*z*ałącznik nr 3 do umowy wykonania usługi nr 53/D3760600/2023

(nr kolejny umowy/kod jednostki organizacyjnej UW/rok)

**Protokół odbioru Usługi**

sporządzony dnia ………………… w …………………………….………………………………

(data) (miejscowość, adres)

dotyczący odbioru wykonania usługi określonej w umowie wykonania usługizawartej w dniu …………………………………………

tj. następującej usługi:

**1. TRANSPORT**

Zapewnienie transportu dla 30 osób w dniach:  
**a) 27.08.2023 r.**   
trasa: Biblioteka Uniwersytetu Warszawskiego (ul. Dobra 55/66, 00-312 Warszawa) – Nordea   
(ul. Daimlera 2, 02-460 Warszawa) – Europejskie Centrum  Edukacji Geologicznej (Korzecko 1C,   
26-060 Chęciny);   
planowana godzina wyjazdu spod BUW 10:00;  
**b) 01.09.2023 r.**   
trasa: Europejskie Centrum Edukacji Geologicznej (Korzecko 1C, 26-060 Chęciny) – Biblioteka Uniwersytetu Warszawskiego (ul. Dobra 56/66, 00-312 Warszawa);   
planowana godzina wyjazdu 13:00.

Warunki do spełnienia przez Wykonawcę:

* Transport realizowany będzie jednym pojazdem mieszczącym w komfortowych warunkach jednorazowo grupę 30-osobową.
* Obowiązkiem Wykonawcy będzie zapewnienie bezpiecznego i higienicznego autokaru lub busa posiadającego pasy bezpieczeństwa, klimatyzację i ogrzewanie. Pojazd musi być sprawny technicznie i dopuszczony do ruchu kołowego (posiadać aktualne badanie techniczne).
* W pojeździe znajdować się będzie ogólnodostępna toaleta (autokar).
* W pojeździe istnieje możliwość użycia nagłośnienia (mikrofonu).
* Kierowca/y autokaru/busa posiadać będzie/ą aktualne uprawnienia do kierowania tego typu pojazdu oraz będzie/ą w stanie trzeźwości.
* Przyjmujący Usługę zobowiązany jest do zapewnienia: a) autokaru/busa wraz z zamówionym wyposażeniem, b) kierowcy, c) paliwa, d) ubezpieczenia autokaru, kierowcy i osób przewożonych tym autokarem na czas transportu, e) wszelkie inne opłaty konieczne do wykonania przedmiotu zamówienia, w szczególności opłat za korzystanie z dróg płatnych.
* Przyjmujący Usługę zobowiązuje się w przypadku awarii autokaru/busa realizującego zamówienie do niezwłocznego podstawienia zastępczego środka transportu, spełniającego warunki określone   
  w przedmiocie zamówienia.
* Przyjmujący Usługę musi posiadać wszelkie niezbędne uprawnienia na wykonywanie krajowego transportu drogowego osób.
* Przyjmujący Usługę musi zapewnić usługę zgodną z obowiązującymi przepisami dot. transportu drogowego oraz przepisów o czasie pracy kierowców.
* Przyjmujący Usługę wyznaczy na czas realizacji usługi osobę dedykowaną do kontaktu   
  z Dającym Usługę i odpowiadającą na bieżące zgłoszenia ze strony Zamawiającego.

**2. CATERING**

Zapewnienie cateringu dla 30 osób zgodnie z opisem i harmonogramem:  
Warszawa – Nordea, (ul. Daimlera 2, 02-460 Warszawa)

**27.08.2023 r.**

* przerwa kawowa - kawa (przelewowa/rozpuszczalna/express), herbata (min. 3 rodzaje), woda (z cytryną i miętą), sok (min 2 rodzaje), słodkie przekąski (min. 3 rodzaje), słone przekąski (min. 3 rodzaje)
* 30 osób
* godz. 11:00
* obiad - pizza (min. 3 rodzaje; możliwość zamówienia z popularnych sieci pizzerii)
* 30 osób (min. 1 pizza na 2 osoby)
* godz. 14:30

prowiant:

* 30 osób
* godzina 15:00

Chęciny - Europejskie Centrum Edukacji Geologicznej (Korzecko 1C, 26-060 Chęciny):

* **śniadanie** (30 osób) - 28, 29, 30, 31.08, 01.09.23 r. - godzina do ustalenia
* **obiad** (30 osób) - 28, 29, 30, 31.08, 01.09.23 r. - w formie posiłku serwowanego składającego się z dwóch dań ciepłych, napoju i deseru;
* **przerwa kawowa** (30 osób) - 28, 29, 30, 31.08.23 r. - w formie bufetu - godz. do uzgodnienia w trybie roboczym;
* **kolacja** - 28, 29, 30, 31.09.23 r. - kolacje w formie bufetu,
* **kolacja w formie ogniska** - 27.08.23 r. - menu dostosowane do okoliczności
* zapewnienie **prowiantu** (30 osób) na wyjazd do Warszawy

Ponadto obsługa cateringowa będzie obejmować: zapewnienie odpowiedniego sprzętu (m.in. stoły bufetowe, naczynia i sztućce, szkło, podgrzewacze do potraw, nakrycie stołów i inne niezbędne elementy) oraz prace montażowe/demontażowe, transport i utylizację powstałych śmieci.

Dający Usługę zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia liczby posiłków w poszczególnych dniach (na dzień przed realizacją), jednak nie więcej niż o 15% (w górę i w dół).

Szczegółowy opis zakresu usługi cateringowej w Chęcinach:

**Serwis kawowy**, dostępny w ciągu całego wydarzenia, powinien obejmować:  
 a) Wymagania dotyczące przerwy kawowej:

* Kawa przelewowa w termosie/ekspres na ziarna,
* Wybór herbat (czarna/zielona/owocowa),
* Dodatki – mleko, cukier, cytryna,
* Ciasta świeżo upieczone – co najmniej 3 rodzaje,
* Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje, podawane w dzbankach),
* Woda niegazowana z cytryną podana w dzbankach (regularnie uzupełniana),
* Owoce sezonowe pokrojone/porcjowane – co najmniej 3 rodzaje.
* Dający Usługę dopuszcza możliwość podania w trakcie przerw kawowych tzw. finger foods – kanapek, tartaletek, przekąsek ze świeżych warzyw z dipami.

**Prowiant** wyjazdowy, w dzień wyjazdu z Warszawy do Chęcin (27.08.2023 r.) i z Chęcin do Warszawy (01.09.2023 r.), powinien obejmować:

* wodę niegazowaną 0,5 l
* min. 2 świeże owoce nie porcjowane (np. jabłko, gruszka, banan)
* batonik typu musli min. 40 g
* min. 2 serwetki papierowe

Prowiant wyjazdowy powinien być zapakowany w papierową torbę. Dający Usługę kategorycznie wyklucza użycie torby plastikowej oraz plastikowych opakowań na owoce.

Przerwy kawowe serwowane są przed salą, w której odbywa się wydarzenie. Przyjmujący Usługę zapewnia sprawną obsługę i wymianę zabrudzonych naczyń (każda przerwa kawowa powinna mieć uzupełnione czyste filiżanki/kubki i szklanki do napojów) oraz uzupełnienie o świeże produkty na każdej przerwie. Dający Usługę wyklucza podawanie niezdrowych przekąsek (chipsy, słone paluszki, orzeszki solone).

**b) Wymagania dotyczące śniadań**:

* Dania ciepłe - 2 rodzaje do wyboru (np. jajecznica, parówki, kiełbasa, naleśniki)
* Przystawki zimne (np. sery, wędliny, serki topione, dżemy, płatki, jogurty, mleko, warzywa świeże krojone)
* Dodatki (pieczywo mieszane, masło)
* Sałatki - 2 rodzaje
* Napoje (soki, woda, kawa, herbata) – min. 2 rodzaje soków do wyboru

**c) Wymagania dotyczące obiadów**:

* Zupa
* Drugie danie - 2 rodzaje do wyboru mięsne i wegetariańskie (np. ziemniaki, porcja mięso lub porcja ryby, danie wegetariańskie, ryż, zestaw surówek, warzywa gotowane)
* Deser (np. ciasto domowe, lody, sałatki owocowe)
* Napoje (kompot lub sok, woda)

**d) Wymagania dotyczące kolacji**:

* Danie ciepłe - 2 rodzaje do wyboru mięsne i wegetariańskie (np. mięso lub ryba, dania wegetariańskie, dodatki skrobiowe)
* Przystawki zimne (np. sery, wędliny, serki topione, dżemy, warzywa świeże krojone)
* Dodatki (pieczywo mieszane, masło)
* Sałatki
* Napoje (2 rodzaje soków do wyboru, woda, kawa, herbata).

**e) Wymagania dotyczące ogniska:**

* Kiełbaska do upieczenia 150 g/osoba
* Musztarda, ketchup
* Smalec domowy
* Pieczywo
* Ogórek kiszony
* Szaszłyki wegetariańskie 200 g/osoba
* Bigos wegetariański 200 g/osoba
* Usługa wraz z drewnem niezbędnym do zorganizowania ogniska oraz kijkami do pieczenia kiełbas.

7 dni przed rozpoczęciem wydarzenia Dający Usługę prześle listę uwzględniającą podział na posiłki mięsne, wegetariańskie, wegańskie i informacje o braku tolerancji/uczuleniach na rodzaje pokarmów wśród uczestników. Na tej podstawie powinno zostać przygotowane menu uwzględniające przekazane preferencje. Dający Usługę kategorycznie wyklucza formę dań wegetariańskich/wegańskich jako zwiększonej gramatury surówek oraz dodatku skrobiowego.

**Harmonogram Wydarzenia:**

**27.08.23 r. niedziela**

**Warszawa (Nordea)**

11:00 – przerwa kawowa

14:30 – obiad

15:00 – prowiant na wyjazd do Chęcin

**Chęciny (ECEG)**

19.00 – 22.00 – kolacja w formie ogniska

**28.08.23 r. poniedziałek**

8:00 – 9:00 – śniadanie

11:00 – 11:15 – przerwa kawowa

13:30 – 15:00 – obiad

19:00 – 20:30 - kolacja

**29.08.23 r. wtorek**

8:00 – 9:00 – śniadanie

11:00 – 11:15 – przerwa kawowa

13:00 – 14:30 – obiad

19:30 – 20:30 – kolacja

**30.08.23 r. środa**

8:00 – 9:00 – śniadanie

11:00 – 11:15 – przerwa kawowa

13:00 – 14:30 – obiad

19:30 – 20:30 - kolacja

**31.08.23 r. czwartek**

8:00 – 9:00 – śniadanie

11:00 – 11:15 – przerwa kawowa

13:00 – 14:30 – obiad

19:30 – 20:30 - kolacja

**01.09.23 r. piątek**

8:00 – 9:00 – śniadanie

12:00 – 13:00 – obiad

13:30 prowiant na wyjazd do Warszawy

**Złożenie oferty jest jednoznaczne z akceptacją poniższych warunków**:

* Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, dania, przystawki będą przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych,  produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia.
* Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Dający Usługę nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy itp.).
* Posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Dający Usługę nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Dający Usługę zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
* Przyjmujący Usługę zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 45 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Dający Usługę.
* Przyjmujący Usługę dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 63 °C.
* Przyjmujący Usługę zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia, jednak nie mniej niż 1 osoba obsługi na 30 uczestników spotkania.
* Przyjmujący Usługę zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od zakończenia spotkania. Przyjmujący Usługę zapewnia usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.

**3. UPOMINKI**

Przyjmujący Usługę w ramach zamówienia wyprodukuje i dostarczy Dającemu Usługę upominki dla uczestników wydarzenia do 22.08.2023 r na wskazany adres.

* Koszulki (30 szt.) - kolor szary, wkładana przez głowę, nadruk kolorowy z przodu na wysokości piersi oraz na plecach. Dający Usługę dostarczy Przyjmującemu Usługę projekty graficzne oraz rozmiarówkę.

**4. MATERIAŁY WARSZTATOWE**

Dający Usługę zleca zakup materiałów oraz produkcję wydruków potrzebnych do przeprowadzenia warsztatów, wg. poniższej listy do 22.08.2023 r na wskazany adres.

* identyfikatory - kolor, 2-stronny zadruk, laminacja, rozmiar 7x12 cm (30szt.)
* druk broszury informacyjnej - A4 (skład do A5), kolor, 2-stronny zadruk (30 szt.)
* karty pracy - kolor, A4, kolor, 2-stronny zadruk (300 szt.)
* karteczki samoprzylepne - bloczek, różne kolory (20 szt.)
* karteczki nieprzylepne - bloczek, różne kolory (20 szt.)
* taśmy klejące (3 szt, przezroczyste) - 7 zestawów
* nożyczki - 10 szt.
* nożyki introligatorskie - 10 szt.
* arkusze papieru do flipchart - 5 szt.
* kartony składane - 3 rozmiary (białe) - 5 zestawów
* kartony zabezpieczające/tektura - 70 m
* folia malarska - 10 szt.
* bibuła - różne kolory (zestaw) - 10 szt.
* sznurek jutowy - 30 m, 5 szt.
* strecz (rolka 3 kg) - 2 szt.
* taśma malarska (50 m) - 2 szt.
* taśma typu gafer/ducktape (25 m) - 2 szt.
* farba plakatowa - różne kolory (zestaw) - 5 szt.
* rękawiczki ochronne (100 szt) - 1 op.
* patyczki szaszłykowe - 50 szt. - 2 op.
* plastelina - 180 szt.
* glina samoutwardzająca - 5 kg - 2 szt.
* kredki - 50 kolorów
* kreda - 100 szt.
* markery - 4 kolory - 5 zestawów
* folia aluminiowa - 100 m - 2 szt.
* drut florystyczny - 100 m
* gąbka florystyczna - 5 szt.
* klej na gorąco
* pistolet do kleju - 4 szt.
* długopis 3d - 4 szt.
* filament do długopisu
* zszywacze - 10 szt.

**5. OBSŁUGA TECHNICZNA WYDARZENIA**

Zapewnienie sprzętu elektronicznego, dzięki któremu zostanie wzmocniony sygnał internetowy   
w ośrodku w Chęcinach. Sprzęt wzmocnieniowy oraz niezbędne peryferia (kable, złączki, przejściówki, itp.).

Dający Usługę dopuszcza zmniejszenie lub zwiększenie zamówienia o wysokość 20% ilości wyjściowej.

Strony uczestniczące w odbiorze:

Przyjmujący Usługę: W imieniu Dającego Usługę:

………………………………… ..…………………………..………………

(dane Przyjmującego Usługę) (dane osoby upoważnionej do odbioru Usługi)

1. Zamawiający (niepotrzebne skreślić):

przyjmuje Usługę bez zastrzeżeń,

zgłasza następujące zastrzeżenia do Usługę (wymienić i opisać usterki):   
 ………........................................................................................................................................................

…………..………………………………………………………………………………………………..

…………………..……………………………………………………………………………….……….

**Przyjmujący Usługę Dający Usługę**

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

(podpis) (podpis)