



## Umowa nr A-ZP.384.79.2023

zawarta w Szczecinie 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

Panią Kamilą Dębowską prowadzącą działalność gospodarczą pod nazwą KAMILA DĘBOWSKA, przy ulicy Polskich Marynarzy nr 95, lok. 2, 71-050 Szczecin  
NIP: 2530036662, REGON : 321335150

zwaną dalej w treści umowy **Wykonawcą**.

W wyniku przeprowadzonego postępowania nr A-ZP.381.54.2023.AKZ zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1170 ze zm.), zawarta została umowa następującej treści:

### § 1.

1. Przedmiotem umowy jest **świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Uniwersytet Szczeciński 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.
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 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. 2022 poz. 2132 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 werników, 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 sprzątaniu 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 uprząknięcie 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, nieszkodzona (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 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 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 (Dz. U. 2022 poz. 1657 ze zm.).
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 2022 r. poz. 2132 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. 2022 poz. 1657 ze zm.).
4. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
5. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
6. 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.
7. 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 400 000,00 PLN netto (słownie złotych: czterysta tysięcy złotych 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. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie przez Zamawiającego na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie do 21 dni kalendarzowych od dnia doręczenia jej Zamawiającemu. Podstawą wystawienia faktury jest zatwierdzone przez przedstawiciela Zamawiającego zestawienia wykonanych usług cateringowych.
  4. Strony zgodnie ustalają, iż za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
  5. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tytułu niewykorzystania całości kwoty wartości umowy określonej w ust. 1 niniejszego paragrafu, w całym okresie obowiązywania umowy.
  6. Ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są stałe i nie będą ulegały podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy
  7. Zamawiający, w zależności od faktycznych potrzeb, zobowiązuje się zrealizować umowę do końca terminu trwania umowy w wysokości co najmniej 50% maksymalnego wynagrodzenia netto, o którym mowa w § 5 ust. 1.
  8. Strony dopuszczają możliwość zmiany okresu realizacji niniejszej umowy, wskazanego w § 9 ust. 1. Zmiana będzie polegała na przedłużeniu tego okresu o nie więcej niż 6 miesięcy i może nastąpić w przypadku, gdy do zakończenia pierwotnego terminu realizacji umowy całkowita wartość wynagrodzenia netto, wskazanego w § 5 ust. 1 nie zostanie w pełni wykorzystana.
  9. Zamawiający przewiduje udzielenia w okresie 3 lat od dnia udzielania zamówienia podstawowego, zamówienia polegającego na powtórzeniu usługi polegającej na świadczeniu usług cateringowych zgodnie z art. 214 ust. 1 pkt. 7) PZP do 100% wartości 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 przedkładać będzie Zamawiającemu raport stanu i sposobu zatrudnienia ww. osób, oświadczenia zatrudnionych osób o otrzymaniu wynagrodzenia, przedkładać 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 20 % kwoty wynagrodzenia netto 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.
2. Za niewykonanie obowiązku wskazanego w § 7 Umowy – 50,00 PLN netto za każdy stwierdzony przypadek.
3. 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.
4. Odpowiedzialność Stron z tytułu zapłaty kar umownych ograniczona jest do 50 % maksymalnej wartości umowy wskazanej w § 5 ust. 1.
5. 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 działania sił przyrody, promieniowanie, epidemie, zamknięcie granic, strajki generalne lub branżowe (o ile trwają dłużej niż 5 dni), a także akty władzy publicznej. Jeżeli skutek 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.
6. 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
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.
8. 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](mailto: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](mailto: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
4. Wszelkie zmiany do Umowy wymagają pisemnego aneksu podpisanego przez strony pod rygorem nieważności.

