

.....
 (pieczęć Wykonawcy)

....., dnia 2014 r.

Nr postępowania: **CRZP /54 / 017 / U / 14**

OFERTA

Politechnika Gdańska
Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa
ul. Gabriela Narutowicza 11/12
80-233 Gdańsk

Nawiązując do ogłoszenia dotyczącego postępowania o zamówienie publiczne prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Politechniki Gdańskiej, Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa.

My niżej podpisani:

imię nazwisko

imię nazwisko

działający w imieniu i na rzecz:

Pełna nazwa :	
Adres:	Ares e – mail:
REGON nr	NIP nr
Nr telefonu:	Nr faksu:
Nazwa banku:	Nr rachunku bankowego:

Oferujemy realizację powyższego przedmiotu zamówienia, zgodnie z zapisami SIWZ

za cenę brutto: PLN, słownie

zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym integralną część oferty.

Oferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego określone w SIWZ.

Oświadczamy, że przedmiot zamówienia nie jest przedmiotem praw osób trzecich.

Oświadczamy, że cena oferty obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze, wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia, określone w SIWZ.

Wszystkie inne koszty, jakie poniesiemy przy realizacji zamówienia, a nieuwzględnione w cenie oferty nie będą obciążały Zamawiającego.

Oświadczamy, że zrealizujemy zamówienie w terminie podanym w SIWZ.

Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.

Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, której wzór stanowi załącznik nr 5 do SIWZ. Nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w niej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Oświadczamy, że nie należymy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50, poz. 331 z późn. zm.) *

Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SIWZ, czyli przez okres 60 dni od upływu terminu składania ofert.

Zamówienie zrealizujemy sami*/ przy udziale podwykonawców*, którzy będą realizować niżej wymienione części zamówienia:

.....
(część przedmiotu zamówienia powierzona podwykonawcy)

Akceptujemy następujące warunki płatności: przelewem w ciągu 21 dni od daty wystawienia faktury przez Zamawiającego.

Oświadczamy, że do realizacji zamówienia wyznaczamy następujące osoby:

1.
(imię i nazwisko)

2.
(imię i nazwisko)

Oświadczamy, iż tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji stanowią informacje zawarte w ofercie na stronach nr:....., które nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.

Załącznikami do niniejszej Oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

-
-
-
-
-
-
-
-

* **niepotrzebne skreślić**

(podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu Wykonawcy)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia 2014 r.

Nr postępowania: **CRZP /54 / 017 / U / 14**

OŚWIADCZENIE
o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
(art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych)

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Politechniki Gdańskiej, Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa.

Oświadczam(y), że spełniam(y) warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia;
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

(podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych
do występowania w imieniu Wykonawcy)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia 2014 r.

Nr postępowania: **CRZP /54 / 017 / U / 14**

**OŚWIADCZENIE
o braku podstaw do wykluczenia z postępowania
(art. 24 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych)**

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Politechniki Gdańskiej, Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa.

Oświadczam(y) że:

nie ma podstaw do wykluczenia mnie/ nas z postępowania z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

(podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych
do występowania w imieniu wykonawcy)



**POLITECHNIKA
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ OCEANOTECHNIKI
I OKRĘTOWNICTWA

UMOWA

na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej

Zawarta w dniu w Gdańsku pomiędzy:

Politechniką Gdańską, z siedzibą przy ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk,

NIP: 584-020-35-93; REGON: 000001620

reprezentowaną na mocy pełnomocnictwa Rektora przez:

dr hab. mgr inż. Janusz Kozak prof. nadzw. PG – Dziekana WOiO PG

zwaną dalej **Zamawiającym**,

oraz

reprezentowana przez

NIP: 000 -000-00 -00; REGON:

w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego art. 39 ustawy Pzp w nawiązaniu do art. 5 ust. 1 ustawy Pzp. (Dz. U. z 2013 r. poz. 907) – tekst jednolity, zwaną dalej ustawą PZP.

