

**PRZEGLĄD RELACJI WYNIKAJĄCYCH Z UMOWY PROPONOWANYCH PRZEZ CCC.**

Typ umowy	Czas trwania	% usług podzlecanych	Kontekst	Główne procedury	Podstawa fakturowania
Zarządzanie cateringiem	Długoterminowe, w oparciu o umowy	89%	Metoda zarządzania oparta na strategicznym wyborze wg klienta	CCC wytwarza i dystrybuuje posiłki na terenie obiektów udostępnionych przez klienta. CCC pozyskuje produkty spożywcze od swoich dostawców. CCC świadczy usługi poprzez swoich pracowników i/lub pracowników udostępnionych (lub wysłanych) przez klienta.	Umowa zawierająca cenę stałą lub Umowa obejmująca dodatkowe koszty
Koncesja na świadczenie usług cateringowych (8)	Długoterminowo		Zarządzanie długoterminowe, zwalniające zamawiającego z wszelkich kosztów inwestycji powiązanych z budowaniem lub renowacją sprzętu cateringowego	CCC finansuje i podejmuje działania w celu utworzenia jednostki cateringowej lub wytwarzającej posiłki. CCC zarządza codziennie całością usług cateringowych i pobiera zapłatę od klientów.	Oplaty za usługi dla CCC powiązane z zyskami z działalności usługowej
Dostarczanie posiłków	Tymczasowo lub długoterminowo	8%	Wskutek wykonywanych prac kuchnie klienta czasowo wyłączone z eksploatacji lub zamierzony wybór działania	CCC przygotowuje posiłki w jednej ze swoich kuchni, po czym dostarcza je do klienta - brak usług świadczonych na terenie klienta	Cena jednostkowa posiłku
Zaopatrzenie w produkty żywnościowe	<i>W zależności od kontekstu:</i> Tymczasowo lub długoterminowo	3%	Wybór zamierzony lub Faza wstępna bardziej zaawansowanego procesu podzlecenia	CCC dostarcza klientowi surowe produkty, ale nie bierze udziału w procesie przygotowywania posiłków. Klienta nie dotyczą ograniczenia administracyjne powiązane z zakupem żywności; zakup dokonywany przez CCC jest dla niego korzystny.	Koszt dostarczonych produktów żywnościowych + opłaty za usługi w ustalonej wysokości lub Cena jednostkowa posiłku
Wsparcie techniczne	Przejęciowo	Do odnowienia		CCC zapewnia usługi doradcy technicznego, odpowiedzialnego za • organizowanie usług cateringowych, • przekazywanie wiedzy dotyczącej zagadnień technicznych i zarządzania pracownikom firmy cateringowej klienta.	Cena stała uzgodniona przez strony