

WPT/8/11/2017

Wrocław, 06.11.2017

Wrocławski Park Technologiczny S.A.

ul. Muchoborska 18, 54-424 Wrocław

wpt@technologypark.pl

tel.: +48 71 798 58 00, faks: +48 71 780 40 34

www.technologypark.pl

ZAPYTANIE OFERTOWE nr WPT/2/2017/1.4C

na zapewnienie cateringu podczas konferencji Innovative Europe – Fly Me to Mars
w ramach projektu „Nowoczesne technologie na Dolnym Śląsku – promocja regionu”

CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Zamówienie jest składane w związku z realizacją projektu „*Nowoczesne technologie na Dolnym Śląsku – promocja regionu*” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014-2020, nr projektu RPDS.01.04.01-02-0003/17.

I. **Tryb udzielenia zamówienia:** Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności, określoną „Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”, w trybie przetargu, określonym w art. 70¹ ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2017 r. poz. 459 z późn. zm.) – zwanej dalej także „ustawą KC” w formie zapytania ofertowego.

II. **Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie cateringu podczas konferencji Innovative Europe – Fly Me to Mars, tj.:
 - 1) Kolacja w dniu 22.11.2017r. w godzinach 20:00-24:00 dla 70 osób we Wrocławskim Teatr Lalek,
 - 2) Przerwa kawowa ciągła w dniu 23.11.2017r. w godzinach 9:00-19:00 i w dniu 24.11.2017r. w godzinach 9:00-15:00, dla 350 osób w Centrum Kongresowym Politechniki Wrocławskiej,
 - 3) Lunch w dniu 23.11.2017r. w godzinach 12:30-13:30 i w dniu 24.11.2017r. w godzinach 14:45-15:45 dla 350 osób w Centrum Kongresowym Politechniki Wrocławskiej,

- 4) Kolacja w dniu 23.11.2017r. w godzinach 20:00-24:00 dla 350 osób we wrocławskim Ratuszu.
2. W ofercie należy wskazać propozycje, spośród których Zamawiający będzie mógł dokonać wyboru do 5 dni przed wydarzeniem.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
 - 1) Kolacja w dniu 22.11.2017r. (70 osób)
 - Przystawki podawane na tacach – 140 porcji – 25-45 g/porcja – min. 3 rodzaje
 - Przystawki zimne – 210 szt. – 80-120 g/szt. – min. 3 rodzaje
 - Sałatki – 140 porcji – 100-120 g/porcja
 - Dania główne
 - Dania mięsne – 70 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dania z drobiem – 50 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Danie z rybą – 30 porcji – 100-140 g/porcja
 - Danie wegetariańskie – 30 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dodatki skrobiowe – 70 porcji – 70-100 g/porcja
 - Deser (bufet) – 140 szt. – 70-100 g/szt. – min. 3 rodzaje
 - Open bar z napojami
 - Paleta kaw z dodatkami (mleko, cukier) napoje przygotowywane przy użyciu ekspresów do kawy – bez limitu
 - Paleta herbat z dodatkami (cytryna, cukier) – bez limitu
 - Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu
 - Soki owocowe – bez limitu
 - 2) Przerwa kawowa w dniach 23-24.11.2017r.; w każdy dzień:
 - Open bar z napojami
 - Paleta kaw z dodatkami (mleko, cukier) napoje przygotowywane przy użyciu ekspresów do kawy (min. 7 ekspresów) – bez limitu
 - Paleta herbat z dodatkami (cytryna, cukier) – bez limitu
 - Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu
 - Soki owocowe – bez limitu
 - Menu do czasu lunchu:
 - Tartinki – 1500 szt. – 25-35 g/szt.
 - Przekąski – 1500 szt. – 100 g/szt.
 - Stacja healthy: warzywa i owoce w cząstkach wraz z dipami – 20 kg
 - Bufet słodki – 1000 szt. – 40-60 g/szt.
 - Menu po lunchu:
 - Stacja healthy: warzywa i owoce w cząstkach wraz z dipami – 20 kg
 - Smoothie – 350 porcji – 200 ml/porcja
 - Bufet słodki – 1000 szt. – 40-60 g/szt.

- 3) Lunch w dniach 23-24.11.2017r. – dania gorące podawane w podgrzewaczach, menu międzynarodowe, eleganckie, nowoczesne, w ciekawej aranżacji; w każdy dzień:
 - Zupa – 350 porcji – 250 ml/porcja
 - Przystawki zimne – 700 szt. – 80-120 g/szt. – min. 3 rodzaje
 - Sałatki – 350 porcji – 100-120 g/porcja
 - Dania główne
 - Dania mięsne – 350 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dania z drobiem – 200 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Danie z rybą – 100 porcji – 100-140 g/porcja
 - Danie wegetariańskie – 100 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dodatki skrobiowe – 350 porcji – 70-100 g/porcja
 - Deser – 500 szt. – 70-100 g/szt. – min. 3 rodzaje
- 4) Kolacja w dniu 23.11.2017r. (350 osób)
 - Przystawki podawane na tacach – 1050 porcji – 25-45 g/porcja – min. 3 rodzaje
 - Przystawki zimne – 700 szt. – 80-120 g/szt. – min. 3 rodzaje
 - Sałatki – 350 porcji – 100-120 g/porcja
 - Dania główne
 - Dania mięsne – 350 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dania z drobiem – 200 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Danie z rybą – 100 porcji – 100-140 g/porcja
 - Danie wegetariańskie – 100 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dodatki skrobiowe – 350 porcji – 70-100 g/porcja
 - Deser (bufet) – 700 szt. – 70-100 g/szt. – min. 3 rodzaje
 - Open bar z napojami
 - Paleta kaw z dodatkami (mleko, cukier) napoje przygotowywane przy użyciu ekspresów do kawy – bez limitu
 - Paleta herbat z dodatkami (cytryna, cukier) – bez limitu
 - Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu
 - Soki owocowe – bez limitu
4. Wymagania techniczne – Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyposażenie, sprzęty oraz obsługę niezbędne do realizacji Umowy, a w szczególności:
 - 1) stoły dla potrzeb budowy bufetów szwedzkich,
 - 2) nowoczesna aranżacja stołów, obrusów dla potrzeb budowy bufetów szwedzkich,
 - 3) specjalnie zaaranżowane bary z obsługą barmańską – kolacje w dniach 22.11.2017r. i 23.11.2017r.,
 - 4) porcelana, szkło podstawowe, serwetki, elementy kwiatowe,
 - 5) stoliki koktajlowe,
 - 6) obsługa techniczna (ustawienie sali) – we współpracy z obsługą techniczną całości wydarzenia, która zostanie wyodrębniona w oddzielnym postępowaniu,