## § 11.

### Waloryzacja wynagrodzenia w oparciu o art. 439 ust. 1,2 PZP

1. Strony przewidują możliwość wprowadzenia - w formie pisemnego aneksu – zmiany cen jednostkowych stosowanych we wzajemnych rozliczeniach oraz odpowiedniej zmiany wysokości maksymalnej wartości umowy, o której mowa w § 2 ust. 1 w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Strony ustalają, iż miernikiem zmiany cen jest wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.
2. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy w oparciu o wskaźnik wskazany w ust. 1 może nastąpić jednorazowo w trakcie realizacji umowy, nie wcześniej niż po upływie 6-cio miesięcznego okresu obliczanego od miesiąca, w którym zawarto umowę. Jeżeli na koniec 6-cio miesięcznego okresu wskaźnik Prezesa GUS, o jakim mowa w ust. 1 zmieni się o co najmniej 10 % w porównaniu do wskaźnika bazowego, to jest to podstawą do ewentualnej





- odpowiedniej zmiany wynagrodzenia Wykonawcy.
3. Zmiana cen na poziomie poniżej 10 % nie będzie uprawniała do żądania waloryzacji wynagrodzenia. Waloryzacja cen nastąpi o kwotę powiększoną/obniżoną ponad próg 10%.
  4. Łączna maksymalna wysokość zwaloryzowanego wynagrodzenia umownego nie może przekroczyć 125 % wysokości wynagrodzenia wskazanego w umowie, o którym mowa w § 5 ust. 1.
  5. Przez maksymalną wartość zmiany, o której mowa w ust. 4 powyżej należy rozumieć wartość wzrostu lub spadku wynagrodzenia Wykonawcy wynikającą z wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia, o których mowa w niniejszym paragrafie umowy
  6. Zmiana wynagrodzenia w przypadku aktualizacji wskaźnika wskazanego w ust. 1 może dotyczyć jednostkowych zleceń realizowanych od kolejnego miesiąca po upływie 6-cio miesięcznego okresu, o jakim mowa w ust. 2. Strony mogą wprowadzić zmianę wynagrodzenia po uprzednim przedstawieniu przez Wykonawcę szczegółowych kalkulacji obrazujących, czy i w jakim stopniu zmiana przyjętego wskaźnika wpłynęła na koszty realizacji umowy. Zamawiający oceni przedstawione uzasadnienie i podejmie decyzję o ewentualnej zmianie wysokości wynagrodzenia lub odmówi wprowadzania zmiany przedstawiając swoje stanowisko. Wprowadzona zmiana może dotyczyć wszystkich cen jednostkowych, bądź części cen jednostkowych w sytuacji, gdy zmiana wskaźnika nie wpłynie na poziom kosztów w odniesieniu do wszystkich elementów objętych przedmiotem zamówienia.
  7. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z ust. 1–6, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, na zasadach takich, jak wskazano w ust. 1-6.
  8. Obowiązek wykazania wpływu zmian, o których mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu na zmianę wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 1 Umowy, należy do Wykonawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany Umowy przez Zamawiającego.

#### § 12.

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia podpisania umowy przez okres 12 miesięcy.
2. Umowa może być rozwiązana przez Zamawiającego z zachowaniem 30-dniowego okresu wypowiedzenia.
3. Okres wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 rozpoczyna bieg od dnia doręczenia Wykonawcy pisemnego oświadczenia o rozwiązaniu umowy

#### § 13.

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

#### § 14.

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.



UNIwersytet  
SZCZECIŃSKI

3. Niniejsza umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
4. Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania.

### ZAMAWIAJĄCY

Andrzej                      Data:  
Stanisław                   2023.06.27  
Jakubowski               12:02:46 +02'00'

### WYKONAWCA

23.06.2023

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

*Kamila Dębowska*

Andrzej                      Elektronicznie  
Kuciński;                   podpisany przez  
KWESTOR                   Andrzej Kuciński;  
UNIwersytetu               KWESTOR  
SZCZECIŃSKIEGO           UNIwersytetu  
O                               SZCZECIŃSKIEGO  
                                    Data: 2023.06.27  
                                    11:54:57 +02'00'



nr sprawy: A-ZP.381.54.2023.AKZ

**OFERTA**

Nazwa Wykonawcy .....KAMILA DĘBOWSKA  
Z siedzibą/adresem zamieszkania w ..POLSKICH MARYNARZY 95/2; 71-050 SZCZECIN  
Wpisany do rejestru w ..... pod numerem.....  
Posiadająca REGON: 321335150, NIP: 2530036662  
województwo. ZACHODNIOPOMORSKIE

w postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym na  
**Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych  
przez Uniwersytet Szczeciński**

