



UNIWERSYTET SZCZECIŃSKI

Umowy nr A-ZP.384.79.2022

zawarta w Szczecinie *01.06.2022r* pomiędzy:

Uniwersytetem Szczecińskim, z siedzibą przy al. Papieża Jana Pawła II nr 22a, 70-453 Szczecin, NIP 851-020-80-05, reprezentowanym przez:

➤ Kanclerza US

mgr inż. Andrzeja Jakubowskiego

➤ przy kontrasygnacie Kwestora US

mgr Andrzeja Kucińskiego

zwanym dalej w treści umowy **Zamawiającym**,

a

Kamila Dębowską prowadzącą działalność gospodarczą pod firmą Kamila Dębowska z siedzibą w Szczecinie przy ul. Polskich Marynarzy 95/2, 71-050 Szczecin, wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej REGON: 321335150, NIP: 2530036662

zwanym dalej w treści umowy **Wykonawcą**.

W wyniku przeprowadzonego postępowania nr **A-ZP.381.51.2022.KO** zgodnie z *ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.)*, zawarta została umowa następującej treści:

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest **świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego w okresie od 01 lipca 2022 roku do 30 czerwca 2023 roku** w salach znajdujących się w poniższych budynkach Uniwersytetu Szczecińskiego:
 - 1) obiekt przy al. Papieża Jana Pawła II 22a oraz 31;
 - 2) obiekt przy ul. Mickiewicza 64-66;
 - 3) obiekt przy ul. Krakowskiej;
 - 4) obiekt przy ul. Cukrowej;
 - 5) obiekt przy ul. Wielkopolskiej 15;
 - 6) obiekt przy ul. Wąskiej/Felczaka;
 - 7) obiekt przy ul. Mickiewicza 16, 16a;
 - 8) obiekt przy ul. Szwoleżerów 18a;
 - 9) Campus – al. Piastów 40b;
 - 10) obiekt przy ul. Narutowicza 17a;
 - 11) obiekt przy ul. Papieża Jana Pawła VI nr 2;
 - 12) inne lokalizacje na terenie miasta Szczecin;
 - 13) inne lokalizacje na terenie miasta Szczecin.
2. Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych w ust. 1 budynkach Uniwersytetu Szczecińskiego albo w innych lokalizacjach na terenie miasta Szczecina we wszystkie dni robocze w godzinach od 7.30 do 15.30.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji spotkań poza godzinami funkcjonowania Uniwersytetu oraz w dni wolne od pracy.
5. Szczegółowy zakres rzeczowy i specyfikację asortymentową przedmiotu umowy zawarty jest w opisie przedmiotu zamówienia oraz ofercie Wykonawcy (formularz nr 1 – oferta cenowa), stanowiące integralną część niniejszej umowy.

§ 2.

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie – w oparciu o jednostkowe zlecenia Zamawiającego.
2. Zamawiający zlecając wykonanie poszczególnych usług, każdorazowo określi, co najmniej:
 - 1) dokładny termin realizacji zamawianych usług (z podaniem godzin świadczenia usługi);
 - 2) miejsce realizacji usługi;
 - 3) planowaną liczbę uczestników;
 - 4) rodzaj cateringu (menu) zgodny z ofertą cenową Wykonawcy;
 - 5) ewentualne dodatkowe wymagania, w tym związane ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi.
3. Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługi, o których mowa w § 2 ust. 1 w formie elektronicznej, **nie później niż na 3 dni**, a w przypadku imprez, w których przewiduje się udział więcej niż 30 osób **nie później niż na 5 dni**, przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań na adres poczty elektronicznej Wykonawcy: Kamila Dębowska tel. 501020345 e-mail: biuro@obiadek.pl.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania spotkania lub zmiany jego terminu, bez odszkodowania, najpóźniej **na 1 dzień** przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi, a w przypadku imprez, w których przewidziano udział więcej niż 30 osób **na 3 dni** przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi.

