

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

A-ZP.381.21.2024.WB

Dotyczy postępowania na usługi społeczne o wartości mniejszej niż 750 000 EUR
prowadzonego w trybie podstawowym pn.:
**Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego przez okres 12
miesięcy od zawarcia umowy**

Spis treści

ROZDZIAŁ 1.....	2
INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW	2
DZIAŁ I Dane Zamawiającego.....	2
DZIAŁ II Tryb udzielenia zamówienia.....	2
DZIAŁ III Opis przedmiotu zamówienia.....	2
DZIAŁ IV Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych.....	3
DZIAŁ V Termin wykonania zamówienia	5
DZIAŁ VI Podstawy wykluczenia	5
PRZESŁANKI WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 108 PZP	5
PRZESŁANKI WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 109 PZP	6
PRZESŁANKI WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 7	6
USTAWY Z DNIA 13 KWIEŚNIA 2022 R. O SZCZEGÓLNYCH ROZWIĄZANIACH W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINĘ ORAZ SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA NARODOWEGO	6
DZIAŁ VII Informacja o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia	8
DZIAŁ VIII Wykaz podmiotowych środków dowodowych.....	9
DZIAŁ IX Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami	11
DZIAŁ X Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z wykonawcami. Informacje o sposobie komunikowania się zamawiającego z wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej	11
DZIAŁ XI Termin związania ofertą.....	13
DZIAŁ XII Opis sposobu przygotowywania oferty oraz innych dokumentów wymaganych w postępowaniu	13
DZIAŁ XIII Termin otwarcia ofert	17
DZIAŁ XIV Sposób obliczenia ceny	17
DZIAŁ XV Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert	18
DZIAŁ XVI Informacja o podstawie odrzucenia ofert	19
DZIAŁ XVII Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	20
DZIAŁ XVIII Wadium	20
DZIAŁ XIX Zabezpieczenie należytego wykonania umowy	20
DZIAŁ XX Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy	20
DZIAŁ XXI Pozasądowe rozwiązywanie sporów	22
DZIAŁ XXII Jawność postępowania. Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych	22
ROZDZIAŁ 2.....	23
SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA	23
Wzór umowy nr A-ZP.383...2024.....	33

ROZDZIAŁ 1

INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW

DZIAŁ I Dane Zamawiającego

UNIwersytet SZCZECIŃSKI

al. Papieża Jana Pawła II 22a

70-453 SZCZECIN

NIP: 851-020-80-05

- adres strony internetowej: <https://usz.edu.pl>
- adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: <https://platformazakupowa.pl/pn/usz>
- adres poczty elektronicznej: przetargi@usz.edu.pl
- numery telefonów:
 - +48 91 444 11 72 (sekretariat Rektora)
 - +48 91 444 11 05 (sekretariat Kanclerza)

Adres do korespondencji:

UNIwersytet SZCZECIŃSKI

DZIAŁ ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

al. Papieża Jana Pawła II 31 (pok. 205)

70-453 SZCZECIN

Adres e-mail: przetargi@usz.edu.pl

DZIAŁ II Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie prowadzone jest w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1605) – dalej PZP.
2. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym (art. 275 – 296 PZP).
3. Zamawiający **nie przewiduje** możliwości prowadzenia negocjacji.
4. Do udzielenia przedmiotowego zamówienia stosuje się przepisy dotyczące zamówień klasycznych na usługi o wartości mniejszej niż progi unijne¹.
5. Zamawiający informuje, iż w odniesieniu do przedmiotowego zamówienia **nie prowadzono wstępnych konsultacji rynkowych**.