1. Oferujemy wykonanie zamówienia za kwotę: **2372,00 zł brutto**  
(słownie: dwa tysiące trzysta siedemdziesiąt dwa /100 zł)<sup>1</sup>.
2. Wskazana powyżej cena została obliczona zgodnie z poniższą tabelą<sup>2</sup>:

Nr kolumny	1	2	3	4	5	7
<b><u>ILOŚĆ OSÓB NA SPOTKANIU</u></b>	<b>Do 15 osób (zł brutto)</b>	<b>Od 16 do 30 osób (zł brutto)</b>	<b>Od 31 do 50 osób (zł brutto)</b>	<b>Od 50 do 100 osób (zł</b>	<b>Powyżej 101 osób (zł brutto)</b>	
<b><u>RODZAJ POSILKU</u></b>	<b>Cena jednostkowa brutto (tj. na 1 osobę)</b>					
<i>Bankiet</i>	<b>115 zł</b>	<b>115 zł</b>	<b>110 zł</b>	<b>110 zł</b>	<b>105 zł</b>	
<b>Lunch I</b>	<b>40 zł</b>	<b>40 zł</b>	<b>40 zł</b>	<b>35 zł</b>	<b>30 zł</b>	
<b>Lunch II</b>	<b>85 zł</b>	<b>85 zł</b>	<b>83 zł</b>	<b>75 zł</b>	<b>70 zł</b>	
<b>Lunch III</b>	<b>65 zł</b>	<b>65 zł</b>	<b>63 zł</b>	<b>63 zł</b>	<b>61 zł</b>	
<b>Serwis kawowy I</b>	<b>40 zł</b>	<b>40 zł</b>	<b>40 zł</b>	<b>40 zł</b>	<b>32 zł</b>	
<b>Serwis kawowy II</b>	<b>58 zł</b>	<b>58 zł</b>	<b>53 zł</b>	<b>53 zł</b>	<b>53 zł</b>	
<b>Spotkania wigilijne</b>	<b>95 zł</b>	<b>95 zł</b>	<b>90 zł</b>	<b>90 zł</b>	<b>80 zł</b>	
	suma kolumny 1:  <b>498 zł brutto</b>	suma kolumny 2:  <b>498 zł brutto</b>	suma kolumny 3:  <b>479 zł brutto</b>	suma kolumny 4:  <b>466 zł brutto</b>	suma kolumny 5:  <b>431 zł brutto</b>	<b>Suma kolumn  2372 zł brutto</b>

<sup>1</sup> Cena podana w pkt 1. Oferty cenowej będzie służyć tylko do porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty.

<sup>2</sup> Należy wypełniać tylko niezacienione pola. Tabelę należy wypełnić w sposób opisany w SWZ.

3. **Oferujemy termin płatności faktury:**

- **21 dni kalendarzowych**
  -
4. Przedmiotowe zadanie zrealizowane będzie zgodnie ze Specyfikacją Warunków Zamówienia (SWZ).
5. Oświadczamy, że:
- zapoznaliśmy się z postanowieniami SWZ,
  - uzyskaliśmy wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i realizacji przedmiotu zamówienia,
  - akceptujemy wskazany w SWZ okres związania ofertą,
  - akceptujemy wzór umowy i w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych w specyfikacji, w miejscu i czasie zaznaczonym przez **Zamawiającego**.
6. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień otwarcia ofert.
7. **Oświadczam, że jesteśmy<sup>3</sup>:**
- **mikroprzedsiębiorstwem**
- 
8. Posiadamy konto w ING BANK SŁĄSKI Numer konta 34105015591000009257370016
9. Osobą upoważnioną do kontaktów z **Zamawiającym** w przedmiotowej sprawie jest:  
KAMILA DĘBOWSKA tel. 501020345 email: BIURO@OBIADEK.PL
10. W przypadku wyboru naszej oferty osobami upoważnionymi do podpisania umowy są:  
1.... KAMILA DĘBOWSKA - WŁASCICIEL

11. Oświadczamy, że w związku z wspólnym ubieganiem się o udzielenie zamówienia poszczególni wykonawcy wykonają następujące usługi:

Lp.	Firma (nazwa) wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia	Wskazanie usług, które będą wykonane przez wykonawcę
1.	NIE DOTYCZY	
2.		

