



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



PAŃSTWOWA
WYŻSZA
SZKOŁA
ZAWODOWA
WE WŁOCŁAWKU



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Dobra praktyka najlepszym nauczycielem”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

G.231-163/13-POKL 3-70-1/11

Informacja o wyborze oferty

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa we Włocławku informuje, że w odpowiedzi na zaproszenie do złożenia oferty na usługę cateringu w postaci serwisu kawowego oraz przekąsek dla uczestników konferencji naukowej organizowanej w ramach Projektu „Dobra praktyka najlepszym nauczycielem”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego z Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytetu III - *Wysoka jakość systemu oświaty*, Działania 3.3. - *Poprawa jakości kształcenia*, Poddziałania 3.3.2 - *Efektywny system kształcenia i doskonalenia nauczycieli – projekty konkursowe*, oraz Zadanie 8, poz. 57.

wybrano menu firmy:

**Marian Zelazkiewicz Makary Catering , 87-100 Toruń, ul. Żwirki i Wigury 71/1
za kwotę brutto za całość zamówienia w wysokości 3 000,00 zł.**

K I E R O W N I K
Działu Gospodarczego

mgr inż. *Maryla Zaworeka*



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPOJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Dobra praktyka najlepszym nauczycielem”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

G.231- 163/13-POKL 3-70-1/11

Włocławek. 06.05.2013 r.

ZLECENIE

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa we Włocławku

zleca

usługę cateringu w postaci serwisu kawowego oraz przekąsek dla uczestników konferencji naukowej organizowanej w ramach Projektu „Dobra praktyka najlepszym nauczycielem”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego z Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytetu III - *Wysoka jakość systemu oświaty*, Działania 3.3. - *Poprawa jakości kształcenia*, Poddziałania 3.3.2 - *Efektywny system kształcenia i doskonalenia nauczycieli – projekty konkursowe*, oraz Zadanie 8, poz. 57, w dniu 6 czerwca 2013 r.

Usługę należy wykonać we Włocławku, w obiekcie przy ul. Obrońców Wisły 1920 r. 21/25 w sali 77 tzw. sala fitness.

W ramach usługi Wykonawca zapewni:

1. Catering dla 100 osób zgodnie z zaoferowanym w ofercie menu.
2. Jedzenie bardzo dobrej jakości, świeże oraz estetycznie podane.
3. Zastawę i filizanki,
4. Obrusy
5. Elegancką dekorację stołów (kwiaty, świece, itp)
6. Obsługę kelnerską.

Program konferencji wymaga zrealizowania usługi w sposób następujący: od godziny 9:00 serwowana powinna być kawa, herbata, natomiast w godzinach 13:00-14:00 przekąski, ciasto i pozostałe napoje.

Za wykonanie zlecenia Zamawiający zapłaci przelewem kwotę brutto 3 000,00 zł (słownie: trzy tysiące zł), terminie 14 dni od otrzymania faktury VAT.

W przypadku nienależytego wykonania lub opóźnienia w realizacji usługi zostaną naliczone odsetki w wysokości 1 % od kwoty zlecenia brutto.

BIURO WYKONAWCY
Biuro Gospodarczego
mgr inż. Maryla Zaworska

Z upoważnienia REKTORA
Kancelarz

mgr Teresa Bieniek