

DO-G.261.5.2026

## Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

**-Wzór umowy-****Umowa Nr DO-G.261.5.2025**

zawarta w dniu.....2026 roku

pomiędzy:

**Wojewódzkim Funduszem Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Kielcach**,  
z siedzibą 25-155 Kielce al. ks. J. Popiełuszki 41, NIP 959-08-32-923, Regon 260365480, który  
reprezentuje:

**Jacek Skórski** - Prezes Zarząduzwanym dalej „**Zamawiającym**”

a

..... z siedzibą w ....., wpisaną do ....., NIP  
....., którą reprezentuje :

.....

zwaną dalej „**Wykonawcą**” ,**Zamawiający i Wykonawca** zwani są dalej łącznie „**Stronami**” lub oddzielnie jako „**Strona**”.

*Przedmiot umowy planowany jest w części do sfinansowania ze środków Unii Europejskiej z Programu Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko (FENIKS) 2021– 2027, Priorytet FENX.01 - Wsparcie sektorów energetyka i środowisko z Funduszu Spójności, Działanie FENX.01.01 Efektywność energetyczna.*

Do niniejszej umowy nie stosuje się ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych. Wartość zamówienia nie przekracza 170 000 złotych.

**§ 1**

Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie na rzecz Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Kielcach usługi cateringowej w okresie od dnia 01.02.2026 r. do dnia 31.01.2027 roku, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1 do umowy oraz ofertą Wykonawcy – załącznik nr 2 do umowy.

**§ 2**

Usługi cateringowe realizowane będą do wyczerpania kwoty na jaką została zawarta przedmiotowa umowa, jednak nie dłużej niż do 31 stycznia 2027 r.

**§ 3**

1. Maksymalna kwota wynagrodzenia za wykonanie całości przedmiotu umowy wynosi netto:  
.....(słownie złotych: .....), brutto: ..... zł (słownie złotych: .....).

**DO-G.261.5.2026**

2. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne według faktycznie zrealizowanej usługi cateringowej, zgodnie ze sporządzonym Protokołem odbioru, stanowiącym Załącznik nr 4 do umowy, według cen poszczególnych elementów zamawianego menu, określonych w ofercie Wykonawcy.
3. Wykonawca oświadcza, że wynagrodzenie wskazane w § 3 ust. 1 obejmuje całość poniesionych przez Wykonawcę kosztów na sfinansowanie prac będących przedmiotem niniejszej umowy, w tym koszty robocizny, zysk, materiały oraz dojazd.
4. Z każdego etapu zamówienia, będzie sporządzony osobny protokół, podpisany przez osoby wyznaczone do realizacji niniejszej umowy. Podpisany protokół bez uwag, dołączony do faktury, będzie podstawą do jej zapłaty.
5. Wynagrodzenie za wykonanie usług następować będzie każdorazowo na podstawie faktury VAT w terminie 14 dni od jej otrzymania przez Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy. Za dzień zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Podstawą wystawienia faktury VAT będzie protokół odbioru podpisany przez obie strony.
7. W przypadku konieczności zwiększenia ilości cateringu, którego elementy są objęte niniejszą umową lub zamówienia wybranych pozycji z cateringu okolicznościowego, Wykonawca zobowiązuje się do ich dostarczenia zgodnie z wyspecyfikowanym w zamówieniu zapotrzebowaniem na zasadach określonych w niniejszej umowie dla zamówienia podstawowego i z zachowaniem cen określonych w ofercie.

**§ 4**

1. Zamawiający zleci Wykonawcy każdorazowo przygotowanie usługi cateringowej w terminie nie później niż 2 dni przed spotkaniem (z wyjątkiem cateringu przygotowanego na potrzeby udziału w Targach ENEX, który zlecony zostanie ostatecznie, wraz z podaniem konkretnej liczby osób, do dnia 13.02.2026 r.), poprzez przekazanie zlecenia drogą elektroniczną, zgodnie z załącznikiem nr 3 do umowy. Zlecenie zawierać będzie informacje o wyborze menu i godzinach serwowania.
2. W nagłych, uzasadnionych przypadkach Zamawiający może zlecić Wykonawcy usługę cateringową w terminie 24 h przed spotkaniem. Do zlecenia stosuje się odpowiednio zapisy ust. 1.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia jak również świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
4. Do współpracy w sprawach związanych z realizacją Umowy upoważnieni są:
  - ze strony Wykonawcy – p. .... tel. ....  
e-mail: .....
  - ze strony Zamawiającego – p. Katarzyna Chaba tel. +48 41 33 35 905  
e-mail: [k.chaba@wfos.com.pl](mailto:k.chaba@wfos.com.pl)  
– p. Anna Baran tel. +48 41 234 50 58  
e-mail: [a.baran@wfos.com.pl](mailto:a.baran@wfos.com.pl)  
– p. K. Kitlińska tel. 887 447 734  
e-mail: [k.kitlinska@wfos.com.pl](mailto:k.kitlinska@wfos.com.pl)
5. Osoba upoważniona do współpracy ze strony Zamawiającego uprawniona jest do dokonywania, w imieniu i na jego rzecz, wszelkich czynności związanych z realizacją Umowy, z wyjątkiem rozwiązania, wypowiedzenia, odstąpienia od Umowy.