- 7) osoba nadzorująca przebieg realizacji zlecenia – manager wydarzenia,
 - 8) zaplecze kuchenne,
 - 9) obsługa kelnerska (min. 10 osób),
 - 10) transport.
5. Zamawiający wymaga najpóźniej w dniu podpisania umowy przedstawienia dokumentów potwierdzających, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną 100 000,00 zł.
 6. Zamawiający przewiduje maksymalną liczbę uczestników 350. Ostateczna liczba uczestników wydarzenia zostanie potwierdzona do 5 dni przed planowanym wydarzeniem, co wpłynie na liczbę posiłków w ramach lunchu i kolacji oraz ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy.
 7. Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia Wykonawcy w przyszłości innych zamówień na podstawie cen wskazanych w ofercie.
 8. Propozycje będą oceniane na podstawie Tabeli propozycji odczytywanej łącznie z Tabelą ceny. Wykonawca powinien uwzględnić, że każda z propozycji jest objęta tą samą ceną w ramach swojej kategorii. Za każdą propozycję Wykonawca otrzyma 1 „mały punkt”.

LP	Nazwa pozycji w menu	Propozycje (należy wymienić)	Liczba propozycji
1	Przystawki podawane na tacach	— ... — ...	
	Przystawki zimne	— ... — ...	
	Salatki	— ... — ...	
	Dania mięsne	— ... — ...	
	Dania z drobiem	— ... — ...	
	Danie z rybą	— ... — ...	
	Dania wegetariańskie	— ... — ...	
	Dodatki skrobiowe	— ... — ...	
	Deser	— ...	

		— ...	
	Kawa	— ... — ...	
	Herbata	— ... — ...	
	Soki	— ... — ...	
2	Kawa	— ... — ...	
	Herbata	— ... — ...	
	Soki	— ... — ...	
	Tartinki	— ... — ...	
	Przekąski	— ... — ...	
	Stacja healthy	— ... — ...	
	Bufet słodki	— ... — ...	
	Smoothie	— ... — ...	
3	Zupa	— ... — ...	
	Przystawki zimne	— ... — ...	
	Salatki	— ... — ...	
	Dania mięsne	— ... — ...	
	Dania z drobiem	— ... — ...	

	Danie z rybą	— ... — ...	
	Dania wegetariańskie	— ... — ...	
	Dodatki skrobiowe	— ... — ...	
	Deser	— ... — ...	
4	Przystawki podawane na tacach	— ... — ...	
	Przystawki zimne	— ... — ...	
	Sałatki	— ... — ...	
	Dania mięsne	— ... — ...	
	Dania z drobiem	— ... — ...	
	Danie z rybą	— ... — ...	
	Dania wegetariańskie	— ... — ...	
	Dodatki skrobiowe	— ... — ...	
	Deser	— ... — ...	
	Kawa	— ... — ...	
	Herbata	— ... — ...	
	Soki	— ... — ...	
	RAZEM		

III. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: 22-24.11.2017r.

IV. Kryteria oceny ofert:

1. **Cena – 20%**, rozumiana jako wartość usługi wraz z należnym podatkiem VAT. Zamawiający przyzna 100 pkt. ofercie o najniższej cenie. Pozostałe oferty otrzymają proporcjonalnie mniej punktów.
2. **Różnorodność – 40%**. Za każdą wskazaną propozycję dania Zamawiający przyzna ofercie 1 „mały punkt”. Zamawiający przyzna 100 pkt. ofercie o największej liczbie „małych punktów”. Pozostałe oferty otrzymają proporcjonalnie mniej punktów.
3. **Kwalifikacje i doświadczenie zawodowe osób wyznaczonych do realizacji zamówienia – 40%**. Zamawiający przyzna 100 pkt. ofercie, w której osoba odpowiedzialna za realizację zamówienia (manager wydarzenia) wykaże, że zrealizowała min. 10 podobnych wydarzeń z minimalną liczbą uczestników 300, min. 5 podobnych wydarzeń w zabytkowych wnętrzach, min. 5 podobnych wydarzeń dwujęzycznych (odbywających się w języku polskim i angielskim) oraz posiada kurs pierwszej pomocy; 50 pkt. ofercie, w której osoba odpowiedzialna za realizację zamówienia (manager wydarzenia) wykaże, że zrealizowała min. 5 podobnych wydarzeń z minimalną liczbą uczestników 300, min. 5 podobnych wydarzeń w zabytkowych wnętrzach, min. 5 podobnych wydarzeń dwujęzycznych (odbywających się w języku polskim i angielskim) oraz posiada kurs pierwszej pomocy; 0 pkt. ofercie, w której osoba odpowiedzialna za realizację zamówienia (manager wydarzenia) wykaże, doświadczenie i kwalifikacje zawodowe poniżej wskazanych kryteriów.