DZIAŁ III Opis przedmiotu zamówienia

1. **Przedmiotem zamówienia jest** świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego przez okres 12 miesięcy od zawarcia umowy.
2. Główne miejsce lub lokalizacja realizacji Na terenie miasta Szczecin (kod NUTS PL424).
3. Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
 - 55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków
 - 55320000-9 – usługi podawania posiłków
 - 55520000-1 – usługi dostarczania posiłków
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
5. Zamawiający informuje o niedokonaniu podziału zamówienia na części. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na realizację przedmiotu zamówienia. Złożenie więcej niż jednej oferty przez tego samego Wykonawcę spowoduje odrzucenie wszystkich jego ofert.
6. Powody niedokonania podziału zamówienia na części:
 - 1) brak podziału na części nie wpływa na konkurencję;

¹ Przez progi unijne należy rozumieć kwoty wartości zamówień lub konkursów określone w art. 4 i art. 13 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE (Dz. Urz. UE L 94 z 28.03.2014, str. 65, z późn. zm.), zwanej dalej „dyrektywą 2014/24/UE”

- 2) zamówienie jednorodne.
7. Zamawiający nie wymaga złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego.
 8. Zamawiający nie dopuszcza możliwość dołączenia katalogu elektronicznego do składanej oferty.
 9. Zamawiający **nie zastrzega** by o udzielenie zamówienia mogli ubiegać się wyłącznie wykonawcy mający status zakładu pracy chronionej, spółdzielnie socjalne oraz inni wykonawcy, których głównym celem lub głównym celem działalności ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, jest społeczna i zawodowa integracja osób społecznie marginalizowanych.
 10. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 PZP.
 11. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
 12. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
 13. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań, o których mowa w art. 60 i art. 121 PZP.
 14. **Stosownie do przepisu art. 95 ust. 1 PZP, Zamawiający wymaga, aby osoby bezpośrednio związane z realizacją zamówienia, były zatrudnione przez Wykonawcę, podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1465). Szczegółowe wymagania dotyczące weryfikacji zatrudnienia tych osób oraz uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób, a także sankcje z tytułu niespełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę zostały określone we Wzorze Umowy – Rozdział 3 SWZ.**
 15. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
 16. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, obejmujący kryteria stosowane w celu oceny równoważności zawarty jest w Rozdziale 2 niniejszej SWZ.

DZIAŁ IV Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych

1. W celu wykazania, że oferowane usługi spełniają określone przez zamawiającego w Rozdziale 2 niniejszej SWZ wymagania, cechy lub kryteria, Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych w postaci zestawu degustacyjnego.
2. **Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zestaw degustacyjny do Sali 109, przy ulicy Wielkopolskiej 15 w Szczecinie w dniu 7 czerwca 2024 r. do godz. 09:00. Sala do degustacji będzie udostępniona dla Wykonawców od godz. 7.30.**
3. **Na zestaw degustacyjny składa się bankiet degustacyjny według OPZ przygotowany dla trzech osób.**
4. Na potrzeby prowadzonego postępowania wykonawcy są zobowiązani dostarczyć próbkę dla każdej ze wskazanych potraw.
5. Przed wejściem na salę, każdy Wykonawca otrzyma kopertę z numerem. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę z nazwą i adresem firmy (w celu późniejszej identyfikacji), następnie pozostawi kopertę na stole ze swoim zestawem degustacyjnym.
6. **Wykonawca zobowiązany jest umieścić nazwę przy każdej potrawie oraz dodatku do potrawy w ramach bankietu degustacyjnego, podając nazwę każdego produktu oraz udostępnić na stole wykaz alergenów.**
7. Rozpoczęcie degustacji rozpocznie się niezwłocznie po otwarciu ofert oraz ich wstępnej weryfikacji formalnej. Przed przystąpieniem do degustacji komisja sprawdzi ilość potraw i dodatków do bankietu degustacyjnego. Próbki dostarczonych potraw i stołów zostaną sfotografowane w celach dokumentacyjnych. **Dostarczenie niepełnego zestawu degustacyjnego (podpunkt a. b. c, d punkty 1-13) będzie skutkowało odrzuceniem oferty.**

