



**UNIwersytet SZCZECIŃSKI**  
**al. Papieża Jana Pawła II nr 22a**  
**70 - 453 Szczecin**

---

A-ZP.382.09.2023.AS

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

Dotyczy postępowania prowadzonego w trybie zapytania ofertowego zgodnie z Zarządzeniem nr 11/2021 Rektora Uniwersytetu Szczecińskiego z dnia 25 stycznia 2021 r. w sprawie wprowadzenia w życie regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości mniejszej niż 130.000,00 zł netto.

**Pn. Wykonanie usługi cateringowej obejmującej: wynajem sali, wraz z niezbędną infrastrukturą (stoły, krzesła, nagłośnienie), miejsce i podłączenie dla zespołu muzycznego oraz usługę gastronomiczną dla gości uczestniczących w uroczystej kolacji organizowanej w ramach Międzynarodowej Konferencji Naukowej Euro Trans 2023.**

Rozdział 1: Instrukcja dla Wykonawców

Rozdział 2: Opis przedmiotu zamówienia

Rozdział 3: Projekt umowy

## ROZDZIAŁ 1

### Instrukcja dla Wykonawców

UNIwersytet SZCZECIŃSKI  
al. Papieża Jana Pawła II 22a 70-453 SZCZECIN

---

#### Zapytanie ofertowe

**Pn. Wykonanie usługi cateringowej obejmującej: wynajem sali, wraz z niezbędną infrastrukturą (stoły, krzesła, nagłośnienie), miejsce i podłączenie dla zespołu muzycznego oraz usługę gastronomiczną dla gości uczestniczących w uroczystej kolacji organizowanej w ramach Międzynarodowej Konferencji Naukowej Euro Trans 2023.**

---

#### I. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zdobycia wszelkich informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
3. Każdy Wykonawca przedłoży tylko jedną ofertę, sam lub jako reprezentant spółki czy konsorcjum. Złożenie więcej niż jednej oferty przez jednego Wykonawcę spowoduje odrzucenie wszystkich jego ofert.

#### 4. Miejsce składania ofert:

Oferty należy składać za pośrednictwem platformy zakupowej <https://platformazakupowa.pl/> na formularzu elektronicznym.

5. **Termin składania ofert upływa 31.08.2023 r. godz. 8.00**

6. Kryteria oceny ofert:

a) **Cena - 60%**

b) **Usytuowanie lokalu** (odległość od dworca kolejowego Szczecin-Główny) – **20 %**

- do 1 km **20 pkt**;
- 1-2 km **10 pkt**,
- powyżej 2 km **0 pkt**

Odległość zostanie wyliczona od wskazanego przez Wykonawcę adresu lokalu w oparciu o portal <https://www.google.pl/maps> -trasa dla pieszych.

- **W przypadku odległości powyżej 2 km oferta jest odrzucana.**

c) **Powierzchnia lokalu - 10 %**

- do 150 m<sup>2</sup> - **0 pkt**
- powyżej 150 m<sup>2</sup> - **10 pkt**

d) **jakość propozycji menu – 10 %**

**Wykonawca dołączy przykładowe menu do oferty.**

- Zamawiający przyzna maksymalnie 10 punktów w ramach kryterium jakości propozycji menu, gdy posiłki będą różnorodne, uwzględnią wszystkie potrawy opisane w opisie przedmiotu zamówienia

- Zamawiający przyzna 0 punktów w ramach kryterium jakości propozycji menu, gdy menu nie uwzględnia wszystkich potraw wymaganych przez Zamawiającego, brak różnorodności potraw.
7. **Ocenię zostaną poddane tylko oferty, do których zostanie dołączone przykładowe menu.**
8. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:
- będzie niezgodna z niniejszym zapytaniem,
  - jej złożenie będzie stanowiło czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
  - będzie zawierała rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,  
(Zamawiający przed odrzuceniem oferty wezwie Wykonawcę do złożenia stosownych wyjaśnień)
10. Wszystkie elementy oferty powinny zawierać w sobie ewentualne upusty stosowane przez Wykonawcę, tzn. muszą być one w kalkulowane w cenę oferty.
11. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są wiążące i zostaną wprowadzone do umowy.
12. Rozliczenia będą prowadzone w walucie: PLN.
13. Okres związania Wykonawców złożoną ofertą wynosi **20 dni** licząc od upływu terminu składania ofert.
14. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.
15. Zamawiający może prosić o wyjaśnienie treści oferty.
16. Zamawiający zastrzega, że postępowanie może zakończyć się brakiem wyboru oferty w przypadku przekroczenia szacowanych środków.
17. Zamawiający zastrzega, że postępowanie może zakończyć się bez podania przyczyny. Wykonawcy z tytułu odrzucenia oferty oraz unieważnienia postępowania nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.

## ROZDZIAŁ 2

### Opis przedmiotu zamówienia

#### I. Przedmiot zamówienia.

**Wykonanie usługi cateringowej obejmującej: wynajem sali, wraz z niezbędną infrastrukturą (stoły, krzesła, nagłośnienie), miejsce i podłączenie dla zespołu muzycznego oraz usługę gastronomiczną dla gości uczestniczących w uroczystej kolacji organizowanej w ramach Międzynarodowej Konferencji Naukowej Euro Trans 2023.**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla uczestników uroczystej kolacji podczas Konferencji Euro Trans 2023. Planowany termin kolacji to **18 wrzesień 2023 (poniedziałek)** w godz. 19.00-23.00. Zamawiający wymaga by Wykonawca

udostępnił miejsce min. 10 m<sup>2</sup> z nagłośnieniem plus 2 mikrofony, z możliwością podłączenia dla zespołu muzycznego, minimum na 1 godzinę przed planowanym rozpoczęciem uroczystej kolacji.

W zakresie usługi gastronomicznej mieści się przygotowanie oraz podanie uczestnikom:

1. Przekąsek;
2. Dania głównego (3 zestawy do wyboru: mięsne, rybne, jarskie); 2 rodzaje surówek, ziemniaki, frytki (do wyboru) woda, soki;
3. Deser kawa, herbata; ciasto domowe, owoce;

**Szacowana liczba uczestników 80** (z możliwością obniżenia lub podwyższenia tej liczby o 20). Zamawiający zastrzega, iż podana w opisie przedmiotu zamówienia liczba osób jest liczbą orientacyjną i Zamawiający może zrealizować inną liczbę uczestników danej uroczystości, która wynikać będzie z faktycznych potrzeb Zamawiającego. Ostateczna liczba uczestników zostanie ustalona z Wykonawcą najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed realizacją zamówienia.

Zapewnienie wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej podczas trwania uroczystej kolacji.

Poza wyżywieniem wycena usługi cateringowej obejmuje:

- Opłatę za salę (jeżeli dotyczy)
- Koszty infrastruktury (stoły, krzesła, nagłośnienie),
- Zapewnienie miejsca i możliwość podłączenia dla zespołu muzycznego.

Zamawiający wymaga, by stoły bankietowe były okrągłe, na 8-10 osób/krzesel.

Usługa obejmuje:

- oddanie do wyłącznego użytku zamawiającego odrębnej sali bankietowej **dla 80 osób (z możliwością obniżenia lub podwyższenia tej liczby do 20)**,
- udostępnienie miejsca min. 10 m<sup>2</sup> z nagłośnieniem plus 2 mikrofony, z możliwością podłączenia dla zespołu muzycznego,
- udostępnienie na wyłączność zamawiającego co najmniej dwóch toalet: damskiej i męskiej, w bezpośredniej bliskości od sali bankietowej, zaopatrzonych w mydło, ręczniki jednorazowe lub suszarkę do rąk oraz płyn do dezynfekcji dłoni,
- zapewnienie co najmniej trzech różnych ciepłych posiłków – danie główne (mięsne, rybne i jarskie) z dodatkami (ziemniaki, frytki, dwa rodzaje surówek – do wyboru) oraz przekąsek - półmisków z zimnymi przystawkami (np. galareta, warzywa, sery, wędliny, owoce, orzechy, dipy, sosy, przyprawy itp.), które zostaną wyserwowane,
- zapewnienie schłodzonych napojów bezalkoholowych (woda mineralna, soki owocowe 100%) oraz kostek lodu,

- zapewnienie odpowiedniej liczby personelu do obsługi gości (zbieranie brudnych naczyń, bieżące sprzątanie, obsługa gastronomiczna stołu w tym: rozstawienie przekąsek, napojów, ich uzupełnianie, wyserwowanie dania głównego, itp.).
- zapewnienie serwisu herbacianego i kawowego, obejmującego różne rodzaje herbat, kawę oraz jako dodatki mleko bez laktozy, mleko sojowe, plasterki cytryny, cukier w formie bufetu,
- zapewnienie słodkiego bufetu, zawierającego wyroby takie jak ciasta domowe, desery, owoce – wg uznania wykonawcy,
- udostępnienie przy wszystkich produktach informacji o alergenach, które mogą być zawarte w podawanych posiłkach.

Oferta powinna zakładać, że w całej imprezie weźmie udział 80 uczestników, z możliwością obniżenia lub podwyższenia tej liczby o 20 osób.

Goście muszą mieć zapewnione nakrycia stołów obrusami oraz zastawę stołową (talerze, sztućce, kieliszek na wodę, szklankę na sok).

## **II. Pozostałe wymagania**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- a. zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach przedmiotu zamówienia, przy zachowaniu maksymalnej wartości umowy (cena brutto oferty) oraz niezmienności cen jednostkowych podanych w ofercie Wykonawcy;
- b. zmniejszenia wartości umowy do wysokości nakładów faktycznie poniesionych, z zastrzeżeniem, iż nie będą one niższe niż 65% ceny oferty brutto.

## **III. Obowiązki Wykonawcy:**

- 1) przygotowanie posiłków i podawanie w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
- 2) świadczenia usług restauracyjnych 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 (tj. Dz.U. 2023 poz. 1448),
- 4) przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
- 5) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi restauracyjnej (tzn. obrusów, serwetek papierowych lub materiałowych, serwetników, stołów);
- 6) estetycznego podawania posiłków,
- 7) zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,

- 8) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
- 9) zapewnienia na żądanie Zamawiającego odpowiednich posiłków dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi (dieta wegetariańska, dieta rybna).
- 10) Wykonawca gwarantuje, że usługi restauracyjne będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa,
- 11) produkty przetworzone takie jak soki, woda itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące od terminu podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług restauracyjnych,
- 12) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- 13) posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych;
- 14) ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowane,
- 15) dania gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,
- 16) potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi,
- 17) Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym.
- 18) 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 (tj. Dz.U. 2023 poz. 1448).
- 19) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
- 20) Wykonawca zapewni obsługę 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. 2023 poz. 1284).
- 21) osoby wykonujące obsługę (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadały jednolity, schludny i czysty ubiór.
- 22) Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.

**Wykonawca musi posiadać: decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności, zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego,**



zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.).

**IV. Osoby do kontaktu:**

**Osoby odpowiedzialne za realizację przedmiotu zamówienia:**

- 1) **dr hab. Tomasz Kwarciński prof. US**, e-mail: [tomasz.kwarcinski@usz.edu.pl](mailto:tomasz.kwarcinski@usz.edu.pl)
- 2) **dr Agnieszka Gozdek**, e-mail: [agnieszka.gozdek@usz.edu.pl](mailto:agnieszka.gozdek@usz.edu.pl)

**V. Termin realizacji zamówienia:**

**18.09.2023 r.**

**VI. Warunki płatności:**

30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

**Ocenie zostaną poddane tylko oferty, do których zostanie dołączone przykładowe menu.**

### ROZDZIAŁ 3

#### Projekt umowy A-ZP.384.....23

zawarta w dniu .....r. w Szczecinie pomiędzy:

**Uniwersytetem Szczecińskim, z siedzibą przy ul. Papieża Jana Pawła II 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/Panem prowadzącą/cym działalność gospodarczą pod nazwą

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

zwanym dalej w treści umowy **Wykonawcą**,

W wyniku przeprowadzonego zapytania ofertowego, zgodnie z Zarządzeniem Rektora Uniwersytetu Szczecińskiego nr 11/2021 z dnia 25 stycznia 2021 r. w sprawie wprowadzenia w życie regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości mniejszej niż 130.000,00 zł netto zawarta została umowa następującej treści:

#### § 1.

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest: **Wykonanie usługi cateringowej obejmującej: wynajem sali, wraz z niezbędną infrastrukturą (stoły, krzesła, nagłośnienie), miejsce i podłączenie dla zespołu muzycznego oraz usługę gastronomiczną dla gości uczestniczących w uroczystej kolacji organizowanej w ramach Międzynarodowej Konferencji Naukowej Euro Trans 2023 dla 80 uczestników, z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia liczby uczestników o 20 osób.**

2. Liczba uczestników konferencji biorących udział w uroczystej kolacji zostanie określona na podstawie faktycznego uczestnictwa i będzie wskazana Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed organizacją wydarzenia.
3. Miejsce świadczenia usługi: we własnej siedzibie/obiekcie.
4. Okres realizacji usługi: od dnia podpisania umowy do dnia **18.09.2023 r.**
5. Usługa będzie realizowana w następującym terminie: **18.09.2023 r.**
6. Świadczenie usług żywienia powinno odbywać się wg ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.).
7. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

## § 2.

1. W ramach realizacji niniejszej umowy **Wykonawca** zobowiązuje się do:
  - 1) organizacji uroczystej kolacji w dniu **18.09.2023 r.** w godz. 19:00-23:00 na warunkach opisanych w Opisie Przedmiotu Zamówienia, zgodnie ze złożoną ofertą stanowiącą załącznik do niniejszej Umowy;
  - 2) przygotowania posiłków i podawania w terminie wskazanym przez **Zamawiającego** w miejscach, w których usługi te mają być świadczone;
  - 3) świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
  - 4) 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. 2023 poz. 1448));
  - 5) przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z **Zamawiającym** najpóźniej 30 min. przed ustalonym z **Zamawiającym** terminem realizacji zamawianych usług;
  - 6) udostępnienia sali bankietowej z wydzielonym miejscem minimum 10m<sup>2</sup> dla zespołu muzycznego minimum 1 godzinę przed planowanym rozpoczęciem uroczystej kolacji;
  - 7) zapewnienia nagłośnienia wraz z obsługą techniczną, z możliwością podłączenia dla zespołu muzycznego;
  - 8) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi (tzn. obrusów, serwetek papierowych lub materiałowych, serwetników, stołów);
  - 9) estetycznego podawania posiłków,
  - 10) zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
  - 11) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
  - 12) zapewnienia na żądanie **Zamawiającego** odpowiednich posiłków dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi (dieta wegetariańska, rybna)
  - 13) udostępnienia przy wszystkich produktach informacji o alergenach, które mogą być zawarte w podawanych posiłkach.
2. **Wykonawca** gwarantuje, że usługi będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:
  - 1) produkty przetworzone takie jak soki, woda, itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez **Wykonawcę** usług,
  - 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 gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania,



- 6) potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi,
3. **Wykonawca** zapewni estetyczną aranżację stołów, zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z **Zamawiającym**.
  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 (tj. Dz.U. 2023 poz. 1448).
  5. **Wykonawca** zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń **Zamawiającego** w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
  6. **Wykonawca** nie będzie rościł od **Zamawiającego** prawa do odszkodowania, wynagrodzenia lub zwrotu poniesionych kosztów, jeżeli z przyczyn prawnych dotyczących pandemii COVID-19 organizacja uroczystej kolacji nie będzie możliwa.
  7. **Wykonawca** zapewni obsługę przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemicznych 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. 2023 poz. 1284).
  8. **Wykonawca** zapewni odpowiednią liczbę osób z personelu do obsługi gości.
  9. Osoby wykonujące obsługę (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
  10. **Wykonawca** zobowiązany jest w ramach realizacji usług do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
  11. **Wykonawca** oświadcza, że posiada decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności, zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.). Ponadto, **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do wglądu w dokumenty potwierdzające posiadanie tych uprawnień, a **Wykonawca** jest obowiązany na każde żądanie **Zamawiającego** te dokumenty udostępnić.

### § 3.

1. Wartość przedmiotu umowy zostaje określona na kwotę ..... zł netto tj. .... **zł brutto** (słownie złotych brutto: .....00/100).  
- usługa restauracyjna na 80 osób – kwota ..... zł netto plus .... podatku VAT, ..... zł brutto.
2. Wartość przedmiotu umowy, o której mowa w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy. **Wykonawcy** nie przysługuje zwrot od **Zamawiającego** jakichkolwiek kosztów, opłat i podatków poniesionych przez **Wykonawcę** w związku z realizacją przedmiotu umowy.
3. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wartości umowy do wysokości nakładów faktycznie poniesionych, z zastrzeżeniem, iż nie będą one niższe niż 65 % ceny oferty brutto.
4. **Zamawiający** zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób biorących udział w uroczystej kolacji. W takiej sytuacji **Wykonawca** otrzyma zapłatę za rzeczywiście przygotowaną liczbę posiłków na podstawie ceny określonej w ofercie.
5. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach przedmiotu zamówienia, przy zachowaniu maksymalnej wartości umowy (cena brutto oferty) oraz niezmienności cen jednostkowych podanych w ofercie **Wykonawcy**.

6. Wierzytelności wynikające z realizacji niniejszej umowy nie mogą być przenoszone przez **Wykonawcę** na rzecz osób trzecich bez zgody **Zamawiającego** wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.

#### § 4.

1. **Zamawiający** zobowiązany jest do zapłaty należności przelewem, na konto **Wykonawcy** w banku ..... w terminie **30 dni kalendarzowych** od daty otrzymania faktury.
2. Zapłata wynagrodzenia należnego **Wykonawcy** nastąpi po dostarczeniu do siedziby **Zamawiającego** prawidłowo wystawionej faktury wraz z załączonym protokołem odbioru podpisanym przez **Zamawiającego** bez uwag.
3. Za dzień zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego **Zamawiającego**.

#### § 5.

1. W sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy **Zamawiającego** reprezentować będzie:  
- **dr hab. Tomasz Kwarciniński, prof. US**, e-mail: [tomasz.kwarcinski@usz.edu.pl](mailto:tomasz.kwarcinski@usz.edu.pl)
2. W sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy **Wykonawcę** reprezentować będzie: ....., tel. ...., e-mail: .....

#### § 6.

1. **Zamawiający** może żądać od **Wykonawcy** następujących kar umownych:
  - 1) z tytułu odstąpienia od umowy przez **Zamawiającego** z powodu okoliczności, o których mowa w § 7 ust. 1 lub rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie **Wykonawcy** (niezależnych od **Zamawiającego**), w wysokości 10% wynagrodzenia netto określonego w § 3 ust. 1,
  - 2) w przypadku odstąpienia od umowy przez **Wykonawcę** z przyczyn niezależnych od **Zamawiającego**, w wysokości 10% wynagrodzenia netto określonego w § 3 ust. 1,
2. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do żądania odszkodowania uzupełniającego, gdyby wysokość szkody przewyższała wysokość naliczonych kar umownych.
3. **Zamawiający** może dokonać potrącenia naliczonych i należnych mu kar umownych z wynagrodzenia należnego **Wykonawcy**.
4. Odpowiedzialność Stron z tytułu zapłaty kar umownych ograniczona jest do 50 % wynagrodzenia netto określonego w § 3 ust. 1.

#### § 7.

1. **Zamawiającemu** przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku jej niewykonywania bądź nienależytego wykonywania przez **Wykonawcę**. W takiej sytuacji **Zamawiający** wzywa **Wykonawcę** do wykonywania bądź jej należytego wykonywania, wyznaczając **Wykonawcy** odpowiedni termin z zagrożeniem, że po bezskutecznym upływie terminu odstąpi od umowy. **Zamawiający** może odstąpić od umowy w ciągu 30 dni od bezskutecznego upływu wyznaczonego **Wykonawcy** terminu.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, **Zamawiający** może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. W przypadku odstąpienia od umowy, o którym mowa w ust. 1 **Wykonawca** może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty odstąpienia.

#### § 8.

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

2. Zmiana umowy nastąpić może w następujących sytuacjach:
- 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).
3. Wystąpienia konieczności wprowadzenia zmian spowodowanych następującymi okolicznościami:
- a) zmianą danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy,
  - b) zmianą danych teleadresowych.

#### § 9.

1. Ewentualne spory sądowe mogące wyniknąć na tle wykonywania niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd powszechny właściwy według siedziby **Zamawiającego**.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.

#### § 10.

Strony podają jako adresy do korespondencji, adresy wskazane we wstępie do niniejszej umowy. Każda ze stron zobowiązana jest do pisemnego powiadomienia drugiej strony o zmianie adresu. W przypadku zaniechania zawiadomienia skuteczne jest skierowanie oświadczenia na ostatni znany drugiej stronie adres.

#### § 11.

Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla **Zamawiającego**, jeden dla **Wykonawcy**.

.....  
**ZAMAWIAJĄCY**

.....  
**WYKONAWCA**

.....  
/Dział Zamówień Publicznych/

**Zapytanie ofertowe zatwierdzam.**

Szczecin, .....

.....  
/Zamawiający/