilości osób; Obrusy (białe) i serwetki (białe); Zastawa ceramiczna; Sztućce platerowe i szkło; Obsługa kelnerska; stoły na potrzeby serwowania potraw; niezbędny sprzęt gastronomiczny; opakowania jednorazowe w ilości 15 szt.	

Łączna wartość brutto zestawu:

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		
Zimne przekąski		
✓ Przekąski z tortilli:		
- z łososiem, 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;		40 szt. / 80g
- z pieczarkami, cebulą i żółtym serem;		40 szt. / 80g
- z kurczakiem i suszonymi pomidorami;		40 szt. / 80g
✓ Babeczki wytrawne:		
- z białym serem, rzodkiewka i szczypiorkiem;		30 szt. / 80g
-z pasta z tuńczyka i kukurydzą;		30 szt. / 80g
Dania ciepłe		
✓ zupa gulaszowa		120 porcji / 200ml
Salatki		
✓ 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
Bufet deserowy		
✓ owoce (winogrona, jabłka, banany, mandarynki, inne)		7 kg
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)		120 szt. / 80g
✓ rogaliki z białym makiem		40 szt. / 80g
✓ babeczki z kremem i owocami		50 szt. / 80g
✓ babeczki marchewkowe		30 szt. / 50 g
Napoje gorące		
✓ kawa espresso		100 porcji / 180 ml
✓ herbata		70 porcji / 180 ml
✓ śmietanka do kawy,		80 szt. /10 g
✓ cukier		100 szt. /5 g
Napoje zimne		
✓ Woda z cytryną		80 porcji / 200 ml
✓ Soki owocowe		
▪ pomarańczowy		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	<i>listopad 2018</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Poznań</i>
Ilość osób	<i>150 osób</i>
Wymagane menu	
Zimne przekąski	
✓ Przekąski z tortilli: - z łososiem, 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;	50 szt. / 80g
- z pieczarkami, cebulą i żółtym serem;	50 szt. / 80g
- z kurczakiem i suszonymi pomidorami;	50 szt. / 80g
✓ Babeczki wytrawne: - z białym serem, rzodkiewka i szczypiorkiem;	50 szt. / 80g
-z pasta z tuńczyka i kukurydzą;	50 szt. / 80g
Dania ciepłe	
✓ zupa węgierska	150 porcji / 200ml
Sałatki	
✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, ogórek konserwowy, jajko, sos czosnkowy)	4 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	4 kg
Bufet deserowy	
✓ owoce (winogrona, jabłka, banany, mandarynki, inne)	8 kg
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	150 szt. / 80g
✓ rogaliki z białym makiem	50 szt. / 80g
✓ babeczki z kremem i owocami	70 szt. / 80g
✓ babeczki marchewkowe	30 szt. / 50 g
Napoje gorące	
✓ kawa espresso	150 porcji / 180 ml
✓ herbata	80 porcji / 180 ml
✓ śmietanka do kawy	100 szt. /10 g
✓ cukier	130 szt. /5 g
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 2018</i>	
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Sala Sesyjna UMWW Poznań,</i>	
Ilość osób	<i>170 osób</i>	
Wymagane menu		
Zimne przekąski		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Przekąski z tortilli: <ul style="list-style-type: none"> - z łososiem, serkiem paprykowym, ogórkiem zielonym i przyprawami; - z szynką, papryką, sałatą i sosem majonezowym; - z wędzonym kurczakiem, rukolą i sosem ziołowym; ✓ Ciasto francuskie: <ul style="list-style-type: none"> - ze szpinakiem i gorgonzolą; - z pieczarkami, cebulą i żółtym serem; - z kurczakiem i suszonymi pomidorami; ✓ Tartaletki: <ul style="list-style-type: none"> - z serem gorgonzola , gruszką i orzechem włoskim; - z wędzonym łososiem, szpinakiem i serem śmietankowym 	<ul style="list-style-type: none"> 50 szt. / 40g 50 szt. / 40g 50 szt. / 40g 50 szt. / 80g 50 szt. / 80g 50 szt. / 80g 40 szt. / 80g 40 szt. / 80g 	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka wędzona, seler, kukurydza, ananas, majonez) 	5 kg	
Dania ciepłe		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ zupa borowikowa z łazankami ✓ barszcz ✓ krostki z pieczarkami ✓ ziemniaki zapiekane z ziołami ✓ kopytka ✓ warzywa na parze (kalafior, marchewka, brokuły, fasolka szparagowa) ✓ zestaw surówek (buraczki, marchewka, kapusta) ✓ gołąbki z kaszą i grzybami w sosie pomidorowym ✓ filety z dorsza w panierce ✓ rolady z kurczaka z boczkiem, pieczarkami i serem żółtym ✓ schab ze śliwką w sosie pieczeniowym ✓ sos pieczarkowy 	<ul style="list-style-type: none"> 100 porcji / 200ml 100 porcji / 200ml 120 szt./ 80g 80 porcji / 100g 80 porcji / 100g 100 porcji / 80g 100 porcji / 80g 60 porcji / 100g 80 porcji / 100g 60 porcji / 100g 60 porcji / 100g 100 porcji / 60ml 	
Bufet deserowy		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) ✓ babeczki z kremem i owocami ✓ serniczki z frużeliną wiśniową lub malinową ✓ rogaliki z białym makiem ✓ pierniki świąteczne ✓ owoce (winogrona, jabłka, banany, mandarynki, inne) 	<ul style="list-style-type: none"> 150 szt. / 80g 70 szt. / 80g 70 szt. / 80g 50 szt. / 80g 60 szt. / 20g 10 kg 	
Napoje gorące		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ kawa espresso ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier 	<ul style="list-style-type: none"> 170 porcji / 180 ml 100 porcji / 180 ml 130 szt. /10 g 170 szt. /5 g 	
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:

Zestaw menu nr 1 DO

TERMIN REALIZACJI	październik 2018 roku
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Sala nr 823 (VIII piętro) UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu
Ilość osób	17 osób
Wymagane menu	

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	17 osób = 51 sztuk
✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem	
Bufet deserowy	
✓ mini francuskie z jabłkiem	1 szt./80 g
✓ mini babeczki z owocem	1 osoba = 4 sztuki
✓ ciasta koktajlowe (ciasteczka tortowe)	17 osób = 68 sztuk
Napoje gorące	
✓ kawa espresso	b. o./220 ml
✓ herbata	b. o./220 ml
✓ śmietanka do kawy	b. o./10 ml
✓ cukier	b. o./5 g
Napoje zimne	
✓ woda mineralna niegazowana	30 butelek/500ml
✓ woda mineralna gazowana	10 butelek/500 ml
Dodatkowe wygania	
✓ serwetki i obrusy	
✓ zastawa stołowa: filiżanki, talerzyki, sztućce	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 2 DO

TERMIN REALIZACJI	<i>grudzień. 2018</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Al. Niepodległości 34 Poznań/ MTP Poznań</i>
Ilość osób	<i>850 osób</i>
Wymagane menu	

Bufet deserowy	
✓ owoce - mandarynki	60 kg
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	600 szt/ 80 g
✓ sernik z brzoskwiniami	550 porcji 70 g
✓ jabłecznik	550 porcji 70 g
✓ makowiec -lukier lub kruszonka	450 porcji 70 g
✓ rożki orzechowe i czekoladowe	450 porcji 70 g
Napoje gorące	
✓ kawa espresso	Bez ograniczeń
✓ Herbata	Bez ograniczeń
✓ Śmietanka do kawy, mleko, cukier, cytryna	Bez ograniczeń
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 (obrusy białe z czerwonymi serwetami, serwetki papierowe czerwone, przystrojenie stołów świątecznie)	
✓ Zastawa porcelanowa,	
✓ Sztućce platerowe i szkło	
✓ Obsługa kelnerska	
✓ stoły cateringowe dostarczone przez obsługującego	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 3 DO

TERMIN REALIZACJI	III kwartał 2018
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Poznań</i>
Ilość osób	<i>35 osób</i>
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
✓ tartinki dekorowane na bagietce pszennej z łososiem	50 szt./50g
✓ tartinki dekorowane na bagietce pszennej z serem camembert	50 szt./50g
✓ tartinki dekorowane na bagietce pszennej z szynką parmeńską	50 szt./50g
II Bufet deserowy	
✓ sernik w papilotkach	30 szt./ 60 g
✓ bomba rumowa w papilotkach	30 szt./ 60g
V Napoje gorące	
✓ kawa espresso	150 porcji x 220 ml
✓ herbata	150 porcji x 220 ml
✓ śmietanka do kawy	
✓ cukier	
VI Napoje zimne	
✓ woda mineralna gazowana	40 szt. x 500 ml
✓ woda mineralna niegazowana	30 szt. x 500 ml
Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) ✓ zastawa porcelanowa, filiżanki, talerzyki, sztućce, pokale ✓ stoły biesiadne, cateringowe 	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 4 DO