8. **Bankiet degustacyjny (na podstawie Rozdział 2 SWZ - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (SOPZ) składać się będzie z:**
- a) PRZEKAŚKI CIEPŁE– Barszcz oraz 3 rodzaje przekąsek ciepłych, co najmniej cztery sztuki na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju łącznie min. 300 g), propozycje będą obejmowały:
1. barszcz czerwony czysty (co najmniej 150 ml/os) (poz. 1.7.a w SOPZ)
POTRAWY MIĘSNE, jeden rodzaj:
 2. medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym (poz. 75 w SOPZ);
POTRAWY RYBNE jeden rodzaj:
 3. roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym (poz. 76 w SOPZ)
POTRAWY JARSKIE, jeden rodzaj:
 4. krokiety z kapustą i grzybami (poz. 82 w SOPZ)
- b) BUFET ZIMNY– ZAKĄSKI - 4 rodzaje, co najmniej 4 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju, łącznie min. 300 g), propozycje będą obejmowały:
- POTRAWY MIĘSNE dwa rodzaje :
5. szparagi w szynce (poz. 85 w SOPZ);
 - POTRAWY RYBNE; dwa rodzaje:
 6. śledź w sosie tatarskim (poz. 86 w SOPZ);
 7. jajka faszerowane z łososiem (poz. 94 w SOPZ)
 - POTRAWY JARSKIE, jeden rodzaj:
 8. Różki z szynki z pastą jajeczno-serową (poz. 91 w SOPZ)
- c) SAŁATKI - co najmniej 2 rodzaje, 2 porcje na osobę (po jednej porcji z każdego rodzaju, po min. 200 g na osobę):
9. (poz. 1.7.c w SOPZ) Sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)
 10. (poz. 99 w SOPZ) Sałatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami
- d) BUFET DESEROWY:
11. rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę – łącznie, co najmniej 150 g) (poz. 9 w SOPZ)
 12. deser (o pojemności nie mniejszej niż 150 gram na osobę): Panna cotta (poz. 11 w SOPZ)
 13. deser (o pojemności nie mniejszej niż 150 gram na osobę): Tiramisu (poz. 11 w SOPZ)

DODATKI DO BANKIETU DEGUSTACYJNEGO:

1. dodatki uzupełniające do potraw co najmniej trzy, łącznie co najmniej (150 g) na osobę np. żurawina, dip, sos tatarski
2. sól, pieprz, przyprawy (co najmniej dwa)

NAPOJE ZIMNIE :

4. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
5. soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
6. napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
7. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry.

Dodatki do bankietu degustacyjnego, woda, soki, napoje gorące i dodatki do nich nie będą podlegały ocenie. Komisja przetargowa sprawdzi obecność dodatków do bankietu degustacyjnego. Brak dodatku/-ów skutkować będzie obniżeniem punktacji w kategorii estetyka o 20% otrzymanej w tej kategorii punktacji.

- Osoba do kontaktu w celu ustalenia warunków technicznych sali: p. Beata Paczkowska (kierownik obiektu), tel. kom. 797 725 858
- Wykonawcy mogą skorzystać ze stołów przygotowanych przez Zamawiającego. Zamawiający udostępni po 2 sztuki stołów dla każdego Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza wykorzystanie do prezentacji stołów dostarczonych przez Wykonawców. Liczba i powierzchnia stołów nie stanowi warunku formalnego.

UWAGA:

- **Jeżeli wykonawca nie złożył przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w pkt 1, lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, oferta podlega odrzuceniu.**
- **Przedmiotowe środki dowodowe, o których mowa w pkt 1, nie podlegają uzupełnieniu.**

DZIAŁ V Termin wykonania zamówienia

Wymagany termin realizacji zamówienia: **od dnia podpisania umowy przez 12 miesięcy.**

Przewidywany okres realizacji umowy - od 29 czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

DZIAŁ VI Podstawy wykluczenia

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy wykonawcę:

PRZESŁANKI WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 108 PZP

- 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego (Dz. U. z 2022 r. poz. 1138) – dalej KK,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a KK,
 - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a KK, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz.U. z 2022 r. poz. 1599) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz.U. z 2022 r. poz. 2555),
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a KK, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 KK,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 KK, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r. poz. 1745),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 KK, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 KK, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d KK, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r. poz. 1745),
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
- 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