(należy wypełnić tylko w przypadku wspólnego ubiegania się wykonawców o udzielenie zamówienia)

12. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia będziemy wykonywać sami/przy udziale podwykonawców<sup>4</sup>.  
Poniżej podajemy części zamówienia, których wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcom oraz wykaz firm podwykonawców, którym wykonanie w/w części zamówienia:

LP	Firma podwykonawcy	część zamówienia, której wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcy
1		NIE DOTYCZY

<sup>3</sup> w rozumieniu Ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej

<sup>4</sup> Niewłaściwe skreślić. W przypadku nie uzupełnienia punktu uznaje się, że przedmiot zamówienia wykonany zostanie bez udziału podwykonawców.



2		
---	--	--

15. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia będziemy wykonywać sami/przy udziale podwykonawców<sup>5</sup>.

Poniżej podajemy części zamówienia, których wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcom oraz wykaz firm podwykonawców, którym wykonanie w/w części zamówienia:

LP	Firma podwykonawcy	część zamówienia, której wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcy
1		NIE DOTYCZY

16. Oświadczamy, że oferta **nie zawiera(właściwe podkreślić) informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa** w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje takie zawarte są w następujących dokumentach:

.....  
 .....

Uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa:

.....

**Uwaga! W przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne..**

17. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 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 oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu- dotyczy/nie dotyczy.

Załącznikami do formularza oferty są:

1. Dokumenty wymagane zgodnie z SWZ.
2. Załączniki wymienione w SWZ.

SZCZECIN, DN. 10.06.2023

.....  
 /miejscowość, data/

.....  
 /podpis Wykonawcy<sup>6</sup>/



<sup>5</sup> Niewłaściwe skreślić. W przypadku nie uzupełnienia punktu uznaje się, że przedmiot zamówienia wykonany zostanie bez udziału podwykonawców.

<sup>6</sup> Wymagane podpisanie kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym





### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Uniwersytet Szczeciński. W/w spotkania to w szczególności spotkania okolicznościowe, narady, spotkania, szkolenia, konferencje itp.

1. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Uniwersytet Szczeciński w salach znajdujących się w poniższych siedzibach Uniwersytetu Szczecińskiego
  - a) obiekt przy al. Papieża Jana Pawła II 22a oraz 31
  - b) obiekt przy ul. Mickiewicza 64-66
  - c) obiekt przy ul. Krakowskiej
  - d) obiekt przy ul. Cukrowej
  - e) obiekt przy ul. Wielkopolskiej 15
  - f) obiekt przy ul. Wąskiej/Felczaka
  - g) obiekt przy ul. Mickiewicza 16, 16a
  - h) obiekt przy ul. Szwoleżerów 18a
  - i) Campus – al. Piastów 40b
  - j) obiekt przy ul. Narutowicza 17a
  - k) obiekt przy ul. Papieża Jana Pawła VI nr 2
  - l) inne lokalizacje na terenie miasta Szczecin.
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków:
  - a) serwis kawowy I
  - b) serwis kawowy II
  - c) lunch I
  - d) lunch II
  - e) lunch III
  - f) bankiet
  - g) spotkanie wigilijne.
3. Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych powyżej siedzibach Uniwersytetu Szczecińskiego albo w innych lokalizacjach na terenie miasta Szczecina we wszystkie dni robocze w godzinach od 7.30 do 20.00.
4. Zamawiający zastrzega sobie jednak możliwość organizacji spotkań poza wymienionymi godzinami oraz w dni wolne od pracy.
5. **W związku z realizacją przedmiotu zamówienia w zakresie obsługi imprez zasiadanych i bankietów Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia stołów niezbędnych do wystawienia i podawania potraw oraz stołów do konsumpcji wraz z odpowiednią do wielkości stołu liczbą krzeseł oraz stoły cateringowe i bankietowe wraz z krzesłami oraz obrusy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zabezpieczenia stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę w jednostkowym zleceniu.**
6. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający planuje zlecić obsługę cateringową przedstawionych poniżej spotkań. Szacuje się, że liczba organizowanych spotkań będzie podobna do 2019 roku (kalkulacja dla okresu przed pandemią Covid-19). Przedstawione wartości są orientacyjne, a liczby poszczególnych rodzajów posiłków, które będą zamawiane podczas realizacji umowy Wyżej wymienione czynności w zakresie realizacji zamówienia wskazane przez Zamawiającego powinny być wykonywane przez osoby zatrudnione na umowę o pracę.



