

Załącznik nr 4 do SWZ

zawarta w dniu 2024 roku, pomiędzy:

Politechniką Warszawską, Wydział Inżynierii Materiałowej

ul. Wołoska 141, 02-507 Warszawa, NIP:PL 525 000 58 34

reprezentowaną przez **prof. dr. hab. inż. Annę Boczkowską - Dziekaną Wydziału Inżynierii Materiałowej PW**, działającą na podstawie pełnomocnictwa JM Rektora 697/2022 z dnia 28.06.2022 r.

zwaną w dalszej części Umowy „Zamawiającym”,

a

..., z siedzibą w ... przy ul. ..., (...), NIP: ..., REGON: ..., **reprezentowaną przez ...**

Zwanym w dalszej części Umowy „Wykonawcą”.

Łącznie Zamawiający i Wykonawca zwani są w dalszej części Umowy „Stronami”, a oddzielnie – „Stroną”.

Umowa niniejsza jest następstwem dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy, w wyniku przeprowadzonego postępowania o zamówienie publiczne w trybie podstawowym,

na podstawie art. 275 pkt 2 w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

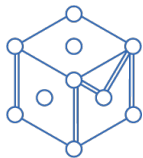
– *Prawo zamówień publicznych* (t.j. Dz.U. z 2024 poz. 1320 z późn. zm.).

§ 1

1. Wykonawca został wybrany w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 2 w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (t.j. Dz.U. z 2024 poz. 1320 z późn. zm.), zwanej w dalszej części Umowy „ustawą PZP”, nr WIM/ZP/35/2024 na **„Wykonanie usługi cateringowej podczas wigilii Wydziałowej”** Umowa jest realizowana na potrzeby Wydziału Inżynierii Materiałowej Politechniki Warszawskiej.
2. Dokumentacja postępowania, w szczególności specyfikacja warunków zamówienia wraz z załącznikami oraz oferta Wykonawcy stanowią integralną część umowy.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi cateringowej podczas wigilii Wydziałowej w Warszawie w terminie 18.12.2023 r., zgodnie z Specyfikacją Warunków Zamówienia (SWZ) wraz z załącznikami i Ofertą Wykonawcy.
2. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za dokonywane przez Wykonawców zaliczkowanie, bądź ponoszenie innych kosztów związanych z planowaną realizacją zadania przed rozpoczęciem świadczenia usługi.
3. Zamawiający nie dopuszcza zmiany miejsca i terminu świadczenia usługi określonych w § 2 ust. 1 oraz § 3 ust. 1 niniejszej umowy.



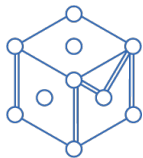
Załącznik nr 4 do SWZ

4. Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) dostarczenia Zamawiającemu ostatecznego kompletnego rozliczenia, w terminie 14 dni od zakończenia świadczenia usługi;
- 2) zapewnienia skutecznej i należytej ochrony danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem umowy, jak również do niewykorzystania tych danych do celów innych niż wykonanie umowy;
- 3) przetwarzania danych osobowych w zakresie i w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami prawa, w tym 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) I Ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2018, poz. 1000).

§ 3

1. Usługa cateringowa świadczona jest ma Wydziale Inżynierii Materiałowej PW (ul. Wołoska 141), w obiekcie spełniającym warunki bezpieczeństwa.
2. Wykonawca zapewnia bezpieczne i higieniczne warunki serwowania posiłków oraz napojów, w obiekcie spełniającym wymagania ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz warunki higieniczno-sanitarne, określone w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, ochronie środowiska i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
3. Szacowana liczba uczestników wynosi 250 - Wigilia Wydziałowa (ok. 220 osób) oraz Wigilia Pracownicza (ok. 30 osób). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia zakresu określonych usług stosownie do ostatecznej liczby uczestników spotkania max. o 15%, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę na 3 dni przed wydarzeniem.
4. Zamawiający zastrzega prawo do złożenia zamówienia na mniejszą liczbę osób niż szacowana, przy czym gwarantowana liczba uczestników za które Zamawiający zapłaci to nie mniej niż 187 osób - Wigilia Wydziałowa oraz Wigilia Pracownicza 25 osób
5. Szacowana liczba uczestników wskazana w ust. 3 nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanych usług.
6. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania umowy zgodnie ze złożoną ofertą oraz opisem przedmiotu zamówienia zgodnie z działem III SWZ.
7. Serwowane posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Będą przygotowane wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości dla produktów spożywczych.
8. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy z dnia 25



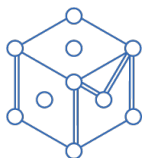
Załącznik nr 4 do SWZ

sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia- Dz. U. z 2020, poz. 2021 z późn. zm.).