§ 3.

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone;
 - 2) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - 3) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.);),
 - 4) przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług;
 - 5) ustawienie sali powinno być dostosowane także dla osób niepełnosprawnych – każdorazowo Zamawiający będzie informował Wykonawcę o uczestnictwie osób niepełnosprawnych;
 - 6) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej;
 - 7) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek papierowych i materiałowych, serwetników, zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej, sztućców platerowych, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspenserów do napojów, termosów itp.);
 - 8) estetycznego podawania posiłków;
 - 9) zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw;
 - 10) zapewnienia odpowiedniej ilości stołów do konsumpcji wraz z krzesłami - dotyczy konsumpcji zasiadanej – zgodnie z zamówieniem. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stołów bankietowych/koktajlowych - w przypadku konsumpcji na stojąco. Zamawiający każdorazowo poinformuje wykonawcę o charakterze i sposobie organizacji prowadzonej uroczystości. Koszt dostarczenia stołów i krzeseł spoczywa na Wykonawcy;
 - 11) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej;

- 12) usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
 - 13) zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych i nienapoczętych potraw;
 - 14) zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia;
 - 15) zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej w czasie trwania usługi cateringowej polegającej na bieżącym, w miarę zużycia uzupełnianiu produktów – kawy, herbaty, wody, ciastek, kanapek oraz sprzątanii w trakcie cateringu i dbanie o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków. W przypadku konsumpcji zasiadanej do obsługi kelnerskiej należy również podanie posiłków do stołu, oraz uprzątnięcie brudnych nakryć – chyba że strony umówią się inaczej;
 - 16) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia;
 - 17) zapewnienia na żądanie Zamawiającego odpowiednich posiłków dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi (dieta bezglutenowa, wegetariańska, wegańska itp.) zgodnych ze wskazanymi w niniejszym SWZ odpowiednimi wymogami i gramaturami dla diety podstawowej;
 - 18) przedstawienia na życzenie Zamawiającego listy alergenów;
 - 19) Zamawiający dopuszcza użycie jednorazowych naczyń (talerze, kubeczki, sztućce itp.). Jednakże każdorazowe użycie jednorazowych naczyń musi być uzgadniane z Zamawiającym.
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.;
- 1) produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka, soki, woda, cukier, mleko itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych;
 - 2) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - 3) posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych;
 - 4) ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości – filetowane;
 - 5) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe;
 - 6) potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe;
 - 7) zastawa będzie czysta, kompletna, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi;
 - 8) podawania ciepłych sosów do potraw w odpowiedniej temperaturze (zaleca się podawanie ich nie wcześniej niż 10-15 przed faktycznym rozpoczęciem cateringu aby utrzymać temperaturę);
3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek żywych kwiatów, świeczników itp.
4. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.).
5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
6. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami

ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz. U. 2016 poz. 1866).

7. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
8. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.

§ 4

1. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm).
2. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
3. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2021 r. poz.2069 ze zm.),, 1495).
4. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowane i dostarczone przez niego spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u uczestników spotkania, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i materialne, które mogą wynikać z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników lub osób pełniących czynności w imieniu Wykonawcy.

§ 5

1. Maksymalna wartość umowy, stanowiąca jednocześnie całkowite wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu niniejszej umowy zostaje określona na kwotę 300 000,00 PLN netto (słownie złotych netto: trzysta tysięcy 00/100) i zawiera wszystkie składniki cenotwórcze, za wyjątkiem podatku VAT, który naliczany będzie zgodnie z przepisami obowiązującymi na dzień wystawienia faktury.
2. Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą nastąpi w oparciu o ceny jednostkowe brutto określone w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik nr 1 do umowy oraz na podstawie każdorazowych zleceń określających rodzaj zamawianych posiłków oraz liczbę osób przewidzianych na spotkaniu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wartości umowy do wysokości nakładów faktycznie poniesionych, z zastrzeżeniem, iż nie będą one niższe niż 20 % ceny oferty netto.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie przez Zamawiającego na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie do 21 dni od dnia doręczenia jej Zamawiającemu. Podstawą wystawienia faktury jest zatwierdzone przez przedstawiciela Zamawiającego zestawienie wykonanych usług cateringowych.
5. Strony zgodnie ustalają, iż za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tytułu niewykorzystania całości kwoty wartości umowy określonej w ust. 1 niniejszego paragrafu, w całym okresie obowiązywania umowy.
7. Ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są stałe i nie będą ulegały podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 6.