- 5) jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2023 r. poz. 1689), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
- 6) jeżeli, w przypadkach, gdy Wykonawca lub podmiot, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2023 r. poz. 1689), doradzał lub w inny sposób był zaangażowany w przygotowanie postępowania o udzielenie tego zamówienia i doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2023 r. poz. 1689), chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;

**PRZESŁANKI WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 109 PZP
(art. 109 ust. 1 pkt 4, 5, 7, 8, 9 oraz 10 PZP)**

- 7) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
- 8) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;
- 9) który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
- 10) który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;
- 11) który bezprawnie wpływał lub próbował wpływać na czynności Zamawiającego lub próbował pozyskać lub pozyskał informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- 12) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

PRZESŁANKI WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 7

**USTAWY Z DNIA 13 KWIECZNIA 2022 R. O SZCZEGÓLNYCH ROZWIĄZANIACH W
ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINĘ ORAZ
SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA NARODOWEGO**

- 13) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2023 r. poz. 185);

- 14) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2023 r. poz. 185);
- 15) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz.U. z 2023 r. poz. 120) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2023 r. poz.185),
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje:
- w przypadkach, o których mowa w pkt. 1 ppkt 1 lit. a–g i ppkt 2 - na okres 5 lat od dnia uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia, chyba że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia;
 - w przypadkach, o których mowa w:
 - a) pkt. 1 ppkt 1 lit. h i ppkt 2, gdy osoba, o której mowa w tych przepisach, została skazana za przestępstwo wymienione w pkt. 1 ppkt 1 lit. h,
 - b) w przypadku, o którym mowa w pkt. 1 ppkt 6 - w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym zaistniało zdarzenie będące podstawą wykluczenia,
 - c) w przypadku, o którym mowa w pkt. 1 ppkt 7 - na okres 3 lat od zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia,
 - w przypadkach, o których mowa w pkt. 13-15 - na okres trwania okoliczności określonych w tych punktach.
3. Osoba lub podmiot podlegające wykluczeniu w przypadkach, o których mowa w pkt. 13-15, które w okresie tego wykluczenia ubiegają się o udzielenie zamówienia publicznego lub dopuszczenie do udziału w konkursie lub biorą udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub w konkursie, podlegają karze pieniężnej. Karę pieniężną, o której mowa w zdaniu poprzednim, nakłada Prezes Urzędu Zamówień Publicznych, w drodze decyzji, w wysokości do 20 milionów zł.
4. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w pkt 1 ppkt 1, 2, 5 i 7-12 jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
- 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
 - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
 - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
 - a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
 - b) zreorganizował personel,
 - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,

- d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
5. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w pkt. 4, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w pkt. 4, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza wykonawcę.
 6. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

DZIAŁ VII Informacja o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu, na zasadach określonych w Rozdziale 1, Dział VI SWZ, oraz spełniają poniżej określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
 - a) wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.);
 - b) aktualną decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie środków transportu używanych do transportu żywności zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności Dz.U. 2003 nr 21 poz. 179, Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r., ustalającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego, Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
 - 3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 4) **zdolności technicznej lub zawodowej:**
Zamawiający uzna, że Wykonawca posiada wymagane zdolności zawodowe zapewniające należyte wykonanie zamówienia, jeżeli wykonawca wykaże, że wykonał należycie w okresie pięciu lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie co najmniej 3 (słownie: trzy) usługi cateringowe, każda usługa o wartości co najmniej 20 000 zł brutto.

UWAGA:

- Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w ust. 2 pkt 2, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.
- W przypadku składania oferty wspólnej warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, o których mowa w ust. 2 pkt 4 musi spełniać co najmniej jeden z wykonawców w całości.

- W odniesieniu do warunków dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej, o których mowa w ust. 2 pkt 4, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
- W przypadku, gdy jakakolwiek wartość dotycząca ww. warunków wyrażona będzie w walucie obcej, Zamawiający przeliczy tę wartość w oparciu o średni kurs walut NBP dla danej waluty z daty wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (za datę wszczęcia postępowania Zamawiający uznaje datę zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych). Jeżeli w tym dniu nie będzie opublikowany średni kurs NBP, zamawiający przyjmie kurs średni z ostatniej tabeli przed wszczęciem postępowania.