TERMIN REALIZACJI	<i>IV kwartał 2018</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Poznań</i>
Ilość osób	<i>35 osób</i>
Wymagane menu	

Zimne przekąski	
✓ tartinki dekorowane na bagietce pszennej z łososiem	50 szt./50g
✓ tartinki dekorowane na bagietce pszennej z serem camembert	50 szt./50g
✓ tartinki na bagietce pszennej dekorowane z szynką parmeńską	50 szt./50g
Bufet deserowy	
✓ sernik w papilotkach	30 szt./ 60 g
✓ piernik w papilotkach	30 szt./ 60g
Napoje gorące	
✓ kawa espresso	150 porcji x 220 ml
✓ herbata	150 porcji x 220 ml
✓ śmietanka do kawy	
✓ cukier	
Napoje zimne	
✓ woda mineralna gazowana	40 szt. x 500 ml
✓ woda mineralna niegazowana	30 szt. x 500 ml
Dodatkowe wymagania	
✓ obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)	
✓ zastawa porcelanowa, filiżanki, talerzyki, sztućce, pokale	
✓ stoły biesiadne, cateringowe	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 5 DO

TERMIN REALIZACJI	wrzesień 2018 roku
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Sala Sesyjna UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu
Ilość osób	70 osób
Wymagane menu	

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	
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
Napoje gorące	
✓ kawa espresso	bez ograniczeń (dalej - b. o.)/220 ml
✓ herbata	b. o./220 ml
✓ śmietanka do kawy	b. o./10 ml
✓ cukier	b. o./5 g
Napoje zimne	
✓ woda mineralna niegazowana	114 butelek/500ml
✓ woda mineralna gazowana	36 butelek/500 ml
Dodatkowe wygania	
✓ serwetki i obrusy	
✓ zastawa stołowa: filiżanki, talerzyki, sztućce	

Łączna wartość brutto zestawu:

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

**FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Zestaw menu nr 1 DE

TERMIN REALIZACJI	<i>sierpień 2018</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>10 osób</i>
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
Kanapki: ✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z salami i marynatami ✓ z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem, ✓ z szynką. Wszystkie kanapki na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez.	mix po 4 szt./os. (łącznie 40 szt.)
II Bufet deserowy	
✓ sernik, ✓ szarlotka, ✓ ciasto czekoladowe	10 szt. (100g) 10 szt. (100g) 10 szt. (100g)
III Napoje gorące	
✓ herbata ✓ kawa ✓ mleczko do kawy ✓ cukier ✓ cytryna	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana	10 butelek 500 ml 10 butelek/500 ml
VI Dodatkowe wymagania	
✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztucze platerowe i szkło ✓ obsługa kelnerska	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 2 DE

TERMIN REALIZACJI	wrzesień 2018
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań
Ilość osób	30 osób
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
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 na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez.	mix po 4 szt./os., (łącznie 120 szt.)
II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki	
✓ sałata królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez)	45 porcji (min. 100g/os.)
III Bufet deserowy	
✓ sernik, ✓ szarlotka, ✓ ciasto czekoladowe	30 szt. (100g) 30 szt. (100g) 30 szt. (100g)
IV Napoje gorące	
✓ herbata ✓ kawa ✓ mleczko do kawy ✓ cukier ✓ cytryna	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
V Napoje zimne	
✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana ✓ sok pomarańczowy ✓ sok jabłkowy	30 butelek/500 ml 30 butelek/500 ml 10 kartonów (1 l) 10 kartonów (1 l)
VI Dodatkowe wymagania	
✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztucze platerowe i szkło ✓ obsługa kelnerska	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 3 DE