1. Zamawiający może odstąpić od umowy jeżeli Wykonawca nie wykonuje lub nienależyście wykonuje umowę. W takiej sytuacji Zamawiający przed odstąpieniem od umowy wzywa Wykonawcę do zmiany sposobu realizacji umowy wyznaczając mu odpowiedni termin, z zastrzeżeniem, że po upływie wyznaczonego terminu od umowy odstąpi. Zamawiający może odstąpić od umowy w ciągu 30 dni od bezskutecznego upływu wyznaczonego Wykonawcy terminu.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym, bez zachowania okresu wypowiedzenia, jeżeli wykazane zostanie, iż wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 PZP.
3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
4. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z powodu okoliczności, o których mowa w ust. 1-3, Wykonawca może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty odstąpienia, bez prawa dochodzenia odszkodowania z tego tytułu.

§ 7.

1. Wykonawca oświadcza, że przy realizacji przedmiotu umowy stosownie do art. 95 ust. 1 i 2 PZP, zostaną zatrudnione przez Wykonawcę oraz podwykonawcę na podstawie o umowę o pracę osoby do realizacji przedmiotu umowy zgodnie z SWZ.
2. Wykonawca, po podpisaniu umowy, na żądanie Zamawiającego będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających sposób zatrudnienia ww. osób (zanonimizowaną kopię umów o pracę), a także oświadczenia ww. osób, że są zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3–5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę.
3. Wykonawca przez cały okres realizacji zamówienia na każde pisemne żądanie Zamawiającego w terminie do 5 dni kalendarzowych przedkładał będzie Zamawiającemu raport stanu i sposobu zatrudnienia ww. osób, oświadczenia zatrudnionych osób o otrzymaniu wynagrodzenia, przedkładał dowody odprowadzenia składek ZUS.
4. Wykonawca, może zastąpić ww. osobę lub osoby pod warunkiem, że spełnione zostaną wszystkie powyższe wymagania co do sposobu zatrudnienia na okres realizacji zamówienia.
5. W przypadku zmiany osoby lub osób o której mowa w ust. 2, Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego przedłożenia w terminie 2 dni listy nowych pracowników. Zmiana ta nie stanowi zmiany umowy.
6. Wykonawca oświadcza, że przekazanie Zamawiającemu informacji, o których mowa w zapisach poprzedzających, służące zamawiającemu do realizacji kontroli, o której mowa w art. 95 ust. 2 PZP nie narusza przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016) ustawy z dnia 10 maja 2018r. o ochronie danych osobowych, w szczególności oświadcza, że pozyskał od osób wykonujących czynności w ramach zamówienia w oparciu o umowę o pracę w imieniu swoim oraz zamawiającego zgody na przetwarzanie danych osobowych. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest także do przedstawienia w/w zgód na przetwarzanie danych osobowych pracowników.



§ 8.