V. Sposób obliczenia ceny oferty:

1. Podstawą do obliczenia całkowitej, ryczałtowej ceny oferty, jest cena za zapewnienie cateringu w formach wskazanych w Rozdziale II. Zamawiający do 5 dni przed terminem realizacji usługi poda ostateczną liczbę uczestników oraz ostateczne ilości pozycji w menu podlegające rozliczeniu. Podane ilości zostaną przemnożone przez ceny jednostkowe wskazane przez Wykonawcę w ofercie, co oznacza, że ostateczne rozliczenie ceny oferty nastąpi rzeczywistymi potrzebami Zamawiającego. Cena oferty będzie więc maksymalną ceną za wykonanie usługi dla maksymalnej liczby uczestników 350. W przypadku większej liczby uczestników ilości pozostają zgodne z ofertą, co oznacza, że ryzyko zwiększenia liczby uczestników jest po stronie Zamawiającego, natomiast zmniejszenie liczby uczestników jest ryzykiem po stronie Wykonawcy.
2. Sposób obliczenia ceny.

Obliczenia ceny należy dokonać na bazie Tabeli ceny (która jest treścią oferty). Zamawiający jako wzór przedstawia przykładową Tabelę ceny. Wykonawca może dowolnie modelować formę tabeli, jak też może skorzystać ze wzoru Zamawiającego, jednak istotą oferty jest treść zawarta w Tabeli ceny, tj. podanie cen jednostkowych za zapewnienie cateringu we wszystkich formach wskazanych w Rozdziale II. Brak jakiejkolwiek ceny jednostkowej spowoduje odrzucenie oferty.

Jeżeli z przemnożenia cen jednostkowych oraz ilości będą wynikały inne kwoty niż zapisane w ofercie, to za podstawę przeliczenia ceny oferty przyjęte będą ceny jednostkowe oraz ilości podane w Zapytaniu ofertowym.

O poprawieniu ceny oferty Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego. Jeżeli Wykonawca nie wyrazi zgody na poprawienie ceny oferty zgodnie z opisaną zasadą, to jego oferta zostanie odrzucona.

LP	Nazwa pozycji w menu	Ilość	Cena jednostkowa (netto)	Wartość netto	VAT (%)	Cena brutto (netto+VAT)
1	Przystawki podawane na tacach	140 porcji				
	Przystawki zimne	210 szt.				
	Salatki	140 porcji				
	Dania mięsne	70 porcji				
	Dania z drobiem	50 porcji				
	Danie z rybą	30 porcji				
	Dania wegetariańskie	30 porcji				
	Dodatki skrobiowe	70 porcji				
	Deser	140 szt.				
	Open bar z napojami – kolacja w dniu 22.11.2017r.	kpl.				
2	Open bar z napojami – przerwa kawowa	kpl.				
	Tartinki	3000 szt.				

	Przekąski	3000 szt.				
	Stacja healthy	40 kg				
	Bufet słodki	2000 szt.				
	Smoothie	350 porcji				
3	Zupa	700 porcji				
	Przystawki zimne	1400 szt.				
	Sałatki	700 porcji				
	Dania mięsne	700 porcji				
	Dania z drobiem	400 porcji				
	Danie z rybą	200 porcji				
	Dania wegetariańskie	200 porcji				
	Dodatki skrobiowe	700 porcji				
	Deser	1000 szt.				
4	Przystawki podawane na tacach	1050 porcji				
	Przystawki zimne	700 szt.				
	Sałatki	350 porcji				
	Dania mięsne	350 porcji				
	Dania z drobiem	200 porcji				
	Danie z rybą	100 porcji				
	Dania wegetariańskie	100 porcji				
	Dodatki skrobiowe	350 porcji				
	Deser	700 szt.				

	Open bar z napojami – kolacja w dniu 23.11.2017r.	kpl.				
RAZEM (CENA OFERTY)						

VI. Opis sposobu przygotowania ofert:

Oferty mogą składać wyłącznie Wykonawcy, którzy łącznie spełniają następujące warunki:

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych.
2. Ofertę składa się w formie pisemnej wypełniając Formularz oferty (Załącznik nr 1).
3. Oferta Wykonawcy musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentacji Wykonawcy lub osoby posiadające stosowne pełnomocnictwa.
4. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Zmiany lub wycofanie powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu winno być opakowane jak oferta, a koperta zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazami odpowiednio „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzać jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.
5. Wszelkie zmiany w tekście oferty (przekreślenia, poprawki dopiski) powinny być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.
6. Składając ofertę Wykonawca akceptuje załączony wzór umowy i zobowiązuje się do jej podpisania.
7. Do oferty Wykonawca powinien fakultatywnie dołączyć zdjęcia przedstawiające planowaną aranżację bufetów, stolików koktajlowych, proponowanych dań, propozycji ubrań kelnerów, portfolio klientów, kontakty z telefonami do osób mogących udzielić referencji. Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia doświadczenia Wykonawców celem rzeczywistego potwierdzenia spełnienia kryterium doświadczenia w przypadku braku załączonych zdjęć.
8. W celu udokumentowania kwalifikacji i doświadczenia zawodowego osób odpowiedzialnych za realizację projektu Wykonawca powinien złożyć potwierdzenia realizacji zadań (np. referencje, protokoły odbioru).