9. Przedstawione przez Zamawiającego menu jest wiążące i niedopuszczalnym jest wprowadzanie w nim jakichkolwiek zmian bez wcześniejszego uzgodnienia ich z Zamawiającym.
10. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy z zachowaniem należytej staranności.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę, będącą przedmiotem niniejszej umowy, w terminie: **18.12.2023 r.** (w godzinach określonych w dziale III SWZ).
2. Zrealizowanie przedmiotu umowy zostanie potwierdzone protokołem odbioru podpisanym przez obie strony, zawierającym całkowity koszt wykonania przedmiotu umowy obliczony według liczby uczestników.
3. Wynagrodzenie, na podstawie którego Zamawiający dokonał wyboru oferty wynosi: wynagrodzenie całkowite brutto: PLN (słownie:), w tym obowiązujący podatek VAT%, PLN, netto.....PLN (słownie:.....).
4. Strony ustalają, zgodnie ze złożoną ofertą kwotę za jednego uczestnika w wysokości: **... zł brutto (słownie:), zł netto (słownie:).**
5. Płatność będą następowały w terminie do 30 dni od daty prawidłowo wystawionej faktury.
6. Fakturę i protokół odbioru należy dostarczyć do Zamawiającego w terminie do 14 dni od daty zakończenia usługi.
7. Podstawą rozliczenia będzie:
 - 1) faktura elektroniczna wystawiona na faktyczną liczbę uczestników, według cen jednostkowych określonych w ust 4,
 - 2) przedłożony protokół odbioru.
8. Strony zgodnie postanawiają, iż za termin zapłaty uznają dzień dokonania płatności z rachunku Zamawiającego.
9. Środki pieniężne zostaną przekazane na konto bankowe Wykonawcy
10. Faktura wystawiona przez Wykonawcę musi wskazywać numer umowy, z której wynika płatność.
11. Wynagrodzenie należne Wykonawcy występującego jako konsorcjum firm, Zamawiający prześle na konto, wskazanego przez konsorcjantów, lidera konsorcjum.
12. W razie opóźnienia zapłaty, w terminie o którym mowa ust. 5, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za opóźnienie.
13. W związku z realizacją niniejszej umowy Zamawiający oświadcza, iż posiada status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (Dz.U. z 2023 r., poz. 711).



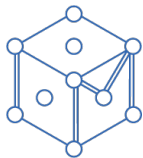
Załącznik nr 4 do SWZ

§ 5

1. Strony zgodnie uznają, że przez wadliwe wykonanie umowy, skutkujące natychmiastowym jej rozwiązaniem, rozumie się jakiegokolwiek uchybienie wykonania tej umowy w odniesieniu do wymogów i kryteriów opisanych w ogłoszeniu o zamówieniu, w oparciu o które dokonano wyboru oferty wykonawcy, a będące w bezpośrednim związku i mogące mieć wpływ na zagrożenie zdrowia lub bezpieczeństwa uczestników.
2. Za wadliwe wykonanie umowy, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 3 niniejszej umowy.
3. Przez wadliwe wykonanie umowy rozumie się także niewykonanie, częściowe wykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, mimo wezwania Wykonawcy do usunięcia wadliwego wykonania umowy, stwierdzonego w wyniku ustaleń przeprowadzonej kontroli.
4. Za wadliwe wykonanie umowy, o którym mowa w ust. 3, Zamawiający przewiduje naliczanie kar umownych wymienionych w § 6.
5. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a więc wystąpienia nadzwyczajnych okoliczności w miejscu realizacji usługi, Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym. W takim wypadku Wykonawcy przysługuje prawo do wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej części umowy.

