

ZAŁĄCZNIK Nr 8 do SIWZ

UMOWA nr /2012

zawarta w dniu ..... 2012 r. we Wrocławiu pomiędzy:

**Wrocławskim Przedsiębiorstwem Hala Ludowa Sp. z o. o.** z siedzibą we Wrocławiu (51-618) ul. Wystawowa 1, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS pod nr KRS 0000051000, NIP 896-000-10-95, wysokość kapitału zakładowego: 105.113.000 zł, reprezentowaną przez:

Bartłomiej Andrusiewicz – Prezesa Zarządu Spółki,  
zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a

..... z siedzibą w ....., ul. ...., zarejestrowaną w Sądzie Rejonowym dla ..... Krajowego Rejestru Sądowego pod nr ....., posiadającą kapitał zakładowy w wysokości ..... zł, NIP: ....., reprezentowaną przez: .....

zwaną dalej „**Wykonawcą**”,

zwanych dalej łącznie „**Stronami**”.

### Podstawa prawna

Umowa została zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania w trybie ..... zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych ( t.j. Dz.U. nr 113 z 2010r. poz. 759 z późn. zm.).

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 108.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: [zarzad@halastulecia.pl](mailto:zarzad@halastulecia.pl), [www.halastulecia.pl](http://www.halastulecia.pl)



§1

**Przedmiot Umowy**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania przedmiot umowy, którym jest świadczenie usług cateringowych, podczas organizowanej przez Zamawiającego Konferencji Climate-KIC we Wrocławskim Centrum Kongresowym i budynku Hali Stulecia w kompleksie Hali Stulecia we Wrocławiu przy ul. Wystawowej 1, w dniach od ... do ... grudnia 2012 r., zwanej dalej Konferencją na zasadach określonych niniejszą umową oraz postanowieniami SIWZ.
2. Szczegółowy zakres usług cateringowych, o których mowa w ust. 1, określa Załącznik nr 1, Harmonogram wraz z planem cateringowym, stanowiący integralną część umowy.
3. Zamawiający planuje zorganizowanie Konferencji, w której uczestniczyć będzie nie mniej niż 200 i nie więcej niż 350 uczestników oraz nie mniej niż 100 i nie więcej niż 150 osób obsługujących Konferencję na zlecenie Zamawiającego (którzy nie są pracownikami Wykonawcy, lub osobami, którymi Wykonawca posługuje się przy wykonaniu niniejszej umowy). Podana liczba uczestników Konferencji oraz osób obsługujących Konferencję stanowi wartość szacunkową, która może ulec zmianie w zależności od zainteresowania Konferencją. Wykonawca na mocy niniejszej umowy nie nabywa roszczenia o świadczenie usług cateringowych dla wskazanej wyżej liczby osób. Zamawiający gwarantuje udzielenie zamówienia na świadczenie poszczególnych rodzajów usług cateringowych dla minimalnych ilości uczestników Konferencji i minimalnej liczby osób obsługujących wskazanych w Załączniku nr 1 do niniejszej umowy.
4. Wykonawca zapewnia, iż posiada stosowne uprawnienia do wykonywania określonej umową działalności oraz doświadczenie niezbędne dla organizacji usług na tego typu Konferencji oraz że osoby bezpośrednio realizujące przedmiot umowy posiadać będą odpowiednie doświadczenie i umiejętności konieczne do świadczenia usług na najwyższym poziomie.
5. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się szczegółowo z postanowieniami niniejszej Umowy i SIWZ, załącznikami do nich oraz miejscem wykonywania umowy oraz że nie wnosi w tym zakresie jakichkolwiek zastrzeżeń.
6. Strony potwierdzają, iż wskazane w Załączniku nr 1 do umowy godziny rozpoczęcia i zakończenia Konferencji i poszczególnych posiłków mogą ulec przesunięciu, z wyjątkiem zmiany łącznego czasu trwania Konferencji. O takim przesunięciu Zamawiający

poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem Konferencji. Celem uniknięcia wątpliwości Strony potwierdzają, iż zmiany w takim zakresie nie stanowią zmiany niniejszej umowy w rozumieniu § 9.

## § 2

### Termin realizacji przedmiotu umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy zgodnie z następującym harmonogramem:
  - a) Dzień techniczny: w dniu 03 grudnia 2012r. – w godzinach od..... do .....
  - b) Dzień Konferencji: w dniu 04 grudnia 2012 r. - w godzinach od ..... do .....
  - c) Dzień Konferencji: w dniu 05 grudnia 2012 r. - w godzinach od ..... do .....
  - d) Dzień techniczny w dniu 06 grudnia 2012r. – w godzinach od..... do .....
2. Jako dzień techniczny Strony traktują dzień poprzedzający i dzień następujący po Konferencji, w którym Wykonawca zobowiązany jest przygotować pomieszczenia, w których świadczyć będzie usługi cateringowe w dniach Konferencji, w sposób określony w § 3, ust.2, a następnie uporządkować pomieszczenia oraz opróżnić ze wszelkiego wniesionego do nich wyposażenie i sprzętu.

## § 3

### Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy z zachowaniem najwyższej staranności oraz zgodnie z zakresem opisanym w Załączniku nr 1 do umowy, przy uwzględnieniu dyspozycji Zamawiającego.
2. W ramach realizacji przedmiotu umowy, Wykonawca zapewni:
  - a) dostarczenie z odpowiednim wyprzedzeniem w miejsce realizacji usługi stołów, krzeseł, nakryć, zastawy stołowej – porcelanowej lub ceramicznej wraz z metalowymi sztućcami, szklanek, lampek do wina, serwetek materiałowych, a także serwetek papierowych,
  - b) przygotowanie miejsc na posiłki objęte cateringiem,
  - c) aranżację stołów zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego,





- d) terminowe dostarczenie potraw i napojów we wskazane miejsca,
  - e) odpowiednią temperaturę ciepłych potraw i napoi poprzez użycie termosów i podgrzewaczy do napoi i potraw,
  - f) podawanie wyłącznie produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych – świeżych (przyrządzonych w dniu dostawy), cechujących się wysoką jakością i estetyką (w tym do wykonania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów mrożonych),
  - g) profesjonalną obsługę, w odpowiedniej liczbie dostosowanej do zakresu przedmiotu umowy oraz liczby osób korzystających z usług cateringowych,
  - h) bieżące usuwanie odpadków oraz śmieci.
3. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłków i napojów bezpośrednio przed rozpoczęciem świadczenia określonej usługi cateringowej. Konferencji oraz zbierania na bieżąco naczyń i resztek pokonsumpcyjnych.
  4. Wykonawca zapewni i wyegzekwuje zakaz palenia tytoniu przez wszystkich pracowników i współpracowników uczestniczących w realizacji usługi, w tym w czasie przerw w czasie Konferencji.
  5. Wykonawca zapewni odpowiedni ubiór obsługi kelnerskiej. Kelnerzy i kelnerki powinni być ubrani w klasyczne, jednolite stroje.
  6. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji, do których będzie miał dostęp w związku z realizacją umowy oraz do ich nie wykorzystywania w innym celu niż związany z wykonywaniem umowy.
  7. W przypadku konieczności ujawnienia informacji poufnych Wykonawca powiadomi z wyprzedzeniem Zamawiającego o konieczności ujawnienia informacji poufnych oraz poinformuje osobę lub organ, którym informacje te zostają ujawnione o ich poufnym charakterze. Ponadto, informacje takie mogą zostać ujawnione jedynie w zakresie, w jakim ich ujawnienie jest wymagane przepisami obowiązującego prawa, orzeczeniem sądu lub decyzją organu administracji.
  8. Wykonawca zobowiązuje się przy realizacji przedmiotu umowy przestrzegać ściśle wszelkich przepisów z zakresu prowadzonej działalności, w szczególności przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914 ze zm.) oraz innych przepisów szczególnych, oraz ponosi wszelką odpowiedzialność z tytułu ich naruszenia.

**§ 4**

**Obowiązki Zamawiającego**

Do obowiązków Zamawiającego należy:

- a) zapewnienie Wykonawcy nieodpłatnego dostępu do sal, w których będą świadczone usługi, bieżącej wody, prądu oraz zaplecza o wyposażeniu wskazanym w Załączniku nr 2 do umowy;
- b) udzielenie Wykonawcy, najpóźniej na 4 dni przed terminem Konferencji, informacji dotyczącej ostatecznej i wiążącej dla ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy liczby zarejestrowanych uczestników Konferencji oraz osób należących do obsługi Konferencji, w tym ostatecznej i wiążącej liczby uczestników Konferencji i osób należących do obsługi, korzystających z określonego rodzaju usług cateringowych, wskazanych w Załączniku nr 1 do niniejszej umowy, a także ewentualnych zmian w aranżacji wyposażenia i konfiguracji sprzętu;
- c) współpraca z Wykonawcą przy rozwiązywaniu ewentualnych problemów technicznych.

**§ 5**

**Wynagrodzenie**

1. Za prawidłową realizację przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości obliczonej jako suma iloczynu zarejestrowanych uczestników Konferencji i ceny jednostkowej dla danego elementu usług cateringowych, określonej w ofercie Wykonawcy za jednego uczestnika oraz iloczynu liczby osób należących do obsługi Konferencji i ceny jednostkowej, określonej dla danego elementu usług cateringowych w ofercie Wykonawcy za jedną osobę obsługującą.
2. Wysokość wynagrodzenia nie może przekroczyć kwoty .....,00 zł brutto (słownie: ..... i 00/100 brutto) w tym podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Powyższe wynagrodzenie obejmuje wszystkie koszty niezbędne do kompletnego i prawidłowego wykonania przedmiotu umowy.
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 zostanie zapłacone, na podstawie faktury VAT, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze VAT, po wykonaniu przedmiotu umowy oraz wystawieniu przez Wykonawcę i doręczeniu Zamawiającemu



faktury VAT z 14 dniowym terminem płatności. Za dzień płatności uważany jest dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

5. Fakturę VAT, o której mowa ust. 3, Wykonawca wystawi po wykonaniu przedmiotu umowy zgodnie z poniższymi danymi:

**Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Sp. z o.o.**

**ul. Wystawowa 1**

**51-618 Wrocław**

**NIP: 896-000-10-95**

5. Strony ustalają, że faktura VAT dostarczona zostanie przez Wykonawcę do Zamawiającego na adres wskazany w ust. 5.

## § 6

### Nadzór

1. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za prawidłowe wykonanie postanowień umowy jest ....., tel. ...., e-mail .....
2. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za kontakty i podejmowane uzgodnienia jest ....., tel. ...., e-mail .....

## § 7

### Kary Umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
  - a) za nieterminowe wykonanie umowy przez Wykonawcę - w wysokości 0,5% maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 5 ust. 2 - za każdą minutę opóźnienia w podawaniu posiłku i/lub napoju i/lub w usunięciu resztek pokonsumpcyjnych w stosunku do ustaleń wynikających z Załącznika nr 1 do umowy lub późniejszych pisemnych ustaleń stron;



- b) 1 % maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 5 ust. 2, w razie przygotowania stołów w sposób sprzeczny z dokonanyimi ustaleniami, za każdy niewłaściwie przygotowany stół;
  - c) 1 % maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 5 ust. 2, za niepodanie uzgodnionego dania lub napoju, podanie dania lub napoju niezgodnie z umową, za każde naruszenie;
  - d) 1 % maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 5 ust. 2, za podanie dania i/lub napoju o temperaturze niższej niż przewidują powszechnie przyjęte standardy, za każde naruszenie;
  - f) 50 % maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 5 ust. 2, za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 50 % maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 5 ust. 2, za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, z wyłączeniem sytuacji, gdy odstąpienie od umowy następuje na podstawie art. 145 ustawy Pzp.
  3. Kara umowna powinna być zapłacona przez stronę zobowiązaną w terminie 14 dni od daty wystąpienia przez drugą Stronę z żądaniem zapłaty.
  4. Strony zastrzegają prawo do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej.

## § 8

### Odstąpienie od umowy

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu usług zrealizowanych do dnia odstąpienia od umowy.



2. Odstąpienie powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i zawierać uzasadnienie.

## § 9

### Zmiany umowy

1. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w granicach określonych art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych, tj. w sytuacjach, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy i mających charakter zmian nieistotnych.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień niniejszej umowy w formie aneksu w razie skrócenia czasu trwania Konferencji. W takiej sytuacji Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy poprzez jego obniżenie o wartość niezrealizowanego elementu usługi cateringowej określonej w ofercie Wykonawcy.
3. Nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych: zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy, zmiany danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów między Stronami, drobne zmiany dotyczące czasu rozpoczęcia świadczenia danego elementu usług cateringowych, aranżacji sal i ustawienia stołów.
4. Wszelkie zmiany umowy mogą nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron, wyrażoną w formie aneksu, sporządzonego w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

## § 10

### Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
2. Integralną część umowy stanowią:
  - Załącznik nr 1 - Harmonogram wraz z planem cateringowym
  - Załącznik nr 2 – Opis pomieszczeń i wyposażenie zaplecza cateringowego
  - Załącznik nr 3 – Oferta wykonawcy – formularz cenowy
3. Spory mogące wyniknąć przy wykonywaniu umowy, Strony zobowiązują się rozstrzygać w drodze wzajemnych uzgodnień, a w przypadku braku możliwości rozstrzygnięcia sporu w







tym trybie w terminie 30 dni, spór poddany zostanie rozstrzygnięciu przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

4. Wykonawca nie może powierzyć wykonania umowy innej osobie bez zgody Zamawiającego.
5. Umowę zawarto w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden egzemplarz otrzymuje Wykonawca, a dwa egzemplarze Zamawiający.

**Wykonawca**

**Zamawiający**

**Załącznik nr 1****Harmonogram wydarzenia wraz z planem cateringowym**

Harmonogram świadczenia usługi cateringowej pokazuje poniższa tabela.

Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	08:00	16:30	Całodniowa przerwa kawowa
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	08:00	16:30	Poczęstunek w pokojach VIP
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	13:00	14:00	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych w formie szwedzkiego stołu
Hala Stulecia	4 XII 2012	14:00	15:30	Lunch dla obsługi
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	19:30	20:00	Uroczysty bankiet - welcome drink
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	20:00	23:30	Uroczysty bankiet - kolacja
Wrocławskie Centrum Kongresowe	5 XII 2012	09:00	16:00	Całodniowa przerwa kawowa
Wrocławskie Centrum Kongresowe	5 XII 2012	09:00	16:00	Poczęstunek w pokojach VIP
Wrocławskie Centrum Kongresowe	5 XII 2012	12:30	13:30	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych w formie szwedzkiego stołu
Hala Stulecia	5 XII 2012	13:30	15:00	Lunch dla obsługi

Godziny mogą ulec nieznacznym zmianom, w zależności od wymogów Organizatorów konferencji. O zmianach w harmonogramie konferencji Zamawiający zawiadomi Wykonawcę pisemnie najpóźniej na cztery dni przed terminem Konferencji.

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 108.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: [zarzad@halastulecia.pl](mailto:zarzad@halastulecia.pl), [www.halastulecia.pl](http://www.halastulecia.pl)





## Plan cateringowy

4 grudnia

**8.00 – 16.30 Całodniowa przerwa kawowa ze stałym dostępem uczestników**

**Miejsce: Foyer 1 oraz Foyer 2**

**Ilość: 250-350 osób**

### Catering:

- Kawa – bez limitu
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, earl grey), mleko, cukier, cytryny – bez limitu
- Woda mineralna w dzbankach - bez limitu
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza) 0.5l na osobę
- Kruche ciastka – 250- 350 porcji /100g
- Wypieki domowe – 250 - 350 porcji /80g
- Pokrojone owoce na paterach: mandarynki 50g/ winogrona 30g/ kiwi 30g / jabłka 50g / gruszki 50g / – całość: 250 - 350 porcji /210g

### Sprzęt:

- Ekspresy kawowe ciśnieniowe: 4 szt.
- Stoliki koktajlowe z elastycznym pokrowcem – w ustalonym kolorze: 20 szt.
- Świeże kwiatki na stoliki w cienkich wazonach na stół koktajlowy (np. goździki, eustoma). ilość wazonów: 20 szt.
- Stoły cateringowe z obrusem i przywieszką w ustalonym kolorze: ilość 16 szt.
- Popielnice na Tarasie Krytym: ilość 7 szt.

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 108.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: [zarzad@halastulecia.pl](mailto:zarzad@halastulecia.pl), [www.halastulecia.pl](http://www.halastulecia.pl)





**13.00 – 14.00 Lunch serwowany przy stołach koktajlowych i okrągłych 10-osobowych, w formie szwedzkiego stołu**

**Miejsce: Pomieszczenie we Wrocławskim Centrum Kongresowym**

**Ilość: 200 - 300 osób**

### Sposób serwowania dań:

- Wysokiej klasy bemaary gastronomiczne (inox, stal szlachetna) – potrawy ciepłe (do wyboru)
- Bar sałatkowy
- Lada z napojami

### Zupy:

- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym 100-150 porcji/ 200g
- Barszcz czerwony z uszkami 100 - 150 porcji/200g

### Dania główne:

- Fileciki z kurczaka faszerowane pomidorami 90-100 porcji /100g/30g
- Roladka wieprzowa z kapustą i grzybami 80-100 porcji/100g/30g
- Sandacz duszony w śmietanie z koperkiem 80-100 porcji /70g/30g
- Mix pierogów 70 porcji /150g
- Lasagne warzywna 40 porcji/150g

### Dodatki – do wyboru:

- Cząstki pieczonych ziemniaków 150-200 porcji/150g
- Ryż 80 - 100 porcji/120g
- Kopytka z masłem - 80 – 100 porcji /120g
- Bar sałatkowy 200 - 300 porcji/ 80g

### Napoje:

- Soki owocowe, woda mineralna – bez ograniczeń



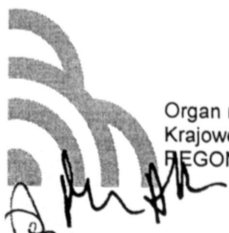
**Sprzęt**

- Stoliki koktajlowe z elastycznym pokrowcem w ustalonym kolorze; ilość . 30
- Stoły 10-osobowe – 20-30 stołów obrusy ciemne (granatowe)
- Krzesła : pokrowce na krzesła ecru wraz z kokardą, bądź ciemnym elementem pasującym do obrusów- 200-300 szt.
- Tabliczki przy daniach z nazwami w języku angielskim
- Zestawy do przypraw: 30 szt.
- Dostępność zastawy dla 200-300 osób – pełna porcelanowa ze sztuczcami
- Stoły cateringowe na potrawy z obrusami i zawieszka kolor ecru; 20 szt.
- Serwetki w obręczach : 200-300 szt.
- Bukiety kwiatów na stołach: kompozycja zwarta (np. frezja, eustoma, róża zgodnie z kolorystyką wydarzenia, max. do 20 kwiatów w misach) : 20-30 szt.

**Od 8.00-16.30 – Poczęstunek w pokojach VIP / 20 osób**

**Sprzęt :**

- Lodówki jednokolorowe w dwóch pokojach VIP – wyposażone w napoje: ilość 1 szt. do każdego pokoju
- Ekspresy kawowe: ilość 3 szt.
- Tace z przekąskami i tace z owocami: ilość 9 szt.
- Tartinki, koreczki – 200 porcji/ 35g
- Stół cateringowy z obrusem i zawieszka ecru: ilość 3
- Dekoracje kwiatowe w salach VIP (frezja, eustoma, róża) – 3 bukiety na stoły – odświeżone po pierwszym dniu
- Serwetki papierowe
- Wieszaki na ubrania: ilość 3 szt.
- Napoje bez limitu



**Posiłki dla obsługi:**

**Miejsce: pomieszczenie w Hali Stulecia**

**Ilość: 100-150 osób**

**Lunch od godz. 14.00 – 15:30**

**Lunch:**

**Zupy:**

- Rosół z kluseczkami 100 – 150 porcji/200g

**Dania główne:**

- Kotleciki schabowe z ziemniakami na zasmażanej kapuście 100 – 150 porcji /70g/50g

**Dodatki:**

- Ciastko drożdżowe z owocami 100 – 150 porcji/80g

**Napoje serwowane od godz. 08:00 – 23:30:**

- Woda mineralna gazowana i niegazowana (butelkowana), kawa, herbata: bez ograniczeń

**19.30 – 20.00 Uroczysty bankiet - welcome drink:**

**Miejsce: Foyer 1**

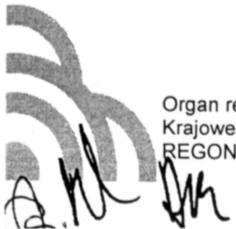
**Ilość: 200-300 osób**

**Catering:**

- Welcome drink: Wino musujące dla 200 – 300 porcji/120ml
- Woda mineralna, sok – bez limitu

**Sprzęt:**

- Obsługa kelnerska
- Stoły odstawcze z obrusami i zawieszkami kolor ecru: 5 szt.





**20.00 – 23.30 Uroczysty bankiet:**

**Miejsce: Sala Wielofunkcyjna**

**Ilość: 200-300 osób**

**Przystawka:**

- Wędzony pstrąg podany na musie z jabłek i kwaśnej śmietany w towarzystwie żurawiny 200-300 porcji /80g

**Zupy:**

- Krem z kurek 200-300 porcji /200ml

**Dania główne:**

- Polędwica wołowa duszona w sosie śmietankowym, kopytka szafranowe, bukiet warzyw 200-300 porcji/120g/80g/30g

**Deser:**

- Sernik staropolski w sosie waniliowym 200-300 porcji /80g

**Napoje:**

- Wino półwytrawne / białe lub czerwone - Kraj Argentyna 2011 - bez limitu
- Woda mineralna niegazowana, gazowana, soki owocowe 100%, kawa, herbata – bez limitu

**Dodatkowo danie dla wegetarian i bezglutenowców:**

- Pierogi ze szpinakiem i z bryndzą 20 porcji/ 150g
- Filet z halibuta na musie szpinakowym z ryżem i miksem sałat 5 porcji/70g/30g

**Sprzęt:**

- Stoły okrągłe na 10 osób: ilość 30 szt. ( średnica 160 cm)
- Obrusy w ustalonym kolorze: ilość 30 szt.
- Pokrowce na krzesła: 300 szt w ustalonym kolorze
- Tabliczki z numerem stolika na stojaczkach: ilość od 1 do 30
- Bukiety kwiatów zgodnie z kolorystyką wydarzenia w szklanych misach, (Ułożenie kwiatów symetryczne, zwarte, zamknięte w kształcie półkuli, bok misy od wewnątrz zamaskowany trawą). Szklana misa, średnica 40 cm: (propozycja kwiatów biała, fioletowo-granatowa) np. eustoma, goździki: ilość mis 30 szt.





- Świecek: ilość 60 szt.
- Serwetki w pierścieniach: ilość 200 - 300 szt.
- Zastawa porcelana biała , ilość 200 - 300 szt.

**5 grudnia**

**9.00 – 16.00 Całodniowa przerwa kawowa ze stałym dostępem uczestników**

**Miejsce: Foyer 1 + Foyer 2**

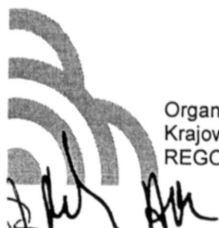
**Ilość: 250-350 osób**

**Catering:**

- Kawa, Herbata (czarna, owocowa, zielona, earl grey), mleko, cukier, cytryna – bez limitu
- Woda mineralna w dzbankach - bez limitu
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza) 0.5l na osobę
- Kruche ciastka – 250 – 350 porcji/100g
- Wypieki domowe – 250 – 350 porcji /80g
- Pokrojone owoce na platerach – mandarynki 50g/ winogrona 30g/ kiwi 30g / jabłka 50g / gruszki 50g / – 250 – 350 porcji /210g

**Sprzęt:**

- Ekspresy kawowe ciśnieniowe: ilość 4 szt.
- Stoliki koktajlowe z elastycznym pokrowcem w wybranym kolorze: ilość 20 szt.
- Kwiatki na stoliki koktajlowe: ilość wazonów: 20 szt.
- Stoły cateringowe z obrusami i zawieszkami w wybranym kolorze: ilość 16 szt.
- Popielnice na Tarasie Krytym: ilość 7 szt.





**12.30 – 13.30 Lunch serwowany przy stołach koktajlowych i okrągłych 10-osobowych, w formie szwedzkiego stołu**

**Miejsce: Pomieszczenie we Wrocławskim Centrum Kongresowym**

**Ilość: 200-300 osób**

**Zupy:**

- Krem pomidorowy z grzankami 100 - 150 porcji /200g
- Rosół z kluseczkami 100 - 150 porcji /200g

**Dania główne:**

- Roladka drobiowa faszerowana papryką w kremowym sosie śmietanowym 100 porcji /100g/20g
- Łosoś na szpinaku w sosie cytrynowym 100 porcji /70g
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym 100 porcji / 70g/50g
- Mix pierogów 70 porcji /150g
- Ryż zapiekany z cukinią i bakłażanem 40 porcji /120g

**Dodatki do wyboru:**

- Ryż 100 porcji /120g
- Ziemniaki pieczone 200 porcji /150g
- Kluski śląskie 100 porcji /120g
- Rataouille warzywne 50 porcji /100g
- Bar sałatkowy 200 porcji /80g

**Napoje:**

- Soki owocowe, woda – bez ograniczeń

**Sprzęt:**

- Stoliki koktajlowe z elastycznym pokrowcem w ustalonym kolorze; ilość: 30
- Stoły 10-osobowe – 20-30 stołów obrusy ciemne (granatowe)
- Krzesła : pokrowce na krzesła ecru wraz z kokardą, bądź ciemnym elementem pasującym do obrusów- 200-300 szt.
- Tabliczki przy daniach z nazwami w języku angielskim
- Zestawy do przypraw: 30 szt.





- Zastawa – pełna porcelanowa ze sztućcami – 200-300 szt.
- Stoły cateringowe na potrawy z obrusami i zawieszką kolor ecru; 20 szt.
- Serwetki w obręczach : 200-300 szt.
- Bukiety kwiatów na stołach: kompozycja zwarta ( frezja, eustoma, róża zgodnie z kolorystyką wydarzenia, max. do 20 kwiatów w misach) : 20-30 szt.

**Od 9.00-16.00 – Poczęstunek w pokojach VIP / łącznie: 20 osób**

### Sprzęt

- Lodówki jednokolorowe w dwóch pokojach VIP – wyposażone w napoje: ilość 1 szt. do każdego pokoju
- Ekspresy kawowe: ilość 3 szt.
- Tace z przekąskami i tace z owocami: ilość 9 szt.
- Tartinki, koreczki – 200p/ 35g
- Stół cateringowy z obrusem i zawieszką ecru: ilość 3
- Dekoracje kwiatowe w salach VIP (np. frezja, eustoma, róża) – 3 bukiety na stoły – odświeżone po pierwszym dniu
- Serwetki papierowe
- Wieszaki na ubrania: ilość 3 szt.
- Kelnerzy do obsługi: ilość 3 szt.
- Napoje bez limitu



**Posiłki dla obsługi:**

**Miejsce: pomieszczenie w Hali Stulecia**

**Ilość: 100-150 osób**

**Lunch od godz. 13.30 – 15:00**

**Lunch:**

**Zupy:**

- Zupa pieczarkowa 100 -150 porcji /200g

**Dania główne:**

- Filet z kurczaka z ziemniakami w sosie pomidorowym 100 -150 porcji /100g/30g

**Dodatki:**

- Zestaw surówek 100 -150 porcji /20g
- Czekoladowe ciastko 100 -150 porcji

**Napoje serwowane od godz. 08:00 – 23:30:**

- Woda mineralna gazowana i niegazowana (butelkowana), kawa, herbata: bez ograniczeń

**Uwaga:**

Realizacja usługi obejmuje przygotowanie i wystrój sal, stołów, obsługę techniczną oraz kelnerską, przygotowanie posiłków oraz przywrócenie pomieszczeń do stanu pierwotnego..

Kolor obrusów powinien być jednakowy na wszystkich stołach; do wyboru: ecru, biały, granatowy, złoty, zielony.

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi w liczbie zapewniającej sprawne i rzetelne wykonanie zamówienia.



**Informację o minimalnej i maksymalnej liczbie osób, którym będzie świadczona usługa.**

Zamawiający udzieli Wykonawcy, najpóźniej na 4 dni przed terminem konferencji, informacji dotyczącej ostatecznej liczby uczestników konferencji. Liczba uczestników będzie mieścić się w przedziałach podanych w poniższej tabeli.

MIEJSCE	DATA	RODZAJ CATERINGU	Liczba osób [min.-maks.]
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	Całodniowa przerwa kawowa	250 -350
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	Poczęstunek w pokojach VIP	20
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych w formie szwedzkiego stołu	200-300
Hala Stulecia	4 XII 2012	Posiłki dla obsługi	100-150
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	Uroczysty bankiet - welcome drink	200-300
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	Uroczysty bankiet - kolacja	200-300
Wrocławskie Centrum Kongresowe	5 XII 2012	Całodniowa przerwa kawowa	250 -350
Wrocławskie Centrum Kongresowe	5 XII 2012	Poczęstunek w pokojach VIP	20
Wrocławskie Centrum Kongresowe	5 XII 2012	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych w formie szwedzkiego stołu	200-300
Hala Stulecia	5 XII 2012	Posiłki dla obsługi	100-150

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
 adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

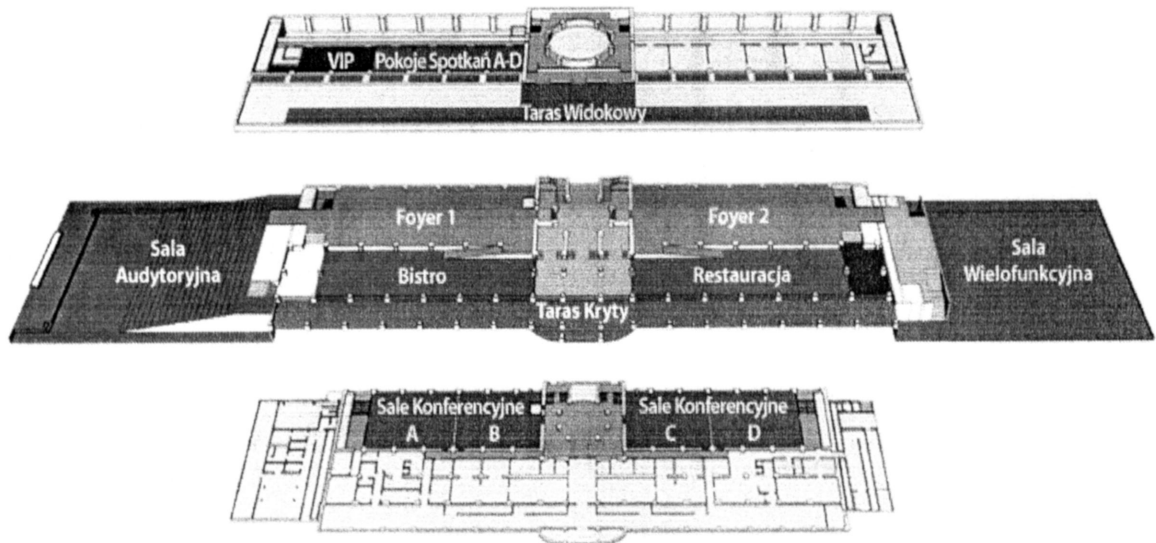
Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 108.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: [zarzad@halastulecia.pl](mailto:zarzad@halastulecia.pl), [www.halastulecia.pl](http://www.halastulecia.pl)





### Opis pomieszczeń

1. Plan obiektu:

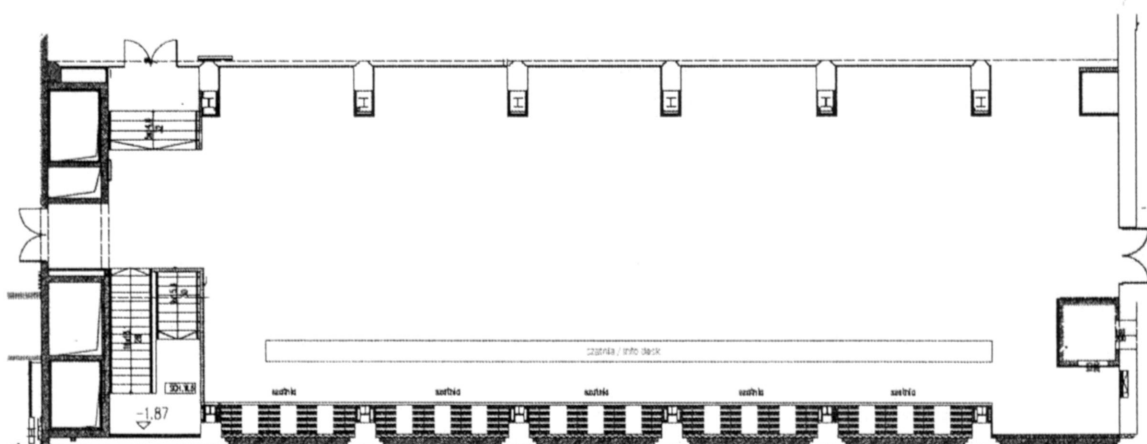


2. Foyer 1 i 2 znajdują się na poziomie +1.

Wymiary: 30.6m x 11.3m x 3m

Powierzchnia: 345m<sup>2</sup>

Plan:



Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

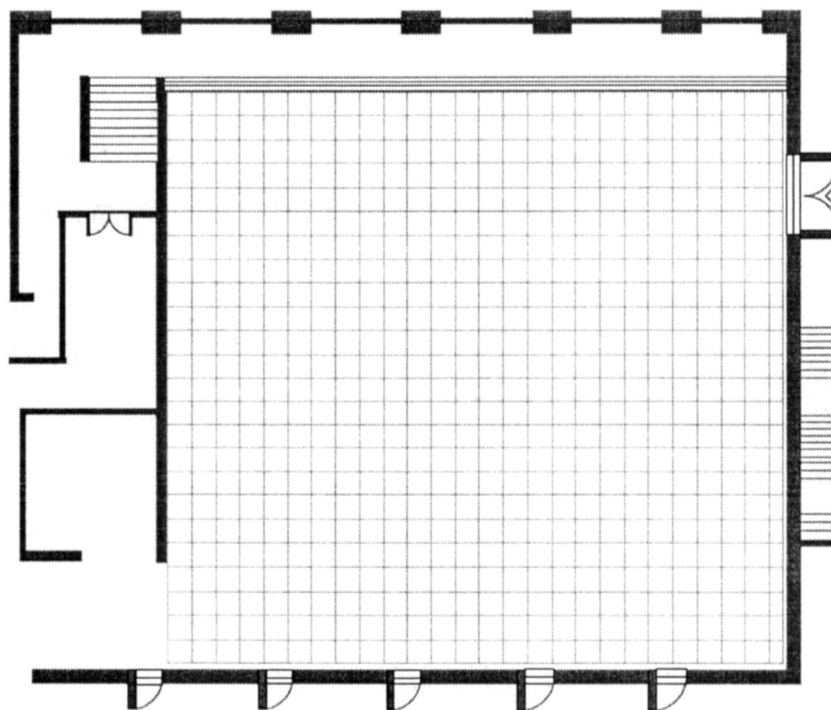
Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 108.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: [zarzad@halastulecia.pl](mailto:zarzad@halastulecia.pl), [www.halastulecia.pl](http://www.halastulecia.pl)

3. Sala Wielofunkcyjna znajduje się na poziomie 0.

Wymiary: 25.8m x 24.2

Powierzchnia: 624m<sup>2</sup>

Siatka:



4. Zaplecze

cateringowe znajduje się na poziomie -1.

Wejście od strony Sali Wielofunkcyjnej przez windę.

Wyposażenie:

<b>Zaplecze cateringowe</b>			
1	Stół załadowczy do zmywarki tunelowej ze zlewem 1-komorowymi otworem na odpadki	1 szt.	
2	Bateria stojąca, 2 otworowa z wylewką oraz prysznicem na stelażu	1 szt.	
3	Pojemnik na odpadki	3 szt.	
4	Tunel zmywalniczy	1 szt.	
5	Stół rolkowy -narożny	1 szt.	
6	Stół rolkowy prosty z ogranicznikiem	1 szt.	

**Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**  
adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 108.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: zarzad@halastulecia.pl, www.halastulecia.pl





7	Stół z półką	1 szt.	
8	Stół z komorą zlewozmywaka	1 szt.	
9	Zmywarka do szkła	1 szt.	
10	Wózek na kosze	4 szt.	
11	Umywalka do rąk z automatycznym wypływem wody	1 szt.	
12	Stół odkładczy	1 szt.	
13	Piec konwekcyjno-parowy 20XGN1/APER 70R/C 1 szt.- wspólna do 3 pieców	3 szt.	
14	Wózek wsadowy do pieców	3 szt.	
15	Komora chłodnicza bez podłogi na profilu U	1 szt.	
16	Instalacja chłodnicza do komory SPLIT	1 szt.	
17	Pojemnik na odpadki	2 szt.	
18	Basen 1 komorowy	1 szt.	
19	Bateria stojąca 2 otworowa z wylewką oraz prysznic na stelażu	1 szt.	
20	Zmywarka do mycia sprzętu kuchennego	1 szt.	
21	Regał z półkami perforowanymi	2 szt.	
22	Zlewozmywak porządkowy, 2 poziomowy	1 szt.	
23	Regał	1 szt.	
24	Komora chłodnicza	1 szt.	
25	Instalacja chłodnicza do komory SPLIT	1 szt.	
<b>Rozdzielnia Kelnerska</b>			
26	Bar mobilny	4 szt.	
27	Stół z drzwiami suwanymi	1 szt.	
28	Stół odkładczy	2 szt.	

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców  
Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 108.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95,  
REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: zarzad@halastulecia.pl, www.halastulecia.pl



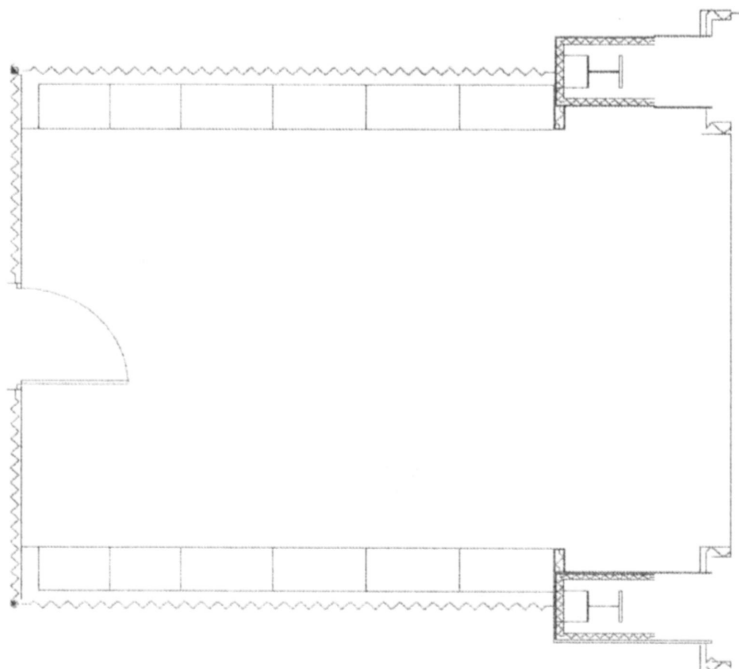
29	Szafka wisząca	1 szt.	
30	Półka wisząca podwójna	1 szt.	
31	Półka wisząca podwójna	1 szt.	
32	Umywarka do rąk z automatycznym wypływem wody	1 szt.	
33	Wytwornica kostek lodu	1 szt.	
35	Ekspres przelewowy do kawy , pojemność 2 x20	1 szt.	
36	Umywarka do rąk z automatycznym wypływem wody	1 szt.	
38	Wózek serwisowy , 3 półkowy	5 szt.	
39	Wózek do transportu talerzy	2 szt.	

5. Sale VIP znajdują się na poziomie + 2

Wymiary: 4,5m x 5,9m x 3m

Powierzchnia: 26,5 m<sup>2</sup>

Plan:



**Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**  
**adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław**

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 108.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: [zarzad@halastulecia.pl](mailto:zarzad@halastulecia.pl), [www.halastulecia.pl](http://www.halastulecia.pl)



*Handwritten signature*



6. Sala Super VIP znajduje się na poziomie + 2  
Wyposażony w aneks kuchenny oraz toaletę.  
Powierzchnia 50m<sup>2</sup>.  
Zdjęcie poglądowe:



Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 108.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: [zarzad@halastulecia.pl](mailto:zarzad@halastulecia.pl), [www.halastulecia.pl](http://www.halastulecia.pl)



*Handwritten signature*