VII. Forma, miejsce i termin składania ofert:

Oferty należy dostarczyć osobiście, pocztą lub kurierem w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Zapewnienie cateringu podczas konferencji Innovative Europe – Fly Me to Mars” na adres:

Wrocławski Park Technologiczny S.A.

**ul. Duńska 9
54-427 Wrocław**

Termin składania ofert upływa w dn. **15.11.2017r. o godz. 10:00**. Nie będą rozpatrywane oferty, które wpłyną po wyznaczonym terminie, niekompletne lub nie spełniające stawianych wymagań.

VIII. Rozstrzygnięcie postępowania:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - 1) odwołania postępowania, unieważnienia go w całości lub w części w każdym czasie,
 - 2) zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,
 - 3) zmiany terminów wyznaczonych w ogłoszeniu,
 - 4) żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od wykonawców na każdym etapie postępowania,
 - 5) wyłącznej interpretacji zapisów ogłoszenia, jak również jego załączników.
2. Zamawiający od chwili upublicznienia Zapytania ofertowego, a Wykonawca od chwili złożenia oferty, są obowiązani postępować zgodnie z postanowieniami ogłoszenia, a także Zapytania ofertowego.
3. Zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.
4. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Wykonawcą lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub osobami wykonującymi w imieniu Wykonawcy czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

IX. Wykaz załączników:

1. Formularz oferty (Załącznik nr 1)
2. Wzór umowy

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego na „Zapewnienie cateringu podczas konferencji Innovative Europe – Fly Me to Mars” z dnia 06.11.2017r.

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa Wykonawcy	
Adres	
Forma prawna działalności Wykonawcy	
Numer NIP	
Numer REGON	
Numer KRS/ wpis do CEIDG	
Telefon/ fax	
Adres e-mail	

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe na „Zapewnienie cateringu podczas konferencji Innovative Europe – Fly Me to Mars” z dnia:

1. Oświadczam, że oferuję wykonanie dostawy będącej przedmiotem zamówienia opisanym w zapytaniu ofertowym za cenę PLN brutto (słownie:), w tym

LP	Nazwa pozycji w menu	Ilość	Cena jednostkowa (netto)	Wartość netto	VAT (%)	Cena brutto (netto+VAT)
1	Przystawki podawane na tacach	140 porcji				
	Przystawki zimne	210 szt.				
	Salatki	140 porcji				
	Dania mięsne	70 porcji				

	Dania z drobiem	50 porcji				
	Danie z rybą	30 porcji				
	Dania wegetariańskie	30 porcji				
	Dodatki skrobiowe	70 porcji				
	Deser	140 szt.				
	Open bar z napojami – kolacja w dniu 22.11.2017r.	kpl.				
2	Open bar z napojami – przerwa kawowa	kpl.				
	Tartinki	3000 szt.				
	Przekąski	3000 szt.				
	Stacja healthy	40 kg				
	Bufet słodki	2000 szt.				
	Smoothie	350 porcji				
3	Zupa	700 porcji				
	Przystawki zimne	1400 szt.				
	Salatki	700 porcji				
	Dania mięsne	700 porcji				
	Dania z drobiem	400 porcji				
	Danie z rybą	200 porcji				
	Dania wegetariańskie	200 porcji				
	Dodatki skrobiowe	700 porcji				
	Deser	1000 szt.				
4	Przystawki podawane na	1050 porcji				

tacach					
Przystawki zimne	700 szt.				
Salatki	350 porcji				
Dania mięsne	350 porcji				
Dania z drobiem	200 porcji				
Danie z rybą	100 porcji				
Dania wegetariańskie	100 porcji				
Dodatki skrobiowe	350 porcji				
Deser	700 szt.				
Open bar z napojami – kolacja w dniu 23.11.2017r.	kpl.				
RAZEM (CENA OFERTY)					

2. Oświadczam, że oferuję następujące propozycje, spośród których Zamawiający dokona wyboru:

LP	Nazwa pozycji w menu	Propozycje (należy wymienić)	Liczba propozycji
1	Przystawki podawane na tacach	— ... — ...	
	Przystawki zimne	— ... — ...	
	Salatki	— ... — ...	
	Dania mięsne	— ... — ...	
	Dania z drobiem	— ... — ...	
	Danie z rybą	— ... — ...	
	Dania wegetariańskie	— ...	

		— ...	
	Dodatki skrobiowe	— ... — ...	
2	Deser	— ... — ...	
	Kawa	— ... — ...	
	Herbata	— ... — ...	
	Soki	— ... — ...	
	Kawa	— ... — ...	
	Herbata	— ... — ...	
	Soki	— ... — ...	
	Tartinki	— ... — ...	
	Przekąski	— ... — ...	
3	Stacja healthy	— ... — ...	
	Bufet słodki	— ... — ...	
	Smoothie	— ... — ...	
	Zupa	— ... — ...	
	Przystawki zimne	— ... — ...	
	Salatki	— ... — ...	