**DO-G.261.5.2026**

6. Zmiana osoby upoważnionej, zarówno ze strony Wykonawcy jak również ze strony Zamawiającego, następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony i nie stanowi zmiany treści Umowy.
7. Wykonawca zobowiązuje się do współpracy z Zamawiającym w czasie trwania Umowy.

**§ 5**

1. W przypadku nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto za dane zlecenie. Przez nienależyte wykonanie umowy należy rozumieć w szczególności wykonanie usługi niezgodnie z opisem przedmiotu zamówienia - Załącznik nr 1 do umowy, np. zmniejszenie ilości asortymentu, porcji, dostarczenie nieświeżych produktów, dostarczenie produktów niezgodnych z zaakceptowanym menu, a także nie dotrzymania terminów realizacji usługi wskazanych każdorazowo w zamówieniu, zgodnie z postanowieniami § 4 ust. 1 i 2.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto, określonego w § 3 ust.1 z tytułu odstąpienia od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca.
3. Zamawiający ma prawo do potrącania kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.

**§ 6**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia umownego w następujących przypadkach:
  - 1) w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług,
  - 2) w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę, jeżeli powyższe zmiany będą miały wpływ na koszty wykonania Umowy przez Wykonawcę.
2. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 1 pkt 1 niniejszego paragrafu Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę umownego wynagrodzenia w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po wejściu w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstaw prawnych zmiany stawki podatku od towarów i usług oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Wykonawcy po zmianie warunków umowy.
3. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 1 pkt 2 niniejszego paragrafu Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę Umowy w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po wejściu w życie przepisów zmieniających wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstaw prawnych oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Wykonawcy po zmianie warunków umowy, w szczególności Wykonawca zobowiązuje się wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia, a wpływem zmiany minimalnego wynagrodzenia za pracę na kalkulację wynagrodzenia. Wniosek powinien obejmować jedynie dodatkowe koszty realizacji Umowy, które Wykonawca obowiązkowo ponosi w związku z podwyższeniem wysokości płacy minimalnej. Zamawiający oświadcza, iż nie będzie akceptował, kosztów wynikających z podwyższenia wynagrodzeń pracownikom Wykonawcy, które nie są konieczne w celu ich dostosowania podwyższenia wynagrodzenia w kwocie przewyższającej wysokość płacy minimalnej.
4. Zmiana warunków umowy w zakresie zmiany wynagrodzenia z przyczyn określonych w ust. 1 obejmować będzie wyłącznie płatności za towary, których w dniu zmiany jeszcze nie wykonano.

**DO-G.261.5.2026**

5. Obowiązek udowodnienia wpływu zmian, o których mowa w ust. 1 na zmianę wynagrodzenia należy do Wykonawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany warunków umowy przez Zamawiającego.

**§ 7**

Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków i odpowiedzialności cywilnej, do końca terminu realizacji umowy, że szczególnym uwzględnieniem możliwości nastąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności, na kwotę nie mniejszą niż **30.000,00 zł** (słownie zł: *trzydzieści tysięcy, 00/100*).

**§ 8**

1. W sprawach nieuregulowanych w umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji umowy Zamawiający i Wykonawca poddają pod rozstrzygnięcia sądu właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy.
3. Przed skierowaniem sprawy do sądu Strony umowy podejmą wszelkie starania zmierzające do ugodowego, pozasądowego załatwienia ewentualnego sporu wynikłego w związku z zawarciem Umowy.
4. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
6. Integralną częścią umowy są załączniki, wymienione poniżej:
  - 1) Opis przedmiotu zamówienia – Załącznik nr 1,
  - 2) Oferta Wykonawcy - Załącznik nr 2,
  - 3) Wzór zlecenia – Załącznik nr 3,
  - 4) Wzór protokołu odbioru – Załącznik nr 4.

.....  
**Zamawiający**

.....  
**Wykonawca**

Załącznik nr 1 do umowy z dn. ....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie na rzecz Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Kielcach usługi cateringowej zgodnie z poniższym zastawieniem:

1. Catering na potrzeby udziału w Targach ENEX, w trakcie XXVIII Międzynarodowych Targów Energetyki i Elektrotechniki oraz Odnawialnych Źródeł Energii ENEX na Targach Kielce S.A. przy ul. Zakładowej 1 w Kielcach w dniach: 04-05.03.2026 r., obejmujący:

1.1. serwis kawowy dla uczestników konferencji w dniu 04 marca 2026 r. dla ok. 100 osób - przerwa kawowa ciągła podczas trwania konferencji.; godziny serwowania: 9:30 – 14.00.

Serwis będzie obejmował (na 1 osobę):

- kawa z ekspresu (bez ograniczeń), herbata – min. 3 rodzaje (bez ograniczeń), cukier biały i brązowy (bez ograniczeń), mleko (bez ograniczeń), cytrusy (bez ograniczeń),
- woda mineralna gazowana w butelkach, min. 500 ml,
- woda mineralna niegazowana z cytryną podawana w dzbankach dla 100 osób, min. 500ml,
- soki owocowe w butelkach min. 0,33 ml,
- mix kanapek dekoracyjnych przygotowanych na różnym rodzaju pieczywa (jasnym, ciemnym lub pełnoziarnistym), z minimum 4 składników (w tym: masło, pasty, szynka, ser żółty, łosoś wędzony, sałata dekoracyjna, warzywa świeże bądź konserwowe, oliwki czarne lub zielone, kiełki warzyw, - 6 szt. zestaw; min. waga zestawu – 300g.,
- ciasta domowe co najmniej 3 rodzaje, min. waga zestawu 150 g.

1.2. obiad w formie bufetu wraz z organizacją miejsca posiłku, tj.: sala z wyposażeniem (stoły, krzesła) i obsługą kelnerską dla uczestników konferencji – ok. 100 osób w dniu 04 marca 2026 r. – godziny serwowania 13:45 –15:00.

DO-G.261.5.2026

**Obiad będzie obejmował (na 1 osobę):**

- zupa krem min. 250ml,
- 2 główne dania na gorąco – 1 mięsne oraz 1 do wyboru: wegetariańskie lub wegańskie (np. roladka z kurczaka nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami min. 150g., ryba w sosie cytrynowym min. 75g., papryczki nadziewane warzywami w sosie ze świeżych pomidorów z bazylią, min. 250g.). Należy założyć dla podanej ostatecznie liczby osób taką samą liczbę dań mięsnych i po 50 % dań wegetariańskich oraz 50 % dań wegańskich (tj. w przypadku potwierdzenia liczby uczestników w ilości 100 Wykonawca przygotowuje 100 dań mięsnych oraz 50 dań wegetariańskich i 50 dań wegańskich),
- dodatki min. 2 rodzaje (np. puree ziemniaczane min. 200g, ryż z warzywami min. 125g.),
- sałatki serwowane w salaterkach: 3 rodzaje do wyboru, min. 150g.,
- woda mineralna w dzbankach 500ml,
- soki owocowe w dzbankach min. 200 ml.

**1.3 serwis kawowy - stoisko w dniach 04 i 05 marca 2026 r dla ok. 30 osób.; godziny serwowania 8:30 – 16.30. Serwis będzie obejmował (na 1 osobę):**

- mix kanapek dekoracyjnych przygotowanych na różnym rodzaju pieczywa (jasnym, ciemnym lub pełnoziarnistym), z minimum 4 składników (w tym: masło, pasty, szynka, ser żółty, łosoś wędzony, sałata dekoracyjna, warzywa świeże bądź konserwowe, oliwki czarne lub zielone, kiełki warzyw, - 3 szt. zestaw; min. waga zestawu – 150g.,
- ciasta domowe co najmniej 2 rodzaje w zestawie, min. waga zestawu 100 g.

**Uwagi do pkt 1 (1.1- 1.3)**

- Liczba osób wskazana w opisie jest szacunkowa i służy jedynie orientacyjnemu określeniu wielkości przedmiotu zamówienia oraz porównaniu ofert. Ostateczna liczba osób zostanie podana najpóźniej do dnia 13 lutego 2026 r. Wykonawca akceptuje powyższe założenia i nie będzie dochodził roszczeń z tego tytułu.
- Serwis kawowy z pkt 1.1 serwowany będzie w wyznaczonym miejscu przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej.
- Wykonawca zobowiązany będzie do gotowości do świadczenia usługi co najmniej pół godziny przed wskazanymi godzinami serwowania, zebrania zużytych naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej w ciągu dwóch godzin od zakończenia serwowania.

**DO-G.261.5.2026**

- Wykonawca wykona całość zamówienia zgodnie z wymaganiami organizatora Targów tj. spółki Targi Kielce S.A. z siedzibą w Kielcach jako organizatora ww. imprezy.
- W ramach kwoty uwzględnione będą wszystkie koszty w tym koszt opłat na rzecz Targów Kielce S.A.

**Usługa planowana jest do sfinansowania ze środków Unii Europejskiej z Programu Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko 2021-2027 (FEnIKS) w ramach „Projekt Doradztwa Energetycznego”.**

**2. Catering okolicznościowy (przewidywane około 16 spotkań po 15 zestawów w siedzibie WFOŚiGW w Kielcach). Zestaw obejmować będzie:**

- mix kanapek dekoracyjnych przygotowanych na różnym rodzaju pieczywa (jasnym, ciemnym lub pełnoziarnistym), z minimum 4 składników (w tym: masło, pasty, szynka, ser żółty, łosoś wędzony, sałata dekoracyjna, warzywa świeże bądź konserwowe, oliwki czarne lub zielone, kiełki warzyw, - 3 szt. w zestawie; min. waga zestawu 150g.,
- mini wrapy i tortille - 3 szt. w zestawie, min. waga zestawu 180g.,
- ciasta bankietowe - 3 rodzaje w zestawie, min. waga zestawu 150g.

**Usługa planowana jest częściowo do sfinansowania ze środków Unii Europejskiej z Programu Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko 2021-2027 (FEnIKS) w ramach „Projekt Doradztwa Energetycznego”.**

**3. Zestawy świąteczne (przewidywane 4 spotkania w roku dla ok. 100 osób w siedzibie WFOŚiGW w Kielcach) obejmujące (dla 1 osoby):**

**Spotkanie Bożonarodzeniowe:**

- pierogi z kapustą i grzybami min. 250g,
- śledź w oleju min. 100g,
- ryba po grecku min. 100g,
- kompot z suszu/sok owocowy min. 250ml,
- karp dzwonki min. 100g,
- sałatka jarzynowa min. 100g,,
- kapusta z grzybami min. 100g,
- ciasta bankietowe - min. 3 szt. w zestawie, min. waga zestawu 180g.,
- pieczywo ok. 150g



DO-G.261.5.2026

**Spotkanie Wielkanocne:**

- jajka faszerowane min. 2 faszerowane połówki,
- sałatka jarzynowa min. 100g,
- sałatka grecka min. 100g,
- plenery mięs pieczystych min. 100g,
- pieczona biała kiełbasa min. 100g,
- żurek z jajkiem min. 250 ml,
- ciasta bankietowe - min. 3 rodzaje w zestawie, min. waga zestawu 150g.,
- pieczywo ok. 150g,
- dodatki: chrzan, musztarda lub inny sos ok. 20g.

**Tłusty czwartek:**

- pączki z nadzieniem i lukrem ok.85g,
- faworki ok. 100g.

**Bal Mikołajkowy:**

- pączki z nadzieniem i lukrem ok.85g,
- babeczki / muffinki ok. 100g.

**4. Zestaw obiadowy (przewidywane około 2 spotkania dla ok. 20 osób w siedzibie WFOŚiGW w Kielcach) obejmujący (na 1 osobę):**

- zupa do wyboru min. 250 ml,
- danie gorące (mięso/ryba, ziemniaki/ryż/kasza/kluski śląskie) min. 350g,
- sałatki: 3 rodzaje do wyboru, min. 150g.

Usługa planowana jest częściowo do sfinansowania ze środków Unii Europejskiej z Programu Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko 2021-2027 (FEnIKS) w ramach „Projekt Doradztwa Energetycznego”.

**Uwagi do pkt 2-4**

- Liczba osób (uczestników wydarzeń) jak również i samych wydarzeń wskazana w opisie jest szacunkowa i służy jedynie orientacyjnemu określeniu wielkości przedmiotu zamówienia oraz porównaniu ofert. Rzeczywista liczba osób i wydarzeń, wynikać będzie ze specyfiki danego wydarzenia oraz potrzeb Zamawiającego i może odbiegać od wartości podanej przez



**DO-G.261.5.2026**

Zamawiającego w opisie. Wykonawca akceptuje powyższe założenia i nie będzie dochodził roszczeń z tego tytułu.

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia wybranych pozycji z cateringu okolicznościowego – pkt. 2 jak również w zmienionej ilości zestawów.
- Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej w trakcie następujących spotkań świątecznych: bożonarodzeniowego i wielkanocnego.
- Wykonawca zobowiązany będzie do gotowości do świadczenia usługi co najmniej godzinę przed wskazanymi godzinami serwowania, zebrania zużytych naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej w ciągu dwóch godzin od zakończenia serwowania.

## **II. Pozostałe warunki świadczenia usługi cateringowej:**

1. Wykonawca zapewni każdorazowo świadczenie usługi cateringowej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej z użyciem sztuców platerowych, serwetek papierowych, obrusów materiałowych, chyba że Zamawiający zleci inaczej.
2. Wykonawca zobowiązuje się bezwzględnie do zapewnienia świeżych posiłków przyrządzonych w dniu ich serwowania. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dodatkowych dekoracji na wybrane spotkania, jak również dostarczenia na wybrane spotkania stołów (np. koktajlowych lub innych) w ilości wskazanej przez Zamawiającego.
4. Zamawiający będzie zlecał Wykonawcy każdorazowo przygotowanie usługi cateringowej w terminie nie później 2 dni przed spotkaniem określając godziny serwowania (z wyjątkiem cateringu określonego w pkt I.1, który zlecony zostanie ostatecznie, wraz z podaniem konkretnej liczby osób, do dnia 13.02.2026 r.). W nagłych, uzasadnionych przypadkach Zamawiający może zlecić Wykonawcy usługę cateringową w terminie 24 h przed spotkaniem.
5. Wykonawca nie będzie wnosił żadnych uwag ani roszczeń w odniesieniu do szczegółowych wymagań, jakie zostaną mu przekazane w ramach poszczególnych zamówień częściowych. Każde zamówienie będzie realizowane na podstawie zlecenia wysłanego drogą elektroniczną od Zamawiającego, a Wykonawca zobowiązuje się do ich pełnego wykonania, bez możliwości zgłaszania uwag czy reklamacji co do zasadności ich treści.
6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za usługi, które zostały uprzednio zlecone i wykonane. Wykonawca nie ma prawa do zgłaszania roszczeń dotyczących płatności za jakiegokolwiek usługi niezlecone przez Zamawiającego. Każde wykonanie usługi będzie

**DO-G.261.5.2026**

następowało na wyraźne zlecenie Zamawiającego, a zapłata będzie obejmować wyłącznie zamówiony i dostarczony catering.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia jak również świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
8. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego zlecić Podwykonawcom wykonania przedmiotu zamówienia.

Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usług zgodnie z wszelkimi wymaganiami określonymi w niniejszym OPZ.

DO-G.261.5.2026

Załącznik nr 3 do umowy z dn. ....

Kielce, dn. ....

**ZAMAWIAJĄCY:**

Wojewódzki Fundusz Ochrony  
Środowiska i Gospodarki Wodnej w Kielcach  
25-155 Kielce, al. Ks. J. Popiełuszki 41

**WYKONAWCA:**

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

**ZLECENIE NA USŁUGI CATERINGOWE**

Zgodnie z umową z dnia ..... na świadczenie na rzecz Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Kielcach usługi cateringowej w 2026 roku, Fundusz zleca wykonanie nw. cateringu.

1. Termin realizacji zlecenia: .....
2. Godzina realizacji zlecenia.....
3. Przedmiot umowy:

Lp.	Nazwa usługi	j.m.	ilość
1.			
2.			
n.			

4. Obsługa kelnerska: TAK / NIE
5. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za realizację zlecenia jest:  
..... tel.: .....
6. Uwagi:

.....  
.....

.....  
(data, podpis i pieczęć Zamawiającego)

DO-G.261.5.2026

Załącznik nr 4 do umowy z dn. ....

Kielce, dn. ....

**PROTOKÓŁ ODBIORU**

usługi cateringowej

**WYKONAWCA:**.....  
.....  
.....**ZAMAWIAJĄCY:**Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Kielcach  
25-155 Kielce, al. Ks. J. Popiełuszki 41Zgodnie ze zleceniem z dnia ..... w ramach umowy z dnia ..... Wykonawca przekazuje, a  
Zamawiający odbiera wykonanie usługi cateringowej:

Lp.	Nazwa usługi	j.m.	ilość
1.			
2.			
n.			

Usługa została wykonana NALEŻYCIE / NIENALEŻYCIE\* (właściwie zaznaczyć)

W przypadku nienależytego wykonania usługi należy opisać nieprawidłowości:

.....  
..........  
(data, podpis i pieczęć Zamawiającego)