§ 6

1. W przypadku niewykonania, częściowego wykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Zamawiający zastrzega sobie prawo nałożenia na Wykonawcę kar umownych w następującej wysokości:
 - 1) za niedotrzymanie przez Wykonawcę terminu rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy- w wysokości 5% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 3 niniejszej umowy;
 - 2) za podanie nieświeżego, przeterminowanego lub niezdatnego do spożycia produktu- w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 3 niniejszej umowy;
 - 3) za limitowanie napojów opisanych w dziale III, pkt 5, ppkt 14 lit e) SWZ- w wysokości 5% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 3 niniejszej umowy.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia poprzez obniżenie kwoty do zapłaty.



Załącznik nr 4 do SWZ

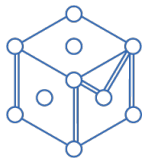
3. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania od Wykonawcy
na zasadach ogólnych w przypadku wystąpienia szkody z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
4. Limit kar umownych, jakich Zamawiający może żądać od Wykonawcy z wszystkich tytułów przewidzianych w niniejszej Umowie, wynosi 20% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 4 ust. 4.

§ 7

1. Zamawiający na podstawie art. 455 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych*, dopuści zmianę postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, w dotyczącej terminu albo miejsca wykonania przedmiotu zamówienia w przypadku wystąpienia okoliczności, których strony umowy nie były w stanie przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności np. w przypadkach nadzwyczajnych, które wywołane są skutkami działania siły wyższej (np. pożar lub powódź).
2. Strona powołująca się na siłę wyższą powinna zawiadomić drugą stronę na piśmie w terminie 7 dni od zaistnienia zdarzenia stanowiącego przypadek siły wyższej pod rygorem utraty prawa powołania się na siłę wyższą.
3. Zmiana umowy wymaga aneksu do umowy.

§ 8

1. Wykonawca może powierzyć podwykonawcom realizację części usług, przy czym Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za prace realizowane przez podwykonawców.
2. Niewykonanie lub nienależyte wykonanie przez podwykonawców zobowiązań związanych z realizacją przedmiotu umowy będzie traktowane jako niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań związanych z realizacją umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
3. Wykonawca ma prawo do zmiany podwykonawców lub rezygnacji z wykonywania przez te podmioty części zamówienia, przy uwzględnieniu następujących reguł i warunków:
 - 1) jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca się powoływał w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 2) jeżeli Zamawiający stwierdzi, że podwykonawca, który ma zastąpić podmiot udostępniający zasoby nie spełnia warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Wykonawca na żądanie



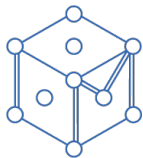
Załącznik nr 4 do SWZ

Zamawiającego w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpi ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykaże, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

4. W przypadku każdej zmiany podwykonawców oraz rezygnacji z podwykonawców, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie przesłać do Zamawiającego wykaz nowych podwykonawców oraz części zamówienia, które będą wykonywać lub informację o rezygnacji z podwykonawców.
5. Przy wykonywaniu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów 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), oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2019 poz. 1781).

§ 9

1. Prawa i obowiązki stron umowy nie mogą być przenoszone na osoby trzecie, inne podmioty prawne i gospodarcze.
2. Wykonawca jest obowiązany do poinformowania Zamawiającego przed zawarciem umowy o istnieniu lub o zamiarze zawarcia innych umów mających istotne znaczenie dla realizacji zadania. W szczególności dotyczy to umów regulujących warunki i odpłatność za korzystanie z ośrodków niebędących własnością Wykonawcy. Niedopełnienie tego obowiązku stanowi nienależyte wykonanie umowy i uprawnia do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia przez Zamawiającego.
3. W zakresie organizacyjnym do bieżącego załatwiania spraw wynikających z niniejszej umowy zostają wyznaczone następujące osoby:
Po stronie Zamawiającego:Tel.....
Po stronie Wykonawcy :Tel.....
4. W sprawach nieuregulowanych w umowie mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – *Kodeks cywilny* i przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych*.
5. Spory wynikłe na tle wykonania niniejszej umowy rozwiązywane będą w sposób polubowny w trybie zawezwania do próby ugodowej na podstawie przepisów art. 184-186 Kodeksu postępowania cywilnego.
6. Spory wynikłe na tle wykonania niniejszej umowy nierozwiązane w sposób polubowny rozstrzygane będą przez Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
7. Umowę można podpisać elektronicznie, data zawarcia umowy stanowić będzie data złożenia ostatniego podpisu elektronicznego.
8. Integralną część umowy stanowią załączniki oraz SWZ.



Załącznik nr 4 do SWZ

Załączniki:

Załącznik nr 1 - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z załącznikami;

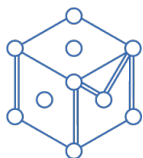
Załącznik nr 2 - oferta Wykonawcy;

Załącznik nr 3 - protokół odbioru

Zamawiający:

Wykonawca:

Zaopiniowano . Radca prawny Andrzej Karczewski (WA-3948). BOP PW 3603
17.07.2023r.

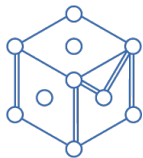


I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Rodzaj zamówienia: usługa – usługi społeczne
2. Wspólny słownik Zamówień CPV:
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
3. Rodzaj zamówienia: usługa – usługi społeczne
4. Wspólny słownik Zamówień CPV:
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
5. Przedmiotem zamówienia jest Wykonanie usługi cateringowej podczas Wigilii Wydziałowej (ok. 220 osób) oraz Wigilii Pracowniczej (ok. 30 osób) Wydziału Inżynierii Materiałowej w Warszawie,

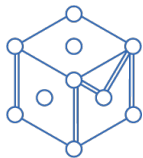
6. ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA:

- 1) Miejsce: Wydział Inżynierii Materiałowej, ul. Wołoska 141, 02-507 Warszawa
- 2) Termin realizacji: 18.12.2024 r.
- 3) Liczba osób: 250 - Wigilia Wydziałowa (ok. 220 osób) oraz Wigilia Pracownicza (ok. 30 osób)
(Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia możliwości zmniejszenia lub zwiększenia zakresu określonych usług stosownie do ostatecznej liczby uczestników spotkania max. o 15%, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę na 3 dni przed wydarzeniem).
- 4) Czas trwania wydarzenia: 12:00-16:00 oraz od 14:00 -18:00
 - a) Wigilia Wydziałowa godz. 12:00-16:00 – przekąski, dania na ciepło, desery, napoje
 - b) Wigilia Pracownicza godz. 14:00 -18:00 – przekąski, dania na ciepło, napoje
- 5) Forma zamówienia:
 - a) Wigilia Wydziałowa catering będzie miał formę bankietu stojącego ze stołem szwedzkim.
 - b) Wigilia Pracownicza catering będzie miał formę bankietu zasiadanego ze stołem szwedzkim (zamawiający dysponuje własnymi stołami i krzesłami)
- 6) Miejsce:
 - a) Wigilia Wydziałowa Od 12:00 hol główny Wydziału Inżynierii Materiałowej;
 - b) Wigilia Pracownicza Od 14:00 sala 215 (sala rady wydziału);
- 7) Świadczenie usługi przez Wykonawcę obejmować będzie:
 - a) usługę cateringową z dowozem na wskazane miejsce wraz z zastawą i sprzętem niezbędnym do wydawania;
 - b) sprzątnięcie miejsca cateringu.



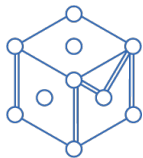
Załącznik nr 4 do SWZ

- 8) Catering przygotowany będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, w szczególności:
- a) potrawy przygotowane ze świeżych produktów;
 - b) potrawy powinny być przechowywane w odpowiedniej temperaturze;
 - c) potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. w pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd.
- 9) Wykonawca musi zapewnić wszelkie naczynia i urządzenia oraz inne sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań, tj. w szczególności szklanki, talerze, bulionówki, sztucze i serwetki, w liczbie odpowiedniej do liczby gości.
- 10) Wykonawca zapewnia nakrycie stołów. Stoły muszą być nakryte czystymi, jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru i faktury tkaniny obrusami.
- 11) Wykonawca ma dbać o czystość i estetykę w obrębie wyżywienia. Posiłki muszą być podawane w formie bufetu szwedzkiego z wyborem potraw, jako bufet ciągły - uzupełniany w miarę potrzeb.
- 12) Wykonawca zostawi do dyspozycji zamawiającego wszystkie potrawy i napoje jakie nie zostaną skonsumowane.
- 13) Wykonawca zapewni opakowania na potrawy które zostaną po Wigilii.
- 14) Wszystkie ciasta które zostaną po Wigilii Wydziałowej zostaną przeniesione na Wigilię Pracowniczą.
- 15) Menu:
- I. Wigilia Wydziałowa (ok. 220 osób):
 - a) dania ciepłe:
 - paszteciki wigilijne z kapustą i grzybami 4 szt. /os (waga minimum 50g/szt.);
 - pierogi wigilijne z kapustą i grzybami 6 szt. / os. (1 sztuka minimum 50g),
 - barszcz czerwony wigilijny 250 ml / os;
 - b) deser – ciasto:
 - makowiec ok 80 porcji – min. 70g/porcję;
 - sernik ok 120 porcji – min. 70g/porcję;
 - piernik ok 120 porcji – min. 70g/porcję.
 - c) napoje:
 - napoje: soki owocowe 100% - nie z koncentratu (jabłko, pomarańcza,) 200 ml / os, (w opakowaniach o pojemność 1L / 2L opakowania) 44L
 - napoje ciepłe – herbata oraz kawa (żeby był wrzątek, herbata, oraz dodatki, oraz kawa w dowolnej postaci np. automat)
 - II. Wigilia Pracownicza (ok.30 osób)



Załącznik nr 4 do SWZ

- a. dania ciepłe:
 - paszteciki wigilijne z kapustą i grzybami 4 szt. /os (waga minimalna 50g/szt.);
 - pierogi wigilijne z kapustą i grzybami 6 szt. / os. (waga minimalna 50g/szt.);
 - barszcz czerwony wigilijny 250 ml / os.
 - b. Napoje:
 - soki owocowe 100% - nie z koncentratu (jabłko, pomarańcza,) 250 ml / os, (w opakowaniach o pojemność 1L / 2L opakowania) 8L
 - napoje gazowane w butelkach o pojemności 2 L typu: coca-cola 5 butelek, coca-cola zero 3 butelki, fanta 2 butelki, sprite 3 butelki
- 16) Wszystkie dania muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych, aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami.
- 17) Wykonawca po zakończonej uroczystości sprząta miejsce organizacji cateringu pozostawiając pomieszczenia w stanie zgodnym z zastanym przed rozpoczęciem przygotowania cateringu.
- 18) Dodatkowe wymagania:
- a) Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na jedną osobę w formularzu ofertowym;
- Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego



Załącznik nr 4 do SWZ

**Załącznik nr 3
do projektowanych
postanowień umowy**

pieczęć organizatora

Data

.....

Protokół zdawczo-odbiorczy

z realizacji zadania zleconego przez Wydział Inżynierii Materiałowej Politechniki
Warszawskiej w zakresie usługi cateringowej podczas wigilii Wydziałowej w Warszawie,
18.12.2023

1. Umowa

nr.....
.....

2. Termin realizacji umowy

.....
.....

3. Miejsce świadczenia usługi (dokładny adres)

.....
.....

5. Liczba uczestników spotkania

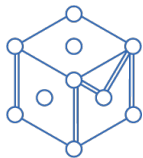
.....
.....

6. Szczegółowa informacja o zrealizowanym zadaniu.

.....
.....

OSŁUGA KELNERSKA:

.....
.....
.....
.....



Załącznik nr 4 do SWZ

.....
.....

MENU (jakość, różnorodność, obfitość, estetyka podania itp.)

.....
.....

PRZYGOTOWANIE I SPRZĄTANIE

.....
.....

.....
.....

.....
/podpis i pieczęć Wykonawcy/