	Dania mięsne	— ... — ...	
	Dania z drobiem	— ... — ...	
	Danie z rybą	— ... — ...	
	Dania wegetariańskie	— ... — ...	
	Dodatki skrobiowe	— ... — ...	
	Deser	— ... — ...	
4	Przystawki podawane na tacach	— ... — ...	
	Przystawki zimne	— ... — ...	
	Sałatki	— ... — ...	
	Dania mięsne	— ... — ...	
	Dania z drobiem	— ... — ...	
	Danie z rybą	— ... — ...	
	Dania wegetariańskie	— ... — ...	
	Dodatki skrobiowe	— ... — ...	
	Deser	— ... — ...	
	Kawa	— ... — ...	
	Herbata	— ... — ...	

	Soki	— ... — ...	
RAZEM			

3. Oświadczam, że osoba wyznaczona do realizacji zamówienia posiada kwalifikacje i doświadczenie zawodowe poprzez wykonanie (słownie:) podobnych wydarzeń (liczba uczestników min. 300), (słownie:) podobnych wydarzeń w zabytkowych wnętrzach), (słownie:) podobnych wydarzeń dwujęzycznych, posiada kurs pierwszej pomocy TAK/NIE*, co potwierdzam załączonymi dokumentami.
4. Oświadczam, że uzyskałem konieczne informacje do przygotowania oferty.
5. Oświadczam, że w przypadku wyboru mojej oferty najpóźniej w dniu podpisania umowy przedstawię dokumenty potwierdzające, że jestem ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określoną przez Zamawiającego.
6. Oświadczam, że akceptuję w całości wszystkie warunki zawarte w otrzymanej dokumentacji technicznej oraz gwarantuję wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z jej treścią.
7. Oświadczam, że posiadam doświadczenie w realizacji projektów podobnych do przedmiotu zamówienia.
8. Termin związania ofertą: 30 dni.

/data i podpis Oferenta/

*niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego na „Zapewnienie cateringu podczas konferencji Innovative Europe – Fly Me to Mars” z dnia 06.11.2017r.

UMOWA – WZÓR
Nr WPT/2/2017/1.4C

w sprawie zamówienia udzielanego z zastosowaniem zasady konkurencyjności
na zapewnienie cateringu podczas konferencji Innovative Europe – Fly Me to Mars
w ramach projektu „Nowoczesne technologie na Dolnym Śląsku – promocja regionu”

Niniejsza Umowa zostaje zawarta dnia roku we Wrocławiu pomiędzy:

Wrocławskim Parkiem Technologicznym S.A. z siedzibą przy ul. Muchoborskiej 18, 54-424 Wrocław, spółką wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Wrocławia – Fabrycznej, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000004202, o kapitale zakładowym w kwocie 23 174 500 PLN w całości opłaconym; NIP: 899-22-18-633, REGON: 931896820, reprezentowaną przez :

- 1)
- 2)

zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a:

z siedzibą wul....., NIP:..... Regon.....:

zwaną dalej „**Wykonawcą**”,

reprezentowaną przez:

.....

zwanymi dalej osobno „**Stroną**” lub łącznie „**Stronami**”.

Umowa zostaje zawarta:

- w związku z realizacją projektu „*Nowoczesne technologie na Dolnym Śląsku – promocja regionu*” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014-2020, nr projektu RPDS.01.04.01-02-0003/17,
- w wyniku postępowania przeprowadzonego z zastosowaniem zasady konkurencyjności określonej „Wytocznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”, w trybie przetargu, określonym w art. 70¹ ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny.

(tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 459 z późn. zm.) w formie zapytania ofertowego, w wyniku którego została wybrana oferta Wykonawcy z dnia

§1

Przedmiot Umowy

1. Przedmiotem Umowy jest zapewnienie przez Wykonawcę usługi cateringu podczas niżej wskazanych wydarzeń w ramach konferencji Innovative Europe – Fly Me to Mars tj.:
 - 1) kolacji w dniu 22.11.2017r. w godzinach 20:00-24:00 dla 70 osób we Wrocławskim Teatrze Lalek,
 - 2) przerwy kawowej ciągłej w dniu 23.11.2017r. w godzinach 9:00-19:00 i w dniu 24.11.2017r. w godzinach 9:00-15:00 dla 350 osób w Centrum Kongresowym Politechniki Wrocławskiej,
 - 3) lunchu w dniu 23.11.2017r. w godzinach 12:30-13:30 i w dniu 24.11.2017r. w godzinach 14:45-15:45 dla 350 osób w Centrum Kongresowym Politechniki Wrocławskiej,
 - 4) kolacji w dniu 23.11.2017r. w godzinach 20:00-24:00 dla 350 osób we wrocławskim Ratuszu.
2. Przedmiot Umowy, o którym mowa w ust. 1 szczegółowo obejmuje:
 - 1) w ramach kolacji w dniu 22.11.2017r. (dla 70 osób):
 - Przystawki podawane na tacach – 140 porcji – 25-45 g/porcja – min. 3 rodzaje
 - Przystawki zimne – 210 szt. – 80-120 g/szt. – min. 3 rodzaje
 - Sałatki – 140 porcji – 100-120 g/porcja
 - Dania główne
 - Dania mięsne – 70 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dania z drobiem – 50 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dania z rybą – 30 porcji – 100-140 g/porcja
 - Dania wegetariańskie – 30 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dodatki skrobiowe – 70 porcji – 70-100 g/porcja
 - Deser (bufet) – 140 szt. – 70-100 g/szt. – min. 3 rodzaje
 - Open bar z napojami
 - Paleta kaw z dodatkami (mleko, cukier) napoje przygotowywane przy użyciu ekspresów do kawy – bez limitu
 - Paleta herbat z dodatkami (cytryna, cukier) – bez limitu
 - Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu
 - Soki owocowe – bez limitu
 - 2) w ramach przerwy kawowej w dniach 23-24.11.2017r.; w każdy dzień:
 - Open bar z napojami
 - Paleta kaw z dodatkami (mleko, cukier) napoje przygotowywane przy użyciu ekspresów do kawy (min. 7 ekspresów) – bez limitu
 - Paleta herbat z dodatkami (cytryna, cukier) – bez limitu

- Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu
 - Soki owocowe – bez limitu
 - Menu do czasu lunchu:
 - Tartinki – 1500 szt. – 25-35 g/szt.
 - Przekąski – 1500 szt. – 100 g/szt.
 - Stacja healthy: warzywa i owoce w częstkach wraz z dipami – 20 kg
 - Bufet słodki – 1000 szt. – 40-60 g/szt.
 - Menu po lunchu:
 - Stacja healthy: warzywa i owoce w częstkach wraz z dipami – 20 kg
 - Smoothie – 350 porcji – 200 ml/porcja
 - Bufet słodki – 1000 szt. – 40-60 g/szt.
- 3) w ramach lunchu w dniach 23-24.11.2017r. – dania gorące podawane w podgrzewaczach, menu międzynarodowe, eleganckie, nowoczesne, w ciekawej aranżacji; w każdy dzień:
- Zupa – 350 porcji – 250 ml/porcja
 - Przystawki zimne – 700 szt. – 80-120 g/szt. – min. 3 rodzaje
 - Sałatki – 350 porcji – 100-120 g/porcja
 - Dania główne
 - Dania mięsne – 350 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dania z drobiem – 200 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Danie z rybą – 100 porcji – 100-140 g/porcja
 - Danie wegetariańskie – 100 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dodatki skrobiowe – 350 porcji – 70-100 g/porcja
 - Deser – 500 szt. – 70-100 g/szt. – min. 3 rodzaje
- 4) W ramach kolacji w dniu 23.11.2017r. (dla 350 osób)
- Przystawki podawane na tacach – 1050 porcji – 25-45 g/porcja – min. 3 rodzaje
 - Przystawki zimne – 700 szt. – 80-120 g/szt. – min. 3 rodzaje
 - Sałatki – 350 porcji – 100-120 g/porcja
 - Dania główne
 - Dania mięsne – 350 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dania z drobiem – 200 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Danie z rybą – 100 porcji – 100-140 g/porcja
 - Danie wegetariańskie – 100 porcji – 100-140 g/porcja – min. 2 rodzaje
 - Dodatki skrobiowe – 350 porcji – 70-100 g/porcja
 - Deser (bufet) – 700 szt. – 70-100 g/szt. – min. 3 rodzaje
 - Open bar z napojami

- Paleta kaw z dodatkami (mleko, cukier) napoje przygotowywane przy użyciu ekspresów do kawy – bez limitu
 - Paleta herbat z dodatkami (cytryna, cukier) – bez limitu
 - Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu
 - Soki owocowe – bez limitu
3. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyposażenie, sprzęty oraz obsługę niezbędne do realizacji Umowy, a w szczególności:
- 1) stoły dla potrzeb budowy bufetów szwedzkich,
 - 2) wykonanie nowoczesnej aranżacji stołów, obrusów dla potrzeb budowy bufetów szwedzkich,
 - 3) specjalnie zaaranżowane bary z obsługą barmańską – w przypadku kolacji w dniach 22.11.2017r. i 23.11.2017r.,
 - 4) porcelanę, szkło podstawowe, serwetki, elementy kwiatowe,
 - 5) stoliki koktajlowe,
 - 6) obsługę techniczną (ustawienie sali) – we współpracy z obsługą techniczną całości wydarzenia, która zostanie wyodrębniona w oddzielnym postępowaniu,
 - 7) osobę nadzorującą przebieg realizacji zlecenia – menedżera wydarzenia,
 - 8) zaplecze kuchenne,
 - 9) obsługę kelnerską (min. 10 osób),
 - 10) transport.
4. Wykonawca zobowiązany jest wykonać Umowę zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia oraz wszelkimi wymogami zawartymi w Zapytaniu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do Umowy oraz zgodnie z Ofertą (Formularzem ofertowym) złożoną przez Wykonawcę stanowiącą załącznik nr 2 do Umowy.
5. Zamawiający przewiduje maksymalną liczbę uczestników kolacji i lunchów – do 350 osób. Ostateczna liczba uczestników oraz ostateczne ilości pozycji w menu zostaną potwierdzone przez Zamawiającego do 5 dni przed datą planowanych wydarzeń, co wpłynie na ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy, zgodnie z § 4. Potwierdzenie może nastąpić drogą e-mail pomiędzy przedstawicielami Stron wskazanymi w Umowie.
6. Zamawiający dokona wyboru menu spośród propozycji przedstawionych przez Wykonawcę w ofercie najpóźniej w terminie do 5 dni przed każdym z wydarzeniem.

§ 2

Termin realizacji

Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu Umowy w dniach 22.11.2017 r – 24.11.2017 r. w terminach określonych w § 1 dla poszczególnych wydarzeń.