§ 1 Przedmiot umowy

Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby **Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej**

1. Zamawiane zestawy muszą być zgodne z podanymi w opisie szczegółowym – załącznik nr 2 do umowy.
2. Posiłki powinny być podane zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
3. Szacunkowa liczba porcji poszczególnych zestawów podana jest w formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
4. Zamawiający zastrzega, iż podana w formularzu cenowym liczba porcji nie jest wiążąca.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania zamówienia w całości, tj. w ilościach wskazanych w formularzu cenowym.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia zakupu poszczególnych usług, przekraczając ilości określone w formularzu rzeczowo-cenowym, na które będzie większe od szacowanego zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

7. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę zamówionych i wydanych zestawów.

§ 2 Terminy i miejsce wykonania umowy

1. Terminy wykonania Umowy: od dnia podpisania umowy do dnia 31.01.2015 roku lub do wyczerpania kwoty umowy w zależności, co pierwsze nastąpi.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo przedłużenia terminu realizacji umowy do dnia 10.10.2015 roku w sytuacji, gdy wartość zrealizowanych usług na dzień 31.01.2015 roku nie przekroczy 70 % wynagrodzenia należnego Wykonawcy, o którym mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.
3. Dokładna data realizacji poszczególnych usług oraz dokładna liczba osób uczestniczących będzie podana Wykonawcy nie później niż na 5 dni przed dniem świadczenia usługi.
4. Usługi będą świadczone na terenie Politechniki Gdańskiej (Gdańsk lub Sopot) w miejscach każdorazowo wskazanych przez Zamawiającego.

§ 3 Wynagrodzenie

1. Za wykonanie przedmiotu umowy objętego zamówieniem, zgodnie ze złożoną ofertą, strony ustalają wynagrodzenie umowne brutto w kwocie PLN, (słownie: złotych).
2. Wynagrodzenie umowne jest wynagrodzeniem stałym i obejmuje całkowitą należność, jaką Zamawiający jest zobowiązany zapłacić za przedmiot umowy.
3. Rzeczywiste wynagrodzenie umowne brutto będzie wynikało z liczby zrealizowanych usług.
4. Ceny jednostkowe brutto określone przez Wykonawcę w ofercie nie będą zmieniane w toku realizacji przedmiotu umowy i nie będą podlegały waloryzacji, natomiast wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy ustalana jest każdorazowo z uwzględnieniem aktualnej stawki podatku VAT w wysokości przewidzianej przepisami prawa.
5. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy podane na fakturze.
6. Na fakturze powinna być wyszczególniona cena netto usługi, ilość, wartość netto, podatek VAT i wartość brutto.
7. Powyższe wynagrodzenie obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu umowy.
8. Zapłata nastąpi na podstawie otrzymanych przez Zamawiającego prawidłowo wystawionych faktur za wykonane usługi w terminie 21 dni od ich dostarczenia do Zamawiającego.

§ 4 Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi przez Wykonawcę w terminach oraz w godzinach wyznaczonych przez Zamawiającego lub w ilościach wskazanych przez Zamawiającego, w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto za spotkanie, którego niewykonanie lub nienależyte wykonanie dotyczy,
 - b) za odstąpienie od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wynagrodzenia umownego brutto, określonego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.

2. Wykonawca zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 20% wynagrodzenia umownego brutto, za odstąpienie Zamawiającego od Umowy z winy Zamawiającego, z wyłączeniem okoliczności określonych w art. 145 ustawy PZP.
3. W przypadku, gdy Wykonawca rażąco naruszy postanowienia niniejszej umowy lub pomimo trzykrotnej reklamacji i uwag zgłoszonych na piśmie przez Zamawiającego umowa nadal nie będzie wykonywana przez Wykonawcę z należytą starannością i rzetelnością, Zamawiający będzie uprawniony do odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy. Oświadczenie o odstąpieniu zostanie złożone zgodnie z brzmieniem § 4 ust. 4 a Zamawiający będzie uprawniony do naliczenia kary umownej w wysokości 20% niezrealizowanej części umowy.
4. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy powinno zostać złożone na piśmie w terminie 7 dni od daty powzięcia przez Stronę wiadomości o wystąpieniu okoliczności determinującej odstąpienie od umowy.
5. Zamawiający uprawniony jest do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku, gdy wartość szkody przekracza wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 5 Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93, z późn. zm.), jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
2. Zgodnie z art. 144 ust.1 Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w przypadku obniżenia lub podwyższenia stawki podatku VAT na skutek zmiany obowiązujących przepisów, wystąpienia zdarzeń siły wyższej, jako zdarzenia zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i niemożliwego do zapobieżenia.
3. Płatność będzie się odbywać z uwzględnieniem stawki VAT obowiązującej w dniu wystawienia faktury.
4. Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej Umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej.
5. Oferta Wykonawcy oraz SIWZ są integralną częścią Umowy.
6. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może dokonać cesji wierzytelności ani przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej Umowy na osoby trzecie.
7. Ewentualne spory rozstrzygane będą przez właściwy dla siedziby Zamawiającego sąd powszechny, według prawa polskiego.
8. Strony mają obowiązek informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy,
a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
9. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jednym dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załączniki:

1. Formularz cenowy
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
3. Protokół odbioru usług

Załącznik nr 5 do SIWZ

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia 2014 r.

Nr postępowania: ·CRZP /54 / 017 / U / 14

FORMULARZ RZECZOWO - CENOWY

w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usługi cateringowej dla Politechniki Gdańskiej, Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa.

Lp.	Bufet	Liczba porcji	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto[PLN]
1	2	3	4	5(3x4)
1	Bufet na słodko I - zgodnie z opisem w załączniku nr ... do SIWZ pkt. 1	300		
2	Bufet z napojami I - zgodnie z opisem w załączniku nr ... do SIWZ pkt. 2	300		
3	Bufet z zakąskami zimnymi I - zgodnie z opisem w załączniku nr ... do SIWZ pkt. 3	300		
4	Bufet z zakąskami zimnym- zgodnie z opisem w załączniku nr ... do SIWZ pkt. 4	300		
5	Bufet z zakąskami zimnymi - zgodnie z opisem w załączniku nr ... do SIWZ pkt. 5	300		
6	Bufet z sałatkami - zgodnie z opisem w załączniku nr ... do SIWZ pkt. 6	300		
7	Bufet gorący - zgodnie z opisem w załączniku nr ... do SIWZ pkt. 7	150		
8	Bufet gorący - zgodnie z opisem w załączniku nr ... do SIWZ pkt. 8	50		
9	Bufet gorący - zgodnie z opisem w załączniku nr ... do SIWZ pkt. 9	50		
10	Bufet gorący - zgodnie z opisem w załączniku nr ... do SIWZ pkt. 10	50		
RAZEM brutto				

RAZEM brutto (suma wiersza 1,2,3,4,5,6 ,7, 8, 9 i 10):

Sposób obliczenia ceny

- Liczbę zamawianych elementów przedmiotu zamówienia (kol. 3) należy przemnożyć przez cenę jednostkową **brutto** (kol. 4) i tak wyliczoną wartość **brutto** wpisać do kol. 5.
- Wartości z kolumn 6 należy zsumować w pionie otrzymując ogółem wartość brutto.

Uwaga!

Przy dokonywaniu mnożenia należy przestrzegać reguł matematycznych w zakresie zaokrągleń. Wartości w kolumnach powinny być podane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. Wartość z pozycji „ogółem wartość **brutto**” z formularza rzeczowo - cenowego należy przenieść do formularza ofertowego. Wartości na formularzu oferta nie mogą być rozbieżne z wartościami wynikającymi z formularza rzeczowo - cenowego.

podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych
do występowania w imieniu Wykonawcy)

.....
(pieczęć wykonawcy)

Centralny numer postępowania: **CRZP / 54 / 017 / U / 14**

INFORMACJA

o przynależności do grupy kapitałowej

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usługi cateringowej dla Politechniki Gdańskiej, Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa.

oświadczam (oświadczamy), że:

reprezentowany przeze mnie (nas) Wykonawca należy/nie należy* do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.), składam (składamy)/nie składam (nie składamy) * listę(y) podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.**

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)
- 8)

* niepotrzebne skreślić

**uzupełnić w przypadku przynależności do grupy kapitałowej

....., dn.

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)

.....
(realizator)

Gdańsk,

Centralny numer postępowania: **CRZP /54 / 017 / U / 14**

PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY
dotyczący przedmiotu umowy usługi z dnia

WYKONAWCA	ZAMAWIAJĄCY
Przedstawiciel Wykonawcy:	Przedstawiciel Zamawiającego:

Przedmiot usługi:

świadczenie usługi na potrzeby Politechniki Gdańskiej, Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa.

Zamawiający zatwierdza wykonanie umowy z bez zastrzeżeń / z zastrzeżeniami:*

Uwagi dotyczące realizacji usługi:

.....

Przedstawiciel Wykonawcy:
(imię i nazwisko) (podpis)

Przedstawiciel Zamawiającego:
(imię i nazwisko) (podpis)

Niniejszy protokół stanowi podstawę do wystawienia faktury VAT.

*niepotrzebne skreślić

Centralny numer postępowania: **CRZP /54 / 017 / U / 14**

**POLITECHNIKA
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ OCEANOTECHNIKI
I OKRĘTOWNICTWA

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Serwis kawowy

1. Zestaw I – bufet na słodko

Lp.	produkt	ilość
1	Krucze ciasteczka min. 3 rodzaje	2 szt/os
2	Ciasta „domowe” typu sernik, jabłecznik min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr	1szt/os
3	Owoce świeże (winogrona mandarynki, jabłka, banany, pomarańcze) min. 3 rodzaje	100 gr/os
4	Galanteria cukiernicza np. mini drożdżówki, rogaliki, muffinki, babka cytrynowa – min. 3 rodzaje	2 szt./os

2. Zestaw II – bufet na gorąco, napoje

Lp.	produkt	ilość
1	Kawa świeżo parzona 100 % ziaren Arabica + cukier	200 ml/os
2	Wybór herbat ekspresowych typu Dilmah, Lipton lub równoważnych, różne smaki	200 ml/os
3	Woda mineralna niegazowana i gazowana	łącznie 500 ml/os
4	Soki owocowe 100% (w tym: pomarańczowy, jabłkowy)	łącznie 250 ml/os
5	Śmietanka do kawy 12 %	50 ml/os
6	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	1 plaster/ os

3. Zestaw III Bufet z zakąskami zimnymi

Lp.	produkt	ilość
1	Kanapeczki cocktailowe, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie min. 3 rodzaje - Z serem żółtym i dodatkami w postaci warzyw - Z szynką i dodatkami w postaci warzyw i sera, - Z łososiem i dodatkami w postaci warzyw	3 kanapki/os
2	Przekąski mięsne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.70 gr, np. - Polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub - Mini paszteciki cocktailowe z nadzieniem mięsnym na ostro lub - Ser feta otulony chrupiącym bekonem lub - Plastry pieczonego indyka szpikowanego śliwką kalifornijską lub - Ruloniki szynki z fetą i zielonym pieprzem lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt/os

4. Zestaw III Bufet z zakąskami zimnymi (rybnymi)

3	Przekąski rybne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.70 gr, np. - Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem lub - Ruloniki śledziowe z cebulą i zielonym pieprzem lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt/os
---	--	----------

5. Zestaw III Bufet z zakąskami zimnymi (wegetariańskimi)

4	Przekąski wegetariańskie min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr - Pomidorki cocktailowe z serem mascarpone i innym dodatkiem lub - Camembert z winogronami lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt/os
---	---	----------

6. Zestaw IV (sałatki)

Lp.	produkt	ilość
5	Sałatka - Grecka lub - Jarzynowa tradycyjna lub - Z kurczakiem curry lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	100 gr/os
7	- Pieczywo cocktailowe (50% jasne i 50% ciemne)	100 gr/os

Lunch Bufetowy

7. Zestaw V (zupy) bufet gorący

Lp.	produkt	ilość
1	Zupa np. - Żurek po polsku lub - Barszcz czerwony z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt/os) lub - Leczo lub - Bogracz lub - inna - zaakceptowana przez Zamawiającego	330 ml/os

8. Zestaw VI (II danie) bufet gorący

Lp.	produkt	ilość
1	- Pieczeń wieprzowa duszona - Ziemniaki tłuczone - Surówka z kapusty czerwonej - Sok 100% pomarańcza	150 gr/os 200 gr/os 150 gr/os 250 ml/os

9. Zestaw VII (II danie) bufet gorący

Lp.	produkt	ilość
1	- Gulasz wołowy w jarzynach - Kasza gryczana na sypko - Surówka z kapusty białej i marchwi - Sok 100% pomarańcza	200 gr/os 150 gr/os 150 gr/os 250 ml/os

10. Zestaw VIII (II danie) bufet gorący

Lp.	produkt	ilość
1	- Kotlet Devolay - Ziemniaki tłuczone - Mizeria ze śmietaną - Sok 100% jabłko	100 gr/os 200 gr/os 150 gr/os 250 ml/os

Warunki realizacji:

1. Usługa będzie świadczona na terenach należących do Politechniki Gdańskiej w miejscach każdorazowo wskazanych przez Zamawiającego (lokalizacja: Gdańsk lub Sopot).
2. Dokładna data realizacji poszczególnych usług, wybrane zestawy bufetowe oraz dokładna liczba porcji będzie podana Wykonawcy nie później niż na 5 dni przed dniem świadczenia usługi.
3. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy, jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
(Dz. U. nr 171 poz. 1225 ze zm.)
4. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach podrobów mięsnych i rybnych oraz wyrobów rozmrażanych, produktów typu instant (np. zup w proszku, sosy w proszku itp.)
5. Nie dopuszcza się stosowania owoców mrożonych poza sezonem ich występowania.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

Wykonawca zobowiązany jest do:

- Uzgodnienia szczegółowego menu z Zamawiającym – nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi.
- W szczególnie uzasadnionych przypadkach, zlecenie może być przekazywane Wykonawcy do realizacji w terminie 48 godzin. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty lub rezygnacji z jego realizacji w terminie 48 godzin przed planowanym świadczeniem usługi. Wykonawca zobowiązuje się na bieżąco uwzględniać ewentualne sugestie i życzenia Zamawiającego dotyczące sposobu realizacji złożonych przez Zamawiającego zleceń. Zakres usługi cateringowej obejmuje: śniadania, obiady, kolacje serwis kawowy, lunch bufetowy, spotkania okolicznościowe.
- Dostarczenia własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
- Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej ilości stołów, (jeśli jest to konieczne), bielizny stołowej i dekoracji, a także pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
- Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, papierowych serwetek, dekoracji we wskazanym przez Zamawiającego miejscu spotkania.
- W szczególnych przypadkach Zamawiający zobowiąże się do zorganizowania stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi. Zobowiązanie to nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dostarczenia bielizny stołowej oraz dekoracji stołów.
- Nakrywania stołów obrusami z tkanin, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego. Dopuszcza się nakrycie stołów dodatkowymi obrusami,

w jednolitym kolorze, w celach dekoracyjnych.

- Podawania dań na nie jednorazowej zastawie stołowej: (niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztuczków jednorazowego użytku)
 - ceramicznej (porcelana lub fajans w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski i patery itp.
 - szklanej, niebarwionej np. szklanki, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej np. łyżki, łyżki stołowe, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, specjalne sztucze używane do nakładania potraw itp.
- Podawania napojów gorących z termosów o jednolitym wzornictwie i dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
- Podawania soków i wody w szklanych dzbankach, owoców na paterach, pokrojonego pieczywa w koszykach (bułeczki koktajlowe w całości), a ciasta i tortów (pokrojonych w kawałki) na talerzach/półmiskach.
- Transportu żywności i sprzętu własnymi środkami transportu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi.
- Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania.
- Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z terenów Zamawiającego na własny koszt.
- Uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu uroczystości.
- Zapewnienia obsługi kelnerskiej na czas uroczystości – dotyczy uroczystości na ponad 10 osób.
- Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.
- Udekorowania na własny koszt stołów kompozycjami ze świeżych kwiatów (pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów) – dotyczy uroczystości na ponad 20 osób. Dopuszcza się udekorowanie stołów innymi kompozycjami np. z użyciem owoców jesieni (kasztanów, orzechów) pod warunkiem uzyskania wcześniejszej zgody Zamawiającego i dopasowania kompozycji do charakteru uroczystości.