7. Zamawiający zastrzega, iż podane w opisie przedmiotu zamówienia liczby wydarzeń i osób są liczbami orientacyjnymi i Zamawiający może zrealizować inną liczbę wydarzeń lub liczbę uczestników danego wydarzenia, które wynikać będą z faktycznych potrzeb Zamawiającego.

Rodzaj posiłku	LICZBA SPOTKAŃ PLANOWANYCH W OKRESIE OBOWIĄZYWANIA UMOWY				
	Do 15 osób	Od 16 do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Powyżej 50 osób	Powyżej 100 osób
Bankiet	1	1	5	3	11
Lunch III	10	2	7	6	10
Lunch II	10	3	5	4	4
Lunch I	10	4	6	2	5
Serwis kawowy II	2	1	4	7	1
Serwis kawowy I	2	7	13	6	7
Spotkania wigilijne	3	3	3	3	1

8. Wykonawca na indywidualne życzenie Zamawiającego zapewni możliwości skorzystania z ekspresu ciśnieniowego do kawy. Opłata będzie ustalona indywidualnie pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym i zawierała obsługę, wraz z napełnianiem wodą i ziarnem od wykonawcy

1.

### SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW

1. Serwis kawowy I obejmować będzie:

- napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę)
- dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry,
- woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
- kanapki dekoracyjne lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę, – łącznie, co najmniej 300 g.) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 200 g na osobę).

2. Serwis kawowy II obejmować będzie:

- napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry,
- woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
- ciastka kruche, (co najmniej 40 g na osobę) lub świeże owoce (co najmniej 150 g na osobę)  
lub zamiast ciastek kruchych i owoców deser (1 rodzaj deseru) wskazany w katalogu desery,



- e) kanapki dekoracyjne lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę, – łącznie, co najmniej 300 g oraz co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 200 g na osobę),
- f) koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie ok 150 g),
- g) tartinki – różne rodzaje (2 sztuki na osobę łącznie około 100 g).

**3. Lunch I obejmować będzie:**

- a) zupę: do wyboru 2 rodzaje zup z katalogu Zupy I (co najmniej 250 ml na osobę)
- b) danie główne (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie, danie mączne) ,oraz dodatek skrobiowy (do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron etc.). Posiłek co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 300 g.,
- c) zestaw surówek (łącznie co najmniej 150g na osobę),
- d) napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę).

**4. Lunch II obejmować będzie:**

- a) zupę: do wyboru jeden rodzaj zupy z katalogu zupy I lub II (co najmniej 250 ml na osobę)
- b) danie główne 2 rodzaje (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie/wegetariańskie lub danie mączne) oraz dodatek skrobiowy (do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron etc.); posiłek co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski/wegetariański nie mniej niż 300 g.,
- c) zestaw surówek (łącznie co najmniej 150g na osobę),
- d) przekąski ciepłe oraz zimne – łącznie co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju łącznie min. 350 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (dwa rodzaje), jarskie (jeden rodzaj):
  - dodatki co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej (150 g) na osobę,
  - dodatki do przekąsek (żurawina, ćwikła, chrzan, sos tatarski, sos grzybowy itp.),
  - sól, pieprz, przyprawy,
- e) napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
- f) ciasto (co najmniej 200 g na osobę).

**5. Lunch III składać się będzie z:**

- a) danie główne – co najmniej 4 rodzaje oraz dwa dodatki skrobiowe (ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron); posiłek co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 300 g.; danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (jeden rodzaj)
- b) zupa – co najmniej 2 rodzaje (co najmniej 250 ml na osobę),
- c) sałaty – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę),
- d) sól, pieprz, przyprawy,
- e) bufet deserowy: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 200 g na osobę), lub do wyboru deser z katalogu desery (desery o pojemności nie mniejszej niż 150 ml na osobę),
- f) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
- g) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- h) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry,



6. **Bankiet** składać się będzie z:

- a) przekąski ciepłe – co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju łącznie min. 300 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (dwa rodzaje):
  - dodatki co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej (150 g) na osobę np. sos, dip
  - dodatki do przekąsek (żurawina, ćwikła, chrzan, sos tatarski itp.),
  - sól, pieprz, przyprawy.
- b) bufet zimny:
  - zakąski - co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju, łącznie 300 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (dwa rodzaje), jarskie (jeden rodzaj),
  - sałatki - co najmniej 5 rodzajów, 5 porcji na osobę (po jednej porcji z każdego rodzaju, po 200 g na osobę),
  - bufet deserowy do uzgodnienia z Zamawiającym: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 200g na osobę) lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę – łącznie, co najmniej 150 g) oraz do wyboru z katalogu desery (desery o pojemności nie mniejszej niż 150 ml na osobę).
- c) napoje zimne:
  - woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
  - soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę).
- d) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- e) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry.

7. **Spotkanie wigilijne** obejmować będzie:

- a) **barszcz czerwony czysty 300 ml**
- b) krostki z kapustą i grzybami 2 szt. na osobę
- c) sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna) 150g na osobę
- d) ryba po grecku 120g na osobę (70% dorsz, 30% sałatka)
- e) pierogi (do wyboru: ruskie, z kapusta i grzybami) 5 sztuk na osobę
- f) napoje zimne w proporcji 50%/50%:
  - woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
  - soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę).
- g) pieczywo ciemne i jasne

**Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian w przedstawionym poniżej menu na etapie realizacji przedmiotu zamówienia. Zmiany takie będą miały charakter incydentalny, a ich wprowadzenie będzie uprzednio uzgadniane pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.**

Zastąpienie poszczególnych pozycji menu innymi jest warunkowane m.in. zaproponowaniem w miejsce zastępowanej pozycji posiłku o podobnej kaloryczności, podobnych kosztach przygotowania i marży wykonawcy.



Zmiana w menu nie będzie powodowała zmiany ceny jednostkowej poszczególnych rodzajów posiłku dla jednej osoby, określonej w ofercie Wykonawcy.

<b>MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków</b>	
<b>Napoje</b>	
<b>Napoje gorące</b>	
1	Kawa parzona sypana lub rozpuszczalna typu Jacobs lub równoważne (rodzaj kawy – parzona czy rozpuszczalna – wskazany przez Zamawiającego)
2	Herbata czarna typu „Lipton Yellow Label Tea” lub równoważne
<b>Dodatki do napojów gorących</b>	
3	Mleko do kawy zagęszczone, niesłodzone, sterylizowane 7,5% typu „Spółdzielnia Mleczarska Gostyń” lub równoważne
4	Smietanka do kawy, porcjowana UHT, o zawartości 10 % tłuszczu lub równoważna
5	Cukier trzcinowy
6	Cytryna w plasterkach
<b>Woda</b>	
7	Woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka”, „Cisowianka” lub równoważna
8	Woda mineralna gazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka”, „Cisowianka” lub równoważna
<b>Bufet deserowy</b>	
<b>Ciasta</b>	
9	Ciasto krojone, np. sernik, szarlotka, rogaliki z nadzieniem, makowiec, ciasto orzechowe
10	Ciasteczka bankietowe w bibułkach
<b>Desery</b>	
11	Panna cotta, budyń z owocami, tiramisu lub inne podawane w pucharkach
<b>Ciastka kruche</b>	
12	Ciastka z kawałkami czekolady i orzechami laskowymi z maki pszennej i czekolady mlecznej; powyższe parametry spełnia np. „Pieguski” lub równoważne
13	Biszkopty z galaretką, oblewane czekoladą; zawartość galaretki min. 53%, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, czekolada min. 15% mąka pszenna, jaja, skrobia ziemniaczana. olej rzepakowy, powyższe parametry spełnia np. „Delicje szampańskie” lub równoważne
<b>Owoce</b>	
14	Np.: jabłka, winogrona, mandarynki, banany, melon, ananas, owoce sezonowe.
<b>Zupy</b>	
<b>Zupy I</b>	
15	Rosół z makaronem
16	Barszcz czerwony z pasztecikiem



17	Barszcz czerwony z uszkami lub kołdunami
18	Krem z białych warzyw
19	Chłodnik litewski z jajkiem
20	Zupa krem z pomidorów z mozzarellą
21	Zupa krem grzybowa
22	Krupnik
23	Barszcz biały
24	Ogórkowa
<b>Zupy II</b>	
25	Zupa gulaszowa
26	Flaki
27	Żurek z kiełbasą i jajkiem
<b>Dania główne</b>	
28	Gulasz wołowy z warzywami
29	Filet drobiowy w sosie grzybowym
30	Sakwa z kurczaka faszerowana warzywami
31	Łosoś z grilla (danie rybne)
32	Filet z dorsza smażony (danie rybne)
33	Schab po staropolsku
34	Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
35	Poławdziki wieprzowe z owocem
36	Pierogi ruskie z cebulką (danie wegetariańskie)
37	Pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym (danie wegetariańskie)
38	Pierogi z kapustą i grzybami (danie wegetariańskie)
39	Pierogi z mięsem
40	Makaron w sosie pomidorowym z warzywami, bazylią i tartym parmezanem (danie wegetariańskie)
41	Bakłażan faszerowany (danie wegetariańskie)
42	Filet z mintaja lub morszczuka (danie rybne)
43	Kotlet schabowy
44	Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem w sosie serowym
45	Pulpeciki mięsne w sosie serowym/pieczarkowym/pomidorowym
46	Konfitowana noga z kaczki z jabłkami
47	Kotleciki z cukinii z sosem tzatzyki (danie wegetariańskie)
48	Kotleciki z ciecierzycy z sosem pomidorowym (danie wegetariańskie)
49	Leczo sezonowe
50	Wegańskie gołąbki z soczewicą i grzybami (danie wegetariańskie)
51	Tofu z warzywami w sosie sojowym (danie wegetariańskie)
52	Gulasz z bocznikami i suszonymi pomidorami (danie wegetariańskie)
<b>Dodatki</b>	
<b>Dodatki do dań głównych</b>	
53	Ziemniaki gotowane
54	Ziemniaki pieczone (talarki, cząstki itp.)
55	Purre ziemniaczane
56	Frytki





57	Kasza
58	Makaron
59	Kluski śląskie
60	Ryż
61	Pieczywo jasne/ ciemne
62	Grzanki do zup kremowych
<b>Warzywa na ciepło</b>	
63	Warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły)
64	Marchewka z groszkiem
65	Kapusta zasmażana
66	Kapusta czerwona na gorąco
67	Buraczki na ciepło
68	Zestaw warzyw grillowanych
<b>Salaty</b>	
69	Salata vinegrette
70	Zestaw surówek warzywnych
71	Surówka z białej kapusty
72	Surówka z marchwi i selera
<b>Przekąski ciepłe</b>	
73	Eskalopki cielęce w ciemnym sosie pieczeniowym
74	Zraziki drobiowe po staropolsku w sosie serowym
75	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym
76	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym
77	Ślimaczki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą 2 szt./os
78	Panierowane pieczarki z serem mozzarella
79	Fileciki z kurczaka w panierce słonecznikowo migdałowej z dipem ziołowym
80	Kompozycja warzyw pod beszamelem
81	Krokiet z mięsem 2 szt./os
82	Krokiet z kapustą i grzybami 2 szt./os
<b>Bufet zimny</b>	
<b>Przekąski zimne</b>	
83	Rolada z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami/szpinakiem i fetą
84	Schab staropolski ze śliwką
85	Szparagi w szynce
86	Śledź z sosem tatarskim
87	Miruna w warzywach (na sposób grecki)
88	Koreczki z pieczonym łososiem
89	Koreczki z suszonych pomidorów i fety
90	Ruloniki z tortilli/ciasta szpinakowego z łososiem i serkiem chrzanowym/ziołowym
91	Rożki z szynki z pastą jajeczno-serową
92	Ruloniki z wędzonego łososa z twarożkiem ziołowym
93	Łódeczki z cykorii z gorgonzolą, winogronem i orzechami
94	Jajka faszerowane pieczarkami lub szynką lub łososiem
95	Pasztet z dziczyzny z żurawiną
96	Figi z szynką i serem pleśniowym
<b>Salatki</b>	



97	Sałatka grecka z fetą i oliwkami
98	Sałatka brokułowa
99	Sałatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami
100	Sałatka ogórkowa z sosem śmietanowo - jogurtowym
101	Sałatka z tuńczyka
102	Sałatka z kurczakiem wędzonym, ananasem i kukurydzą w sosie jogurtowo-majonezowym
103	Sałatka z ryżem, kurczakiem i warzywami
<b>Koreczki</b>	
104	Kabanos, ser żółty, oliwki
105	Oliwka, feta, pomidor koktajlowy
106	Szynka, papryka, ser żółty
<b>Tartinki</b>	
107	Tartinki (z ciasta półfrancuskiego z dodatkiem różnych rodzajów: wędlina, ser, warzywa)
<b>Kanapki dekoracyjne</b>	
108	Kanapki z chleba pszennego lub razowego z łososiem wędzonym i koperkiem
109	Kanapki z chleba pszennego lub razowego z serem żółtym i oliwkami
110	Kanapki z chleba pszennego lub razowego z serem typu camembert
111	Kanapki z chleba pszennego lub razowego z salami i marynatami
112	Kanapki z chleba pszennego lub razowego z szynką lub polędwicą
113	Kanapki z chleba pszennego lub razowego z twarożkiem i rzodkiewką/kielkami

Zamawiający dokonując opisu poszczególnych produktów przykładowo wskazał nazwę handlową (nazwę producenta, typ produktu), tym samym wskazał minimalny dopuszczalny standard jakościowy produktów. W tym zakresie Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych tj. obejmujących towary innych producentów, o innej nazwie handlowej, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe od produktów wskazanych przez Zamawiającego.

## **2. SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

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. 2022 poz. 2132 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 wraz z odpowiednim zapasem (tzn. obrusów, serwetek papierowych i materiałowych, serwetników, wykałaczek, zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej, sztućców ze stali nierdzewnej - odpowiednich do podawanych dań np. łyżek do zup, noży, widelców obiadowych i deserowych, 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 sprzątaniu 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 wszystkich dań w OPZ
  - 19) Zamawiający ma obowiązek posiadania listy alergenów serwowanych dań i okazania jej uczestnikom na ich specjalne życzenie w czasie cateringu
  - 20) Zamawiający może wydać specjalną dyspozycję użycia jednorazowych naczyń ekologicznych (talerze, kubeczki, sztućce itp.). W każdym przypadku użycie jednorazowych naczyń musi być uzgodnione 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.), niezuzyta 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 2022 r. poz. 2132 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 (Dz. U. 2022 poz. 1657 ze zm.).
  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.
  9. dla uroczystości do 30 osób zamówienie należy składać do 3 dni roboczych przed dniem wykonania usługi. Dla uroczystości powyżej 30 osób – na 5 dni robocze przed dniem wykonania usługi.

Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, noszące znamiona stosunku pracy w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2018 r. poz. 917, z późn. zm.)- Przez nawiązanie stosunku pracy pracownik zobowiązuje się do wykonywania pracy określonego rodzaju na rzecz pracodawcy i pod jego kierownictwem oraz w miejscu i czasie wyznaczonym przez pracodawcę, a pracodawca - do zatrudniania pracownika za wynagrodzeniem (w szczególności: kelner)

Procedura weryfikacji zastosowania postanowień niniejszego ustępu została określona we wzorze umowy.

Wykonawca po podpisaniu umowy zobowiązany jest na żądanie Zamawiającego przedłożyć: Wykaz osób, które będą wykonywać czynności w zakresie realizacji zamówienia w oparciu o umowę o pracę. Wykaz zawierać musi informacje jednoznacznie wskazujące osobę pracownika





UNIWERSYTET  
SZCZECIŃSKI

oraz zakres wykonywanych przez niego czynności. Nieprzedłożenie wykazu w wyżej określonym terminie skutkować będzie uznaniem przez Zamawiającego, iż Wykonawca uchyla się od podpisania umowy. Jeżeli Wykonawca będzie się uchylał od przedłożenia wykazu, Zamawiający, naliczy karę umowną zgodnie z § 7 ust. 1 pkt 5) wzoru umowy, wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert zgodnie art. 94 ust. 3 uPZP.