§ 3

Sposób i warunki wykonania Umowy

1. Zamawiający zobowiązuje się do współpracy z Wykonawcą przy realizacji przedmiotu Umowy w zakresie niezbędnym dla jej prawidłowego wykonania.
2. Wykonawca gwarantuje, że:
 - 1) usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie i z najwyższą zawodową starannością, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi i zasadami higieny,
 - 2) dostarczane posiłki i produkty żywnościowe będą świeże, z wysokiej jakości składników/asortymentów spożywczych oraz przygotowane z zachowaniem dobrej praktyki higienicznej,
 - 3) obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zasadami higieny, kultury osobistej oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, przy pomocy takiej liczby osób, która zapewni jej sprawne świadczenie.
3. Wykonawca oświadcza, że zarówno on, jak i jego pracownicy, współpracownicy bądź inne podmioty, przy pomocy których będzie realizował usługi cateringowe, posiadają wszelkie zgody, uprawnienia, zezwolenia oraz spełniają wszelkie inne wymogi określone prawem, niezbędne do prowadzenia działalności stanowiącej przedmiot Umowy, a także odpowiednie możliwości osobowe i techniczne konieczne do realizacji Umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się w trakcie wykonywania Umowy uwzględniać sugestie i wnioski Zamawiającego dotyczące sposobu jej wykonania i zobowiązuje się do współpracy z Zamawiającym w trakcie realizacji Umowy.
5. Podstawą potwierdzenia wykonania usługi w ramach Umowy przez Wykonawcę będzie protokół odbioru sporządzony przez przedstawicieli Stron, po zrealizowaniu usług.
6. Za wszelkie szkody wyrządzone uczestnikom wydarzeń lub osobom trzecim pozostające w związku z wykonywaniem lub wykonaniem Umowy, odpowiedzialność ponosi Wykonawca, o ile wyłącznie odpowiedzialnymi za powstanie szkody nie są uczestnicy wydarzenia lub osoby trzecie, na których działania Wykonawca nie miał wpływu.
7. Wykonawca ponosi, w szczególności, pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki u osób korzystających z przygotowanych posiłków wynikające z niewłaściwego ich przygotowania, nieświeżości lub innych okoliczności leżących po stronie Wykonawcy, a także za wszelkie szkody spowodowane przez pracowników Wykonawcy lub inne osoby, którymi posługiwał się przy realizacji Umowy.

§ 4

Wynagrodzenie Wykonawcy

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za prawidłowe zrealizowanie przedmiotu Umowy wynagrodzenie w wysokości nie większej niż(słownie:.....) złotych brutto.
2. W przypadku potwierdzenia przez Zamawiającego mniejszej liczby uczestników i ilości pozycji w menu niż przewidziana maksymalna ilość (350 uczestników) ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy

zostanie określone na podstawie podanej przez Zamawiającego w terminie przewidzianym Umową ostatecznej liczby uczestników i ilości pozycji w menu podlegających rozliczeniu. Kwota wynagrodzenia stanowiła będzie iloczyn podanych ilości oraz cen jednostkowych wskazanych przez Wykonawcę w Ofercie (Formularzu ofertowym). W przypadku większej liczby uczestników niż maksymalna, ilości pozycji w menu i wynagrodzenie pozostają zgodne z ofertą.

3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, wypłacone zostanie, w terminie 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionych faktur, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
4. Podstawą do wystawienia faktury będzie podpisany przez Strony protokół odbioru, o którym mowa w § 3 ust. 5.
5. Za dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Płatności na rzecz Wykonawcy mogą zostać pomniejszone o naliczone kary umowne, jeżeli taka forma zapłaty kary umownej zostanie wybrana przez Zamawiającego, zgodnie z § 5.
7. Wykonawca poniesie w ramach wynagrodzenia określonego w ust. 1 wszelkie koszty z tytułu wykonania przedmiotu Umowy.
8. Wykonawca może scedować na osobę trzecią należne mu z niniejszej Umowy wierzytelności wyłącznie za pisemną zgodą Zamawiającego.

§ 5

Kary Umowne

1. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy w formie kar umownych.
2. Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w następujących przypadkach i wysokościach:
 - 1) za odstąpienie od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub za rozwiązanie umowy przez Wykonawcę z przyczyn nie dotyczących Zamawiającego – w wysokości 30 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1;
 - 2) za niewykonanie przedmiotu Umowy – w wysokości 30 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1;
 - 3) w przypadku opóźnienia w wykonaniu przedmiotu Umowy z winy Wykonawcy do 1 godziny (w stosunku do ustalonych godzin rozpoczęcia poszczególnych wydarzeń) – w wysokości 2 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1, za każde rozpoczęte 15 minut opóźnienia,
 - 4) w przypadku opóźnienia w wykonaniu przedmiotu Umowy z winy Wykonawcy powyżej 1 godziny (w stosunku do ustalonych godzin rozpoczęcia poszczególnych wydarzeń) – w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1, za każde rozpoczęte 15 minut opóźnienia po upływie 1 godziny,

- 5) za nienależyte przygotowanie posiłków/ napojów w szczególności w zakresie zgodności z zamówionym menu, jakości, ilości, świeżości, estetyki itp. za każdy taki stwierdzony przypadek odrębnie w wysokości 2 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1,
 - 6) za nie zapewnienie odpowiedniego wyposażenia, sprzętów oraz obsługi do realizacji Umowy, w szczególności określonych w § 1 ust. 3 – za każdy taki stwierdzony przypadek odrębnie w wysokości 2 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1,
 - 7) w przypadku innego niż wymienione w pkt 1-3 nienależytego wykonania przedmiotu Umowy – za każdy taki stwierdzony przypadek odrębnie w wysokości 2 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1.
3. Wykonawca może naliczyć Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy z winy Zamawiającego w wysokości 15 % wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1.
 4. Strony mają prawo dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
 5. Kary umowne określone w ust. 2 będą płatne w terminie 14 dni od daty otrzymania wezwania do zapłaty kary.
 6. W przypadku niedotrzymania terminu określonego w ust. 5 kary określone w ust. 2 będą przez Zamawiającego potrącone w szczególności z wynagrodzenia Wykonawcy wynikającego z niniejszej umowy, innych należności Wykonawcy wynikających z innych umów zawartych z Zamawiającym, na co Wykonawca wyraża zgodę.
 7. Kary umowne mogą podlegać łączeniu.