DZIAŁ VIII Wykaz podmiotowych środków dowodowych

1. Dokumenty wymagane na etapie składania ofert:

- 1) Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie wstępne o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2 do SWZ**. Oświadczenie wstępne, **składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, z tym, że:**
 - a) w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa powyżej, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu;
 - b) wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa powyżej, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.
 - c) oświadczenie, o którym mowa powyżej, stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu, tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.
- 2) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 PZP w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby musi potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określać w szczególności:
 - a) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - b) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - c) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

2. Dokumenty wymagane przed udzieleniem zamówienia:

- 1) **Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyższej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni,**

terminie aktualnych na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych:

- a) odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 PZP, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
- b) oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego w Dziale VI SWZ (**Załącznik nr 3 do SWZ**);
- c) **aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej** zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.);
- d) **aktualna decyzja właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie środków transportu używanych to transportu żywności** zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r., ustalającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego, Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
- e) **wykazu usług wykonanych**, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy (**Załącznik nr 4 do SWZ**);

UWAGA:

3. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast:

- 1) odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa w pkt 2 ppkt 1 lit. a) – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury. wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
- 2) Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 3 ppkt. 1) zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem

samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy.

4. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 pkt 4 PZP, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy. W związku z powyższym, Zamawiający żąda od wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów:
- 1) odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 PZP, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
 - 2) oświadczenia o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego w Dziale VI SWZ;

Postanowienia pkt. 3 stosuje się odpowiednio.

5. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, dane umożliwiające dostęp do tych środków.
6. Okresy wyrażone w latach lub miesiącach, o których mowa w pkt 1-4, liczy się wstecz od dnia w którym upływa termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.
7. Jeżeli wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług, wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, wykaz, o którym mowa w pkt 2 ppkt 1 lit. c) i d), dotyczy usług, w których wykonaniu wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych, w których wykonywaniu bezpośrednio uczestniczył lub uczestniczy.
8. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.
9. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
10. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby

DZIAŁ IX Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami

1. W przedmiotowym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu następujących środków komunikacji elektronicznej:
 - 1) **platformy** do obsługi postępowań przetargowych, dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/usz>;
 - 2) poczty elektronicznej: przetargi@usz.edu.pl
 - z zastrzeżeniem, iż oferta wraz z załącznikami oraz podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe mogą zostać przekazane wyłącznie za pomocą powyższej Platformy.

DZIAŁ X Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z wykonawcami. Informacje o sposobie komunikowania się zamawiającego z wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej

1. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest: w zakresie proceduralnym: **Wojciech Bereszko**, e-mail: przetargi@usz.edu.pl.
2. Komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się przy użyciu platformy zakupowej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. (<https://platformazakupowa.pl/pn/usz>).
3. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku braku działania platformy zakupowej <https://platformazakupowa.pl/pn/usz> Zamawiający może również komunikować się z wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej - przetargi@usz.edu.pl.
4. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.
5. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.
6. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w niniejszej SWZ, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem <https://platformazakupowa.pl/pn/usz>
7. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego przy komunikacji wynosi 500 MB.
8. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu **Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. poz. 2452)** oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. poz. 2415).
9. Wykonawcy mogą zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ, zgodnie z art. 284 ust. 1 PZP, kierując swoje zapytania do Zamawiającego, ze wskazaniem numeru postępowania określonego w SWZ. Zapytania winny być składane w sposób określony w pkt. 2, a w przypadku braku działania platformy zakupowej <https://platformazakupowa.pl/pn/usz> za pomocą poczty elektronicznej na adres przetargi@usz.edu.pl.
10. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
11. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:
 - stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
 - włączona obsługa JavaScript,
 - zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - Platformazakupowa.pl działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,

- Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
- 12. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wnioski o wyjaśnienie treści SWZ wpłynęły do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
- 13. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt 12, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
- 14. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ, o którym mowa w pkt 12.
- 15. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w pkt. 12, zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
- 16. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
- 17. Wszelkie wyjaśnienia i modyfikacje, w tym zmiany terminów stają się integralną częścią specyfikacji warunków zamówienia i są wiążące dla Zamawiającego i Wykonawców.