1. W razie nienależytego wykonania jednostkowego zlecenia przez Wykonawcę, przez które należy rozumieć m.in. wykonanie usługi cateringowej niezgodnie z § 1, 2, 3 i 4 oraz załącznikiem nr 1 do umowy, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wysokości do 20 % kwoty wynagrodzenia brutto za jednostkowe zlecenie, o którym mowa w § 2 ust. 1, za każdy przypadek nienależytego wykonania.
2. W przypadku nienależytego wykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia polegającego na przygotowaniu mniejszej niż zamówiona ilości potraw lub posiłków, Zamawiającemu przysługuje prawo do zlecenia innemu podmiotowi wykonania tego zlecenia w zakresie, w którym nie wykonał go Wykonawca. Strony zgodnie oświadczają, że w takim przypadku wszelkimi kosztami realizacji zostanie obciążony Wykonawca.
3. Jeżeli ze względów technicznych i organizacyjnych nie będzie możliwe zlecenie innemu podmiotowi wykonania zlecenia w zakresie, w którym nie wykonał go Wykonawca, Zamawiający uzna zlecenie za niewykonane i będzie miał prawo naliczyć z tego tytułu karę umowną.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy w każdym przypadku niewykonania bądź nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy. Za nienależytą realizację zobowiązania uważa się w szczególności niedotrzymanie jakiegokolwiek zobowiązania wskazanego w § 3 umowy,
5. W przypadku trzykrotnego naliczenia kary umownej, o której mowa w ust. 1 za uchybienia dotyczące tego samego zakresu, Zamawiającemu w przypadku kolejnych uchybień tego rodzaju przysługuje uprawnienie do zwiększania kary do wysokości odpowiadającej 10-krotności kwoty danej kary.
6. Za niewykonanie obowiązku wskazanego w § 7 Umowy – 50,00 PLN brutto za każdy stwierdzony przypadek.
7. W przypadku odstąpienia od umowy lub rozwiązania jej przez Wykonawcę, z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości 20 % wynagrodzenia netto, określonego w § 5 ust. 1.
8. Odpowiedzialność Stron z tytułu zapłaty kar umownych ograniczona jest do 50 % maksymalnej wartości umowy wskazanej w § 5 ust. 1.
9. Strony nie ponoszą odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie obowiązków wynikających z umowy spowodowane siłą wyższą. Pojęcie siły wyższej oznacza wszelkie wydarzenia, istniejące lub mogące zaistnieć w przyszłości, które mają wpływ na realizację umowy, znajdujące się poza realną kontrolą Stron oraz takie, których nie można było przewidzieć lub które choć przewidywalne były nieuniknione, nawet po powzięciu przez Zamawiającego lub Wykonawcę wszelkich uzasadnionych kroków dla uniknięcia takich zdarzeń. Pojęcie to obejmuje w szczególności takie wydarzenia o charakterze nadzwyczajnym jak: zamieszki, wojny, katastrofalne działanie sił przyrody, promieniowanie, epidemie, zamknięcie granic, strajki generalne lub branżowe (o ile trwają dłużej niż 5 dni), a także akty władzy publicznej. Jeżeli wskutek okoliczności siły wyższej Strona nie będzie mogła wykonywać swoich obowiązków umownych w całości lub części, niezwłocznie powiadomi o tym drugą Stronę. W takim przypadku Strony uzgodnią sposób i zasady dalszego wykonywania umowy lub jej rozwiązania.
10. Kary umowne określone w niniejszym paragrafie stają się wymagalne w pierwszym dniu kiedy możliwe jest ich naliczenie, a w przypadku kar za zwłokę z każdym dniem
11. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu Cywilnego w przypadku, gdy kary umowne nie pokryją w pełnej wysokości szkody poniesionej przez Zamawiającego.

§ 9

1. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Zamawiającego w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy w sprawach formalnych jest Artur Szwedo tel. 91 444 10 71

e-mail: artur.szwedo@usz.edu.pl natomiast w sprawach bezpośrednich zamówień usług - osoby i jednostki organizacyjne US wskazane w formularzu zamówień.

2. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Wykonawcy w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy jest: Kamila Dębowska tel. 501020345 e-mail: biuro@obiadek.pl.

§ 10

1. Dopuszcza się zmianę postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku wystąpienia następujących zdarzeń:
 - 1) w przypadku gdy zmiana jest nieistotna w rozumieniu przepisów dotyczących zamówień publicznych, w szczególności gdy łączna wartość zmian jest mniejsza niż 10% wartości zamówienia określonego w umowie pierwotnej, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy,
 - 2) wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy;
 - 3) zmiany terminu realizacji przedmiotu umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy;
 - 4) siły wyższej lub powstałej z winy osób trzecich uniemożliwiająca wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z Umową;
 - 5) rezygnacji przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy; w takim przypadku wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia oraz udokumentowane koszty, które wykonawca poniósł w związku z wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami;
 - 6) wystąpienia przeszkód o obiektywnym charakterze (zdarzenia zewnętrzne i niemożliwe do zapobieżenia).
2. Niezależnie od powyższego, Strony dopuszczają możliwość zmian redakcyjnych Umowy oraz zmian będących następstwem zmian danych Stron ujawnionych w rejestrach publicznych, a także zmian korzystnych z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy, w szczególności przyspieszających realizację, obniżających koszt ponoszony przez Zamawiającego na wykonanie, utrzymanie lub użytkowanie przedmiotu umowy bądź zwiększających użyteczność przedmiotu umowy. W takiej sytuacji, strony wprowadzą do umowy stosowne zmiany weryfikujące redakcyjne dotychczasowe brzmienie umowy bądź wskazujące nowe dane wynikające ze zmian w rejestrach publicznych albo też kierując się poszanowaniem wzajemnych interesów, zasadą równości Stron oraz ekwiwalentności świadczeń i przede wszystkim zgodnym zamiarem wykonania przedmiotu umowy, określą zmiany korzystne z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy.
3. W razie wątpliwości, przyjmuje się, że nie stanowią zmiany umowy następujące zmiany:
 - 1) danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy;
 - 2) danych teleadresowych;
 - 3) danych rejestrowych;
 - 4) będące następstwem sukcesji uniwersalnej po jednej ze stron Umowy;
 - 5) ustawowa zmiana wysokości stawki podatku od towarów i usług VAT.

Wszelkie zmiany do Umowy wymagają pisemnego aneksu podpisanego przez strony pod rygorem nieważności.

§ 11

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01.07.2022 roku do dnia 31.06.2023 roku i może być rozwiązana przez Zamawiającego z zachowaniem 30-dniowego okresu wypowiedzenia.
2. Okres wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 1 rozpoczyna bieg od dnia doręczenia Wykonawcy pisemnego oświadczenia o rozwiązaniu umowy



§ 12

Spory mogące wyniknąć przy wykonywaniu niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu sądu powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby **Zamawiającego**.

§ 13

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy prawa polskiego, w tym *Kodeksu cywilnego*.
2. Integralną częścią niniejszej umowy są następujące załączniki:
 - 1) Oferta przetargowa – załącznik nr 1,
 - 2) opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 2.
3. Niniejsza umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Kamila Dębowska
Kamila Dębowska
ul. Polskich Marynarzy 95/2
71-050 Szczecin
Wykonawca
Kontakt: 91 433 44 00
NIP 253-003-66-62 Regon 321335150

mgr inż. Andrzej Jakubowski
KANCLERZ
30.05.2022
Zamawiający
Uniwersytet Szczeciński
2-

KONTRASYGNATA
Kwester
mgr Andrzej Kuciński
30.05.22

ZASTĘPCA KIEROWNIKA
Działu Zamówień Publicznych

Krystyna Obecna
mgr Krystyna Obecna
8.5.2022

Sprawdzono pod względem formalno-prawnym

Aleksandra Jabłowska
Aleksandra Jabłowska radca prawny
Uniwersytet Szczeciński DZIAŁ PRAWNY

27.05.2022 r.

ZASTĘPCA KIEROWNIKA
Dział Zaopatrzenia i Transportu
Uniwersytet Szczeciński

mgr Artur Szewc
mgr Artur Szewc
27.05.2022 r.