TERMIN REALIZACJI	<i>wrzesień 2018</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>10 osób</i>
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
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 na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez.	mix po 4 szt./os., (łącznie 40 szt.)
II Bufet deserowy	
✓ sernik, ✓ szarlotka, ✓ ciasto czekoladowe	10 szt. (100g) 10 szt. (100g) 10 szt. (100g)
III Napoje gorące	
✓ herbata ✓ kawa ✓ mleczko do kawy ✓ cukier ✓ cytryna	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana	10 butelek/500 ml 10 butelek/500 ml
V Dodatkowe wymagania	
✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztucze platerowe i szkło ✓ obsługa kelnerska	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 4 DE

TERMIN REALIZACJI	<i>listopad 2018</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>10 osób</i>
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
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 na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez.	mix po 4 szt./os., (łącznie 40 szt.)
II Bufet deserowy	
✓ sernik, ✓ szarlotka, ✓ ciasto czekoladowe	10 szt. (100g) 10 szt. (100g) 10 szt. (100g)
III Napoje gorące	
✓ herbata ✓ kawa ✓ mleczko do kawy ✓ cukier ✓ cytryna	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana	10 butelek/500 ml 10 butelek/500 ml
V Dodatkowe wymagania	
✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztucze platerowe i szkło ✓ obsługa kelnerska	
Wartość szacunkowa zamówienia	463 zł netto

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 5 DE

TERMIN REALIZACJI	grudzień 2018
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	150 osób
Wymagane menu	

I Kanapki		
Kanapki: <ul style="list-style-type: none"> ✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z salami i marynatami ✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem, ✓ z szynką. ✓ Wszystkie kanapki na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez. 		mix po 3 szt./os., (łącznie 450 szt.)
II Zimne przekąski	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 Sałatki	<ul style="list-style-type: none"> ✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez) ✓ sałatka z tuńczykiem (tuńczyk, kukurydza, jajka, ogórek) 	120 porcji po 100g 120 porcji po 100g
IV Bufet deserowy	tort (masa śmietanowa, ciemny biszkopt, gruszka) z okolicznościową dekoracją (herb województwa)	1 kawałek/os.
V Napoje gorące		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ kawa espresso ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier 		bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
VI Napoje zimne		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ sok pomarańczowy ✓ sok jabłkowy ✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana 		150 butelek/330 ml 150 butelek/330 ml 100 butelek/500 ml 100 butelek/500 ml
VII Dodatkowe wygania		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ stoły cateringowe; obrusy (białe) i serwetki (granatowe); zastawa porcelanowa; sztuczne platerowe i szkło; obsługa kelnerska 		

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 6 DE

TERMIN REALIZACJI	grudzień 2018
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	30 osób
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
✓ roladki śledziowe w śmietanie	30 porcji (100g)
✓ pstrąg w galarecie	30 porcji (100g)
II Dania ciepłe	
✓ zupa grzybowa	30 porcji/200 ml
✓ barszcz	30 porcji/200 ml
✓ paszteciki z ciasta francuskiego z farszem grzybowym	60 porcji/45g
✓ karp	60 porcji/150g
✓ ryba po grecku	30 porcji/150g
✓ kapusta z grzybami	60 porcji/150g
✓ pierogi (ruskie, z grzybami)	mix po 5 szt./os.
III Bufet deserowy	
✓ sernik	2 szt./os
✓ makowiec	2 szt./os.
✓ piernik	2 szt./os.
IV Owoce (mandarynki)	3 kg
V Napoje gorące	
✓ kawa espresso	bez ograniczeń
✓ herbata	bez ograniczeń
✓ śmietanka do kawy	bez ograniczeń
✓ cukier	bez ograniczeń
VI Napoje zimne	
✓ sok pomarańczowy	30 butelek/330 ml
✓ sok jabłkowy	30 butelek/330 ml
✓ woda mineralna niegazowana	30 butelek/500 ml
✓ woda mineralna gazowana	30 butelek/500 ml
VII Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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	<i>grudzień 2018</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
Ilość osób	<i>200 osób</i>
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
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 na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez.	mix po 4 szt./os., (łącznie 800 szt.)
II Bufet deserowy	
✓ sernik, ✓ szarlotka, ✓ ciasto czekoladowe	200 szt. (100g) 200 szt. (100g) 200 szt. (100g)
III Napoje gorące	
✓ herbata ✓ kawa ✓ mleczko do kawy ✓ cukier ✓ cytryna	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
✓ sok pomarańczowy ✓ sok jabłkowy ✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana	200 butelek/330 ml 200 butelek/330 ml 200 butelek/500 ml 200 butelek/500 ml
V Dodatkowe wymagania	
✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztucze platerowe i szkło ✓ obsługa kelnerska	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw menu nr 8 DE

TERMIN REALIZACJI	25 września 2018r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Teatr Wielki w Poznaniu, ul. Fredry 9
Ilość osób	500 osób
Wymagane menu	

I Dania ciepłe	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ polędwiczki wieprzowe w sosie kaparowym ✓ filet z dorsza w sosie cytrynowym ✓ dodatki: mix warzyw gotowanych (kalafior, marchew, fasolka szparagowa), ziemniaki z wody 	<p>400 porcji (150g) 400 porcji (150g)</p>
II Zimne przekąski	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ indyk w maładze ✓ rolada z kurczaka ze szpinakiem ✓ schab ze śliwką ✓ pstrąg w galarecie, ✓ łosoś w galarecie, ✓ babeczki wytrawne z białym serem, rzodkiewką i szczypiorkiem, ✓ babeczki wytrawne z łososiem, ✓ babeczki wytrawne z kurczakiem i suszonymi pomidorami 	<p>340 porcji po 100g 320 porcji po 100g 340 porcji po 100g 300 porcji po 100g 300 porcji po 100g 500 porcji po 80g 500 porcji po 80g 500 porcji po 80g</p>
III Zupy	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ domowy rosół z pierożkami <i>tortellini</i> ✓ zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów (z ryżem, z grzankami) 	<p>400 porcji po 200ml 400 porcji po 200ml</p>
IV Sałatki	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ hawajska (pierś kurczaka, kukurydza, papryka, ananas, ryż, majonez) ✓ brokułowa (brokuł, jajko, szynka, ser feta, cebula, majonez) ✓ sałatka z tuńczyka (tuńczyk, jajko, jabłko, cebula, szczypiorek, majonez) 	<p>340 porcji po 100g 320 porcji po 100g 340 porcji po 100g</p>
V Bufet deserowy	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ sernik, ✓ szarlotka, ✓ babeczki z kremem śmietanowym z owocami, ✓ mini ptysie z śmietaną i musem owocowym, ✓ kostka węgierska (ciemny biszkopt, wiśnie, krem czekoladowy), ✓ kostka bezowa (jasny biszkopt, beza, krem kawowy) 	<p>mix – 3 porcje na osobę, łącznie 1 500 porcji po 100g</p>
VI Napoje gorące	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ kawa espresso, ✓ herbata, ✓ śmietanka do kawy, ✓ cukier biały i brązowy, ✓ cytryna do herbaty. 	<p>bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń</p>
VII Napoje zimne	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ soki owocowe: <ul style="list-style-type: none"> ▪ pomarańczowy, ▪ jabłkowy. 	<p>150 kartonów / 1 l 150 kartonów / 1 l</p>

<ul style="list-style-type: none"> ✓ woda mineralna gazowana ✓ woda mineralna niegazowana 	<p>250 butelek/200 ml 250 butelek/200 ml</p>
VIII Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ przygotowanie i dostarczenie potraw do wskazanej lokalizacji, ✓ obrusy (białe) i serwetki (białe, czerwone 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, ✓ <u>dostawa do garderoby artysty następujących produktów:</u> <ul style="list-style-type: none"> – herbata czarna (1 l), – herbata zielona (1 l), – kawa (25 porcji), – cukier (30 porcji), – miód (10 porcji), – mleczko do kawy (30 porcji), – 25 butelek wody mineralnej niegazowanej (500 ml), – 11 butelek wody mineralnej niegazowanej o pojemności 0,3 l – 0,5l (dostarczyć na scenę), – soki owocowe (3 l), – Coca Cola (4 butelki po 1 l), – 30 kanapek (żółty ser, szynka, łosoś, ogórek zielony i pomidor, również wersja bez warzyw) – świeże owoce (jabłka, banany, winogrona) – 3 kg, – słodycze (cukierki czekoladowe mix: kasztanki, malaga, tiki taki) – 2 kg, – sałata grecka, – Red Bull (10 puszek), – 17 szklanek do zimnych napojów, – plastikowe kubeczki i łyżeczki (20 sztuk). ✓ <u>dostawa do garderoby prowadzących następujących produktów:</u> <ul style="list-style-type: none"> – herbata czarna (1 l), – kawa (1 l), – cukier, mleczko do kawy (po 10 porcji) – 8 butelek wody mineralnej niegazowanej, – soki owocowe (2 l), – owoce (2 kg) ✓ <u>dostawa do garderoby pozostałych artystów:</u> <ul style="list-style-type: none"> – herbata czarna (1 l), – kawa (1 l), – cukier, mleczko do kawy (po 10 porcji) – 8 butelek wody mineralnej niegazowanej, – soki owocowe (2 l), – owoce (2 kg) ✓ <u>dostawa do garderoby UMWW</u> <ul style="list-style-type: none"> – herbata czarna (3 l), – kawa (3 l), – cukier, mleczko do kawy (po 30 porcji) 	

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">– 20 butelek wody mineralnej niegazowanej,– soki owocowe (3 l),– owoce (3 kg) |
|---|

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 2018r. 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 2018r., z podziałem na części”, znak sprawy BZP-III.272.28.2017, w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017r., poz. 1579 ze zm.).

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2018 roku, z podziałem na części.
2. Szczegółowy opis usług cateringowych oraz sposób ich wykonania określony został w załącznikach nr 1, 2 oraz 3 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:). Na powyższą cenę brutto składają się cena netto zł (słownie:) oraz podatek VAT zł (słownie:).

§ 2

1. Umowa realizowana będzie sukcesywnie od dnia jej podpisania do dnia jej wykonania, nie później jednak niż do 31 grudnia 2018 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 oraz 3 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 poszczególnych usług na następujący adres poczty elektronicznej Wykonawcy Wykonawca wyznacza do kontaktu z Zamawiającym osobę Panią/Panatel. kom.lub tel.
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 dni wskazane 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 ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych,
6. zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usług cateringu w szczególności: termosów/ekspresu do kawy, podgrzewaczy wody, urządzeń grzewczych, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywaną liczbę osób,
7. estetycznego podawania posiłków,
8. dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
9. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania,
10. zapakowania w naczynia jednorazowe i przekazania Zamawiającemu niewykorzystanych porcji oraz wody po zakończonym spotkaniu.

§ 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

1. W celu realizacji zamówienia określonego w §1 Umowy, na podstawie art. 31 Ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2016 r., poz. 922) (dalej: Ustawa), Zamawiający powierza bezpłatnie Wykonawcy przetwarzanie danych osobowych na warunkach opisanych w przedmiotowej Umowie w zakresie: imię/imiona, nazwisko, dane kontaktowe: nr telefonu kontaktowego, adres email.
2. Przetwarzanie danych osobowych możliwe jest wyłącznie w zakresie i celu realizacji przedmiotowej Umowy.
3. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z Ustawą, Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie dokumentacji przetwarzania danych osobowych oraz warunków technicznych i organizacyjnych, jakim powinny odpowiadać urządzenia i systemy informatyczne służące do przetwarzania danych osobowych (Dz. U. z 2004 r. Nr 100, poz. 1024) (dalej: Rozporządzenie) oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz.U.U.E.L.2016.119.1) i będzie przestrzegał zapisów w nich ujętych z należytą skrupulatnością i szczególną starannością.
4. Wykonawca zobowiązuje się przetwarzać dane osobowe zgodnie z ww. rozporządzeniem,
5. Wykonawca oświadcza, że jest świadom sankcji grożących z tytułu naruszenia przepisów prawa, w tym podlegania odpowiedzialności karnej.

§ 7

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

§ 8

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

§ 9

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.

§ 10

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

§ 11

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

Zamawiający

.....

Wykonawca

.....

PROTOKÓŁ ODBIORU PRZEDMIOTU UMOWY

nr..... z dnia

część zestaw menu nr

Sporządzony dnia w

dotyczący usługi cateringowej pn: **sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2018 roku, z podziałem na części**, wykonanej na podstawie ww. umowy zawartej pomiędzy Urzędem Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, a firmą

.....

Komisja w składzie:

Przedstawiciel przyjmującego (Zamawiającego)

1.

(imię i nazwisko)

Przedstawiciel Wykonawcy

1.

(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