DZIAŁ XI Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą nie dłużej niż **30 dni** od dnia upływu terminu składania ofert, **tj. do dnia 06.07.2024 r.**, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
4. W przypadku gdy Zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, którym mowa w pkt. 2, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

DZIAŁ XII Opis sposobu przygotowywania oferty oraz innych dokumentów wymaganych w postępowaniu

1. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
2. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, **w tym koszty poniesione z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego, bądź poniesione w związku z nabyciem lub korzystaniem z podpisu zaufanego lub podpisu osobistego.**
3. Wykonawca zobowiązany jest do zdobycia wszelkich informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
4. Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/usz>.
5. Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
6. Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający zamieścił na stronie platformy zakupowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje> plik pn. **Pełna instrukcja tekstowa składania ofert, wysyłania wiadomości w Ogłoszeniu o Zamówieniu (UE/PL).**
7. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> oraz uznaje go za wiążący,

- zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
 9. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
 10. Formaty plików wykorzystywanych przez Wykonawcę powinny być zgodne z “OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”.
 11. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf. Wśród formatów powszechnych a NIE występujących w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.
 12. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
 - .zip
 - .7Z
 13. **Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.**
 14. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
 15. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
 16. Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
 17. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
 18. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
 19. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert.
 20. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
 21. Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
 22. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
 23. Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.
 24. Ofertę sporządza się w języku polskim się na Formularzu Ofertowym – zgodnie z **Załącznikiem nr 1 do SWZ**. Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:
 - 1) oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale 1, Dział VIII pkt. 1 ppkt 1 SWZ;

- 2) zobowiązanie innego podmiotu oraz jego oświadczenie, o których mowa w Rozdziale 1 Dział VIII pkt. 1 ppkt 1 i 2 SWZ (jeżeli dotyczy);
 - 3) dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy);
 - 4) przedmiotowe środki dowodowe w formie i w sposób wskazany w Dziale IV.
25. Po wypełnieniu Formularza składania oferty i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „**Przejdź do podsumowania**”.
 26. Oferta składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty za pośrednictwem <https://platformazakupowa.pl/pn/usz>, Wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust 1 oraz ust. 2 PZP, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust.1 PZP sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Na stronie platformy zakupowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje> znajduje się plik: **Pigułka wiedzy na temat podpisów osobistych i zaufanych**. Zamawiający zaleca zapoznanie się z dokumentem.
 27. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać “Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku”.
 28. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików podpisu w formacie XAdES.
 29. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
 30. 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.
 31. Wykonawca, za pośrednictwem platformazakupowa.pl może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
 32. Formularz oferty oraz wszystkie załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Pełnomocnictwo do podpisania oferty winno być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z ustawy albo z innych dokumentów załączonych do oferty.
 33. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, może dokonać również notariusz.
 34. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 PZP lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, **zostały wystawione przez upoważnione podmioty** inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej „upoważnionymi podmiotami”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
 35. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, **zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej,**

- przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej w przypadku:
- podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
 - przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - innych dokumentów – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
36. Podmiotowe środki dowodowe, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, **niewystawione przez upoważnione podmioty oraz pełnomocnictwo** przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym.
37. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, **niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo**, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, lub podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje w przypadku:
- podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
 - przedmiotowego środka dowodowego lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - pełnomocnictwa – mocodawca.
38. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego składają jeden lub kilka dokumentów tak, aby wspólnie udokumentować spełnianie warunków podmiotowych, brak podstaw do wykluczenia oraz dotyczących przedmiotu zamówienia. Wymagane oświadczenia należy złożyć w sposób wyraźnie wskazujący, iż oświadczenie składają wszyscy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego. Nadto, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stosowne pełnomocnictwo musi zostać opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym. **Wspólnicy spółki cywilnej traktowani są jak wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego.**
39. W przypadku załączania do oferty dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w języku obcym, z zastrzeżeniem postanowień Rozdziału 1, Dział IV SWZ należy je złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski.
40. Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy załączonych do SWZ. Dopuszcza się złożenie załączników opracowanych przez Wykonawców pod warunkiem, że będą one zgodne co do treści z formularzami określonymi przez Zamawiającego.
41. Oferty będą oceniane według kryteriów i zasad określonych w rozdziale 1, Dział XIII SWZ. Wykonawcy przedstawiają oferty zgodnie z wymaganiami SWZ.
42. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem: **<https://platformazakupowa.pl/pn/usz>** w terminie najpóźniej do dnia **07.06.2024 r. do godziny 09:00.**