§ 6

Odstąpienie od Umowy

1. Jeżeli Wykonawca realizuje przedmiot Umowy w sposób wadliwy albo sprzeczny z Umową Zamawiający może wezwać go do zmiany sposobu wykonania i wyznaczyć odpowiedni termin, nie dłuższy niż 1 dzień roboczy. Po bezskutecznym upływie terminu Zamawiający może od Umowy odstąpić w terminie do 5 dni od dnia upływu terminu.
2. Zamawiający będzie mógł odstąpić od Umowy bez wyznaczania terminu dodatkowego, o którym mowa w ust. 1:
 - 1) jeżeli dotychczasowy przebieg prac wskazywać będzie, iż nie jest prawdopodobnym wykonanie przedmiotu Umowy w umówionym terminie lub w sposób niewadliwy lub zgodny z Umową,
 - 2) z powodu rażącego naruszenia przez Wykonawcę warunków zawartych w Umowie, w ciągu 5 dni od dnia, kiedy Zamawiający powziął wiadomość o ww. okolicznościach.

§ 7

Zmiany Umowy

1. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień Umowy:

- 1) w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym bezpośredni wpływ na realizację przedmiotu Umowy, o którym mowa §1;
- 2) w zakresie terminu/ godzin trwania wydarzenia – w przypadku konieczności zmiany terminów/ godzin określonych w Umowie z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego,
- 3) w zakresie przedmiotu Umowy – jeżeli z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, konieczna będzie zmiana rodzaju, ilości pozycji w menu w stosunku do treści oferty,
- 4) w przypadku, gdy konieczne będzie wprowadzenie zmian dotyczących treści o charakterze informacyjnym lub instrukcyjnym, niezbędnym do realizacji Umowy, w szczególności zmian dotyczących numeru rachunku bankowego Wykonawcy lub Zamawiającego, zmiany osób upoważnionych do komunikowania się, zmiany osób odpowiedzialnych za potwierdzenie prawidłowej realizacji umowy wraz z adresami, numerami telefonów, telefaksów, adresów poczty elektronicznej, itp., przy czym zmiany takie nie wymagają formy aneksu ,a jedynie powiadomienia,
- 5) w przypadku zmiany warunków płatności, przy czym ww. zmiana spowodowana może być jedynie okolicznościami zaistniałymi w trakcie realizacji przedmiotu Umowy,
- 6) w przypadku zmniejszenia wynagrodzenia w związku ze zmianą zakresu przedmiotu Umowy spowodowanej okolicznościami zaistniałymi w trakcie realizacji przedmiotu Umowy.

§ 8

Przedstawiciele Stron

Do bezpośredniej współpracy w ramach wykonywania niniejszej Umowy są upoważnione osoby:

- 1) ze strony Zamawiającego:tel. e-mail
- 2) ze strony Wykonawcy:tel. e-mail

§ 9

Postanowienia końcowe

1. Ewentualne spory wynikłe w związku z realizacją Umowy Strony zobowiązują się rozpatrywać bez zbędnej zwłoki w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności osiągnięcia kompromisu, spory te będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny. (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 459 z późn. zm.), oraz inne przepisy właściwe dla przedmiotu zamówienia.
3. Umowę wraz z załącznikami sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.
4. Integralną część Umowy stanowią:
 - 1) Załącznik nr 1: Zapytanie ofertowe;
 - 2) Załącznik nr 2: Oferta Wykonawcy;
 - 3) Załącznik nr 3: Wzór protokołu odbioru.



ZAMAWIAJĄCY



WYKONAWCA

Załącznik nr 3 do Umowy WPT/2/2017/1.4C

Wrocławski Park Technologiczny S.A.

ul. Muchoborska 18, 54-424 Wrocław

wpt@technologypark.pl

tel.: +48 71 798 58 00, faks: +48 71 780 40 34

www.technologypark.pl

PROTOKÓŁ ODBIORU (ILOŚCIOWEGO I JAKOŚCIOWEGO)

WYKONANIA PRZEDMIOTU UMOWY – WZÓR

z dnia do umowy nr WPT/2/2017/1.4C z dnia.....

Zapewnienie cateringu podczas konferencji Innovative Europe – Fly Me to Mars
w ramach projektu „Nowoczesne technologie na Dolnym Śląsku – promocja regionu”

Zamawiający: Wrocławski Park Technologiczny S.A.

ul. Muchoborska 18, 54-424 Wrocław

ze strony którego przyjmującym jest:

Wykonawca:

ze strony którego przekazującym jest:

I. Zamawiający stwierdza kompletność dostawy.

W skład dostawy wchodzi (należy wyszczególnić):

1.

2.

3.

II. Zamawiający stwierdza poprawność wykonania usług.

III. Uwagi:

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA