

UMOWA
KC-zp.272-550-3/21

Zawarta w Krakowie w wyniku przeprowadzonego postępowania o zamówienie publiczne pomiędzy
**Akademią Górniczo – Hutniczą im. Stanisława Staszica w Krakowie, Al. Mickiewicza 30,
30-059 Kraków,**

reprezentowaną przez:

1. Kanclerza AGH – mgr inż. Henryka Ziolo
 2. Z-cę Kwestora ds. Finansowych – mgr Joannę Sajdlowską
- zwaną dalej ZLECENIODAWCĄ

a

**Fundacją Zespołu Pieśni i Tańca „Krakus” z siedzibą przy ul. Reymonta 15, 30-059 Kraków,
wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000108988,**

reprezentowaną przez:

1. Prezesa Zarządu – Renatę Kuźmienko
 2. Z-cę Prezesa Zarządu – Macieja Jędrzejka,
- zwaną dalej ZLECENIOBIORCĄ

§ 1

1. Zleceniodawca powierza, a Zleceniobiorca przyjmuje do wykonania: **Świadczenie usług cateringowych dla AGH - KC-zp.272-550/21 - zadanie częściowe nr 3.**
2. Szczegółowy zakres prac, dalej zwany przedmiotem umowy, jest określony w ogłoszeniu o zamówieniu i kalkulacji cenowej, które stanowią integralną część niniejszej umowy.

§ 2

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na okres: 12 miesięcy od daty podpisania umowy.
2. Niniejsza umowa wygasa przed upływem okresu czasu jej trwania z dniem wyczerpania środków, o których mowa w § 3 ust 3.
3. Jeżeli w trakcie trwania umowy zlecone usługi nie wyczerpią wartości określonej w § 3 ust 3, to Zleceniobiorcy nie przysługują z tego powodu żadne roszczenia względem Zleceniodawcy.

§ 3

1. Ceny jednostkowe podane w Kalkulacji cenowej Zleceniobiorcy są cenami maksymalnymi i nie mogą wzrosnąć w okresie trwania umowy.
2. Ceny jednostkowe obejmują całkowitą należność, jaką Zleceniodawca zobowiązany jest zapłacić. Ceny jednostkowe obejmują w szczególności koszty obsługi, „zastawy stołowej”, serwetek oraz potrzebnego sprzętu np. termosy, ekspres do kawy, itp.).
3. Całkowita wartość umowy w okresie jej obowiązywania nie przekroczy **62.000,00 zł brutto** (słownie: sześćdziesiąt dwa tysiące złotych 00/100).

§ 4

1. Zamówienia i realizacja usług będzie następować częściami w okresie obowiązywania umowy. Wielkości poszczególnych zamówień cząstkowych określone będą przez Zamawiającego poprzez złożenie zamówienia cząstkowego (telefonicznie, e-mailowo) każdorazowo potwierdzonego na piśmie.

2. Towary spożywcze na poszczególne spotkania będą wybierane na podstawie Kalkulacji cenowej, która stanowi integralną część niniejszej umowy.
3. Zleceniodawca zgłosi Zleceniobiorcy zapotrzebowanie na każdą usługę, o której mowa w § 1 ust.2, nie później niż 2 dni robocze przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.
4. W przypadku przedłużających się spotkań Zleceniodawca zastrzega możliwość złożenia zamówienia dodatkowego, nicobjętego wcześniejszym zleceniem; w takim przypadku Zleceniobiorca zobowiązany będzie do zrealizowania zamówienia i dostarczenia go w ciągu 30 minut do miejsca wskazanego przez Zleceniodawcę.
5. Zleceniodawca zastrzega możliwość wyboru, w ramach danego zamówienia, tylko części z usług wymienionych w Kalkulacji Cenowej, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy, zgodnie ze zgłaszanym zapotrzebowaniem. Wynagrodzenie będzie przekazywane Zleceniobiorcy tylko za usługi zrealizowane. Całkowity zakres zamówienia będzie nie mniejszy niż 30%.
6. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo zmiany produktów, odwołania zamówienia częściowego lub zmiany jego terminu, najpóźniej na 24 godziny przed terminem dostarczenia.
7. W ramach zamówienia Zleceniobiorca jest zobowiązany do: przygotowania posiłków, ich dowozu i estetycznego podawania w dni i o godzinie wskazanej przez Zleceniodawcę do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie, najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania, przygotowania stołów w sposób uzgodniony ze Zleceniodawcą, zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania.
8. Usługa gastronomiczna w formie cateringu świadczona będzie na zastawie ceramicznej, z użyciem sztućców metalowych i serwetek papierowych oraz szklanych naczyń do zimnych napojów.
9. Zleceniobiorca zobowiązany jest do przygotowania posiłków przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, estetycznego podawania tych posiłków, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2007 r. poz. 149).
10. Zleceniodawca zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
11. Zleceniobiorca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2007 r. poz. 149).
12. Zleceniobiorca zobowiązany jest do bieżącej obsługi spotkania.

§ 5

1. W terminie do 7 dni od dnia wykonania usług, o których mowa w § 1 ust.2, dla każdego spotkania zostanie sporządzony częściowy protokół odbioru zrealizowanych w/w usług, podpisany przez Zleceniobiorcę i Zleceniodawcę.
2. Protokół odbioru, o którym mowa w ust.1, powinien zawierać w szczególności:
 - 1) dzień i miejsce odbioru zamówienia,

- 2) oświadczenie Zleceniodawcy o braku albo o istnieniu wad w realizacji zamówienia.

§ 6

1. Dokumentem rozliczeniowym będzie faktura VAT.
2. Należność z tytułu realizacji usługi będzie uregulowana przez Zleceniodawcę w terminie do 21 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury przez Zleceniobiorcę po potwierdzeniu wykonania przedmiotu umowy – protokołem odbioru, o którym mowa w § 5.
3. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek Wykonawcy zawarty na dzień zlecenia przelewu w wykazie podmiotów o których mowa w art. 96b ust. 1) Ustawy o podatku od towarów i usług. W przypadku braku, na dzień zapłaty, numeru rachunku w powyższym wykazie nie mają zastosowania zapisy dotyczące naliczania odsetek ustawowych za nieterminową zapłatę o których mowa w ust. 13.
4. Strony postanawiają, że zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego Zleceniodawcy.
5. W przypadku nieterminowej płatności należności Zleceniobiorca ma prawo naliczyć Zleceniodawcy odsetki ustawowe za każdy dzień zwłoki.

§ 7

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych.
2. Zleceniobiorca zapłaci Zleceniodawcy kary umowne:
 - a) za zwłokę w wykonaniu każdorazowego zamówienia w wysokości 100 zł za każdą godzinę zwłoki;
 - b) z tytułu wypowiedzenia umowy z przyczyn występujących po stronie Zleceniobiorcy, w wysokości 10 % od kwoty stanowiącej różnicę pomiędzy całkowitym wynagrodzeniem brutto za przedmiot umowy określonym w § 3 ust. 3, a sumą wynagrodzeń brutto za usługi zrealizowane do dnia wypowiedzenia umowy.
 - c) za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w wysokości 10% wynagrodzenia określonego w § 3 ust.3.
3. Zleceniodawca zapłaci Zleceniobiorcy kary umowne z tytułu wypowiedzenia umowy z przyczyn występujących po stronie Zleceniodawcy, w wysokości 10 % od kwoty stanowiącej różnicę pomiędzy całkowitym wynagrodzeniem brutto za przedmiot umowy określonym w § 3 ust. 3, a sumą wynagrodzeń brutto za usługi zrealizowane do dnia wypowiedzenia umowy.
4. Jeżeli kary umowne nie pokryją poniesionej szkody, Strony niniejszej umowy zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w art. 471 K.C. do wysokości poniesionej szkody.
5. Zleceniobiorca nie może dokonywać cesji wierzytelności wynikających z niniejszej umowy.
6. Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość potrącenia kar umownych z wynagrodzenia Zleceniobiorcy

§ 8

1. Zleceniodawca może rozwiązać umowę za wypowiedzeniem w trybie natychmiastowym (bez zachowania okresu wypowiedzenia) z następujących przyczyn:

- a) w przypadku podjęcia likwidacji firmy przez Zleceniobiorcę lub co najmniej jednego ze Zleceniobiorców w przypadku Zleceniobiorców wspólnie realizujących zamówienie (konsorcjum, spółka cywilna),
- b) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Zleceniobiorcy w zakresie, który uniemożliwia wykonanie przez Zleceniobiorców przedmiotu Umowy,
- c) w przypadku rozwiązania umowy konsorcjum przez co najmniej jednego z członków konsorcjum,
- d) w przypadku naruszenia przez Zleceniobiorcę któregokolwiek z warunków niniejszej umowy, a w szczególności w sytuacji dostarczania produktów lub potraw o jakości niespełniającej wymagań określonych niniejszą umową,
- e) w przypadku przewozu towarów niezgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 9

Zleceniodawca stworzy niezbędne warunki organizacyjne umożliwiające dostęp pracownikom Zleceniobiorcy do pomieszczeń i personelu Zleceniobiorcy – w zakresie niezbędnym do wykonania niniejszej umowy.

§ 10

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają zgody obu Stron i zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zmiany Umowy, o których mowa w ust. 1 muszą być dokonywane z zachowaniem przepisu art. 454 oraz 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Dopuszcza się możliwość zmiany ustaleń niniejszej umowy w stosunku do treści oferty Zleceniobiorcy w następującym zakresie:
 - a) gdy nastąpiła zmiana przepisów prawa powszechnie obowiązującego, która ma wpływ na termin, sposób lub zakres realizacji przedmiot umowy,
 - b) urzędowej zmiany wysokości stawki podatku VAT poprzez wprowadzenie nowej stawki VAT dla towarów, których ta zmiana będzie dotyczyć i zmiany wynagrodzenia brutto wynikającej ze zmiany stawki podatku.

Warunkiem dokonania zmian, o których mowa w ust. 3 jest złożenie wniosku przez stronę inicjującą zmianę zawierającego: opis propozycji zmian, uzasadnienie zmian, obliczenie kosztów zmian, jeżeli zmiana będzie miała wpływ na wynagrodzenie Wykonawcy.

§ 11

Właściwym dla rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy dla siedziby Zleceniodawcy.

§ 12

W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy kodeksu cywilnego i ustawy prawo zamówień publicznych.

§ 13

Wszelkie załączniki stanowią integralną część niniejszej umowy.

§ 14

Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach po 1 dla każdej ze stron.

Za Zleceniodawcę

KANCLERZ

mgr inż. Henryk Ziato

2021-11-10

(data i podpis)

KOMISYJNA FINANSOWA
Z-ca KWESTORA ds. Finansowych

mgr Jolanta Szałowska

15.11.2021

Za Zleceniobiorcę

PREZES ZARZĄDU
Fundacji ZP i T "KRAKUS"

Renata Kuzmienko
(data i podpis)

Z-ca PREZESA ZARZĄDU
Fundacji ZP i T "KRAKUS"

Maciej Jędrzejek

FUNDACJA
Zespołu Pieśni i Tańca „KRAKUS”
ul. Reymonta 15, 30-059 Kraków
tel. (12) 634 19 54, (12) 617 20 24
NIP 677-005-20-88

2021-11-15

Koszt ujęty w planie (korekta)
rzeczowo-finansowym

poszczególne jednostki
na 2021. rok

Koszt ujęty w planie (korekta)
rzeczowo-finansowym

poszczególne jednostki
na 2022. rok

FORMULARZ OFERTY

NAZWA WYKONAWCY: Fundacja Zespołu Pieśni i Tańca "KRAKUS"

RODZAJ WYKONAWCY (mikroprzedsiębiorstwo, małe przedsiębiorstwo, średnie przedsiębiorstwo, jednoosobowa działalność gospodarcza, osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej, inny rodzaj) **małe przedsiębiorstwo**

ADRES 30-059 Kraków, ul. Reymonta 15

WOJEWÓDZTWO małopolskie

TEL. 12 634 19 54, 12 617 20 24

FAX --

E-MAIL: biuro@krakus.net.

NIP 677-005-20-88 **REGON:** 003892170

BANK/ NR KONTA BNP PARIBAS Bank Polska S.A. nr konta 78 1600 1198 1891 5748 1000 0001

Do: Nazwa i siedziba Zamawiającego:

Akademia Górniczo - Hutnicza
im. Stanisława Staszica w Krakowie
Dział Zamówień Publicznych
Al. Mickiewicza 30
30-059 Kraków,

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest: **Świadczenie usług cateringowych dla AGH - KC-zp.272-550/21**, oferuję realizację przedmiotu zamówienia, zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji warunków zamówienia.

Zadanie nr 1	
Suma cen jednostkowych brutto towarów wraz z usługą, obliczona zgodnie z Kalkulacją cenową	54,90 PLN
Słownie brutto	Pięćdziesiąt cztery złote 90/100
Powyższa cena zawiera właściwą stawkę podatku VAT.	
Termin realizacji:	12 miesięcy od daty podpisania umowy
Odległość w linii prostej bazy do przygotowywania posiłków od środka obszaru I / kryterium oceny ofert /	450 m/km*
Miejsce przygotowywania posiłków – proszę wpisać adres	Kraków, ul. Reymonta 15
Zadanie nr 2	
Suma cen jednostkowych brutto towarów wraz z usługą, obliczona zgodnie z Kalkulacją cenową	54,90 PLN PLN
Słownie brutto	Pięćdziesiąt cztery złote 90/100
Powyższa cena zawiera właściwą stawkę podatku VAT.	
Termin realizacji:	12 miesięcy od daty podpisania umowy
Odległość w linii prostej bazy do przygotowywania posiłków od środka obszaru II / kryterium oceny ofert /	600 m/km*
Miejsce przygotowywania posiłków – proszę wpisać	Kraków, ul. Reymonta 15

**ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM**

Kraków, dn.

adres	
Zadanie nr 3	
Suma cen jednostkowych brutto towarów wraz z usługą, obliczona zgodnie z Kalkulacją cenową	54,90 PLN PLN
Słownie brutto	Pięćdziesiąt cztery złote 90/100
Powyższa cena zawiera właściwą stawkę podatku VAT.	
Termin realizacji:	12 miesięcy od daty podpisania umowy
Odległość w linii prostej bazy do przygotowywania posiłków od środka obszaru III /kryterium oceny ofert/	1100 m/km*
Miejsce przygotowywania posiłków – proszę wpisać adres	Kraków, ul. Reymonta 15

*niewłaściwe skreślić

Termin płatności: przelewem w terminie do 21 dni od daty otrzymania faktury częściowej przez Zamawiającego na rachunek Wykonawcy zawarty na dzień zlecenia przelewu w wykazie podmiotów, o których mowa w art. 96b ust. 1) Ustawy o podatku od towarów i usług.

Jednocześnie oświadczamy, że:

- Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres wskazanym w SWZ.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia, akceptujemy je i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia, w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń.
- Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu²
¹rozporządzenie 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).
²W 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).
- Oświadczam/y, że nie zamierzam/y powierzyć realizację następujących części zamówienia podwykonawcom**:

Lp.	Opis części zamówienia, którą wykonawca zamierza powierzyć do realizacji przez podwykonawcę	Nazwa podwykonawcy (o ile jest znana)

- Upoważnionymi do reprezentowania naszej firmy są następujące osoby:

Imię i Nazwisko

Renata Kuźmienko, Maciej Jędrzejek

- upoważnienie dla powyżej wskazanych osób wynika z następującego dokumentu: KRS które dołączamy do oferty.
- załącznikami do niniejszej oferty są:
 - Oświadczenie wykonawcy dot. przesłanek wykluczenia z postępowania
 - Wzór umowy o świadczenie usług
 - Kalkulacja cenowa na świadczenie usług
 - KRS
- oferta zawiera kolejno ponumerowanych stron.

Maciej
Grzegorz
Jędrzejek

Elektronicznie
podpisany przez
Maciej Grzegorz
Jędrzejek
Data: 2021.10.13
15:06:41 +02'00'

Renata
Kuźmi
enko

Elektronicznie
podpisany przez
Renata
Kuźmienko
Data: 2021.10.13
14:49:35 +02'00'

ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM

Kraków, dn.

Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub elektronicznym podpisem osobistym.

*nie podać cen
**zrobić wycenę

ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM
Kraków, dn.

Kalkulacja cenowa świadczenie usług cateringowych w obszarze Centralnego Kampusu AGH, obszarze III

Zadanie częściowe nr 3				
Lp.		Jednostka miary	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto
1	2	3	4	5
KANAPKI DEKORACYJNE				
1	z łososiem, serem żółtym (np. Gouda, Emmentaler, salami; Zamawiający nie dopuszcza produktów seropodobnych), wędliną (szynka gotowana, polędwica, kielbasa wieprzowa, klasa I, min. 75% mięsa, np. krakowska) wraz z dodatkami (pomidor, ogórek konserwowy, ogórek świeży, papryka), na pieczywie jasnym – min. 20g (bagietka, weka ...)	1 szt.	3,89	4,20
2	z łososiem, serem żółtym (np. Gouda, Emmentaler, salami; Zamawiający nie dopuszcza produktów seropodobnych), wędliną (szynka gotowana, polędwica, kielbasa wieprzowa, klasa I, min. 75% mięsa, np. krakowska) wraz z dodatkami (pomidor, ogórek konserwowy, ogórek świeży, papryka), na pieczywie ciemnym – min. 20g (pumpernikiel, chleb razowy pełnoziarnisty, ...)	1 szt.	3,89	4,20
3	z pastą jajeczną, z pastą z białego sera, z pastą rybną wraz z dodatkami (pomidor, ogórek konserwowy, ogórek świeży, papryka) na pieczywie jasnym – min. 20g (bagietka, weka ...)	1 szt.	3,70	4,00
4	z pastą jajeczną, z pastą z białego sera, z pastą rybną wraz z dodatkami (pomidor, ogórek konserwowy, ogórek świeży, papryka) na pieczywie ciemnym – min. 20g (pumpernikiel, chleb razowy pełnoziarnisty, ...)	1 szt.	3,70	4,00
WYPIEKI SŁODKIE				
5	mini drożdżówki z serem	1 szt.	2,04	2,20
6	mini drożdżówki z marmoladą	1 szt.	2,04	2,20
7	mini drożdżówki z budyniem	1 szt.	2,04	2,20
8	pączki	1 szt.	2,32	2,50
9	ciastka kruche, różne rodzaje	100 g	4,17	4,50
10	Paluszki słone	100 g	1,63	2,00
NAPOJE GORĄCE				
11	Kawa Arabica 100%	200 ml	4,47	5,50
12	Herbata czarna	200 ml	3,50	4,30
13	Dodatki:			
14	cukier	15 g	0,56	0,60
15	cytryna	1 plaster - 10g	0,65	0,70
16	mleko	1 porcja - 10 g	0,74	0,80
NAPOJE ZIMNE				
17	woda gazowana w butelkach plastikowych	500 ml	2,85	3,50
18	woda niegazowana w butelkach plastikowych	500 ml	2,85	3,50
19	soki owocowe 100%, różne rodzaje	200 ml	3,70	4,00
WŁICZONE W CENĘ				
	obsługa cateringu, dowóz cateringu, wynajem naczyń, wynajem szkła, wynajem sztuców			
			SUMA*	54,90

Miejscowość, Kraków, dnia 13.10.2021 r.

Maciej
Grzegorz
Jędrzejek

Elektronicznie
podpisany przez
Maciej Grzegorz
Jędrzejek
Data: 2021.10.13
15:29:38 +0200

Renata
Kuzmieniuk
O

Elektronicznie
podpisany przez
Renata Kuzmieniuk
Data: 2021.10.13
14:01:22 +0200

***Ze względu na kwotę przeznaczoną do realizacji zamówienia łączna suma brutto towarów ujętych w Kalkulacji cenowej nie może być wyższa niż 55 zł.**

**ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM**

Kraków, dn.

Zadanie częściowe nr 3

Temat: Obsługa planowanych narad, konferencji i spotkań szkoleniowo-biznesowych w siedzibie Zamawiającego tj. w obszarze III - pawilony: D-13, D-14, U-11, U-12

Opis:

Produkty spożywcze objęte przedmiotem zamówienia określa załącznik nr 4 – Kalkulacja cenowa.

Całkowita wartość umowy dla **zadania nr 3** w okresie jej obowiązywania nie przekroczy kwoty 62.000,00 zł brutto (słownie: sześćdziesiąt dwa tysiące złotych 00/100).

Wymagania dotyczące obsługi w siedzibie Zamawiającego:

Elementy wystroju:

- 1/ naczynia do podawania na stołach kawy i wrzątku (termosy minimum jeden na 4 osoby), napojów zimnych (dzbanki, karafki) i na napoje (filizanki, szklanki),
- 2/ naczynia do serwowania potraw (półmiski, tace) i na potrawy (talerze płytkie, talerzyki deserowe) wykonane z porcelany lub innego rodzaju ceramiki. Naczynia nie mogą posiadać cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp.,
- 3/ sztucze takie jak: łyżeczki, wideleczyki (metalowe, estetyczne, wolne od cech znacznego zużycia),
- 4/ obrusy i serwety materiałowe (estetycznie wyglądające, jednolite, czyste, bez widocznych uszkodzeń tkaniny, wyprasowane, wielkością dostosowane do stołów), serwetniki i serwetki papierowe.

Wymagania realizacyjne:

- transport produktów i naczyń na wózkach zapewniających estetykę i bezpieczeństwo sanitarne,
 - przygotowanie obsługi we własnym zakresie i w pomieszczeniach wykonawcy (transport do miejsca świadczenia usługi w specjalnych pojemnikach/termosach, utrzymanie należytej jakości produktów spożywczych, potraw w tym konsystencji, walorów smakowych jak i estetycznych. Wszelkie pojemniki, termosy, naczynia używane do transportu potraw muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty wydane przez właściwe jednostki potwierdzające dopuszczenie do kontaktu z żywnością),
 - zakaz gotowania wody w pomieszczeniach zamawiającego, z wyjątkiem sytuacji w której Wykonawca uzyska stosowne zezwolenie i zapewni odpowiednie warunki sanitarne,
 - posiadanie podczas realizacji usługi zapasu naczyń min. 30%,
 - dysponowanie odpowiednimi stolikami oraz elementami wystroju (świeczniki, kwiaty)
 - zapewnienie obsługi kelnerskiej (min. 1 osoba na 20 obsługiwanych).
 - przez cały okres obowiązywania umowy miejsce przygotowania posiłków musi spełniać aktualne wymogi sanitarno-higieniczne.
1. Zamówienia i realizacja usług będzie następować częściami w okresie obowiązywania umowy. Wielkości poszczególnych zamówień częściowych określone będą przez Zamawiającego poprzez złożenie zamówienia częściowego (telefonicznie albo za pośrednictwem faksu) każdorazowo potwierdzonego na piśmie.
 2. Produkty spożywcze na poszczególne spotkania będą wybierane na podstawie Kalkulacji cenowej.

3. Zamawiający zastrzega możliwość wyboru, w ramach danego zamówienia, tylko części z usług wymienionych w Kalkulacji Cenowej, zgodnie ze zgłaszanym zapotrzebowaniem. Wynagrodzenie będzie przysługiwało Wykonawcy tylko za usługi zrealizowane.
4. Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na każdą usługę nie później niż 2 dni robocze przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.
5. W przypadku przedłużających się spotkań Zamawiający zastrzega możliwość złożenia zamówienia dodatkowego, nieobjętego wcześniejszym zleceniem, w takim przypadku Wykonawca zobowiązany będzie do zrealizowania zamówienia i dostarczenia go w ciągu 30 minut do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany asortymentu, odwołania zamówienia lub zmiany jego terminu, najpóźniej na 24 godziny przed planowanym terminem realizacji usługi.
7. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do: przygotowania posiłków, ich transportu i estetycznego podawania w dni i o godzinie wskazanej przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie, najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania, przygotowania stolów w sposób uzgodniony z Zamawiającym, zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania.
8. Usługa gastronomiczna w formie cateringu świadczona będzie na zastawie ceramicznej, z użyciem sztućców metalowych i serwetek papierowych oraz szklanych naczyń do zimnych napojów.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, estetycznego podawania tych posiłków, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r, Nr 136 poz. 914 z późn. zm.).