DZIAŁ XIII Termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **07.06.2024 r. o godz. 09:30** i realizowane będzie przy użyciu systemu teleinformatycznego.
2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/usz>
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
4. Zamawiający przekazuje Prezesowi Urzędu informację o złożonych ofertach, nie później niż w terminie 7 dni od dnia otwarcia ofert albo unieważnienia postępowania.

DZIAŁ XIV Sposób obliczenia ceny

1. Za najkorzystniejszą ofertę uznana zostanie oferta, która przedstawi najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert.
2. Wykonawca obowiązany jest przedłożyć ofertę cenową na **załączniku nr 1 do SWZ**.
3. W formularzu ofertowym w tabelach Wykonawca wpisuje ceny jednostkowe oraz sumę cen jednostkowych za poszczególne rodzaje posiłków. Suma cen jednostkowych zawarta w tabeli będzie tożsama z łączną ceną brutto oferowaną za realizację zamówienia wpisaną odpowiednio w pkt 1 formularza ofertowego. Cena podana w pkt. 1 oferty cenowej (załącznik nr 1 do SWZ) będzie służyła tylko do porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty. Umowa zostanie zawarta na maksymalną kwotę wskazaną ze wzorze umowy – Rozdział 3 SWZ.
4. Cena oferty musi obejmować wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty dostawy, przemieszczenia do miejsc wskazanych przez Zamawiającego, dokonania odbiorów, wszelkie opłaty i podatki, w tym podatek od towarów i usług (VAT) oraz podatek akcyzowy.
5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku..
6. Cena oferty musi być podana w złotych polskich (PLN), cyfrowo i słownie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz uwzględniać całość ponoszonego przez Zamawiającego wydatku na sfinansowanie zamówienia.
7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2023 r. poz. 1570), dla celów zastosowania kryterium ceny zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. Wykonawca w takim przypadku ma obowiązek:
 - 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

8. Rozliczenia będą prowadzone w walucie: PLN.

DZIAŁ XV Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich wagami oraz w następujący sposób będzie oceniał spełnianie kryteriów (dla każdej części odrębnie):
 - **cena brutto** - **50%**
 - **jakość próbek** - **50%**
2. Sposób oceny ofert według przyjętych kryteriów (1%=1pkt):

Kryterium 1 będzie obliczone za pomocą następującego wzoru:
Cena brutto = [(Cn : Cb) x 50 %] x 100
 gdzie:
 Cn - cena najniższa (brutto)
 Cb - cena wynikająca z oferty badanej (brutto)

Kryterium 2 jakość próbek

W ramach kryterium jakości próbek (50%) wykonawca może uzyskać maksymalnie 50 punktów: **39 punktów za degustacje i 11 punktów za estetykę stołu. Na kryterium składa się 1. smak i jakość próbek 2. kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek**

W ramach: 1 kategoria smak i jakość próbek (maksymalnie 39 punktów); W ramach kategorii będą oceniane: wrażenie smakowe wraz z odzwierciedleniem typowych cech danej potrawy. Ocenie będzie podlegała każda potrawa osobno. Za każdą potrawę będzie można uzyskać od 0 do 3 pkt degustacyjnych. Maksymalna ocena to 39 pkt. degustacyjne za wszystkie trzynaście posiłków.

Najwyższa wartość - 3 punkty degustacyjne oznacza, że posiłek bardzo dobrze wpływa na zmysł smaku i powonienie członka komisji oceniającej prezentację, w taki sposób, że zachęca do zjedzenia potrawy, wywołuje uczucie przyjemności przed, podczas i po zjedzeniu potrawy.

Zamawiający przyzna 0 punktów degustacyjnych w ramach **kategorii smak i jakość potraw**, w przypadku uznania, że którakolwiek z potraw z zestawu degustacyjnego będzie charakteryzowała się cechą negatywną, świadczącą o naruszeniu zasad higieny w zakresie ich przygotowania bądź przechowywania i transportu.

W ramach: 2. kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek (maksymalnie 11 punktów estetycznych); W ramach kategorii będą oceniane: wrażenia wizualne i estetyczne w zakresie: dekoracji stołu (styl, kolorystyka, dodatki, dobór dodatków do dań głównych, itp.); ułożenia i jakości sztuców oraz naczyń (zastawy stołowej); dekoracji potraw i ciast.

Zamawiający przyzna maksymalnie 11 punktów estetycznych, gdy wygląd zewnętrzny zaprezentowanych potraw działa pozytywnie na zmysł wzroku, w taki sposób, że wywołuje efekt zachwyty, a kształt potraw, ich wygląd, barwa i konsystencja zachęcają do ich zjedzenia, posiłki zaprezentowane są w sposób pomysłowy, tj. wyróżniają się oryginalnością w stosunku do standardowego podania tego typu posiłków. Stół przy przyznaniu maksymalnej liczby punktów charakteryzować się będzie harmonijną kompozycją potraw, dodatków, sztuców i urządzeń gastronomicznych, wpływając na zmysł wzroku.

Zamawiający przyzna 0 punktów w ramach kategorii **wygląd, podanie potraw, estetyka próbek**, w przypadku braku zastawy (sztućców i naczyń), braku obrusu, braku estetyki w zakresie nakrycia stołu.

Łączna liczba punktów w ramach kryterium jakość próbek będzie obliczana jako średnia arytmetyczna punktów przyznanych przez wszystkich członków komisji. Łączna liczba punktów za kryterium drugie będzie obliczona jako suma punktów dla każdej kategorii.

Punkty dot. jakości próbek= $[(Po:Pm) \times 39\%] \times 100 + [(Po:Pm) \times 11\%] \times 100$

Po - punkty otrzymane w wyniku oceny

Pm - maksymalne punkty wynikające z podanego kryterium

Suma punktów otrzymanych przez ofertę w kryterium 1 -2 będzie wynikiem otrzymanym przez daną ofertę. Wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami zaokrąglania.

3. W wyniku komisyjnej analizy i oceny otrzymanych ofert, stosując kryteria ustawowe i określone w SWZ dokonany zostanie wybór najkorzystniejszej oferty.
4. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz przedmiotowych środków dowodowych lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń.
5. Zgodnie z art. 223 ust. 2 PZP Zamawiający poprawi w treści oferty:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie,
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, oraz
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
6. W przypadku, o którym mowa w pkt. 5 pkt 3, zamawiający wyznacza wykonawcy odpowiedni termin na wyrażenie zgody na poprawienie w ofercie omyłki lub zakwestionowanie jej poprawienia. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie uznaje się za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki.

DZIAŁ XVI Informacja o podstawie odrzucenia ofert

1. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
 - 1) została złożona po terminie składania ofert;
 - 2) została złożona przez wykonawcę:
 - a) podlegającego wykluczeniu z postępowania lub niespełniającego warunków udziału w postępowaniu, lub
 - b) który nie złożył w przewidzianym terminie oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, lub podmiotowego środka dowodowego, potwierdzających brak podstaw wykluczenia lub spełnianie warunków udziału w postępowaniu, przedmiotowego środka dowodowego, lub innych dokumentów lub oświadczeń,
 - 3) jest niezgodna z przepisami ustawy;
 - 4) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
 - 5) jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia;
 - 6) nie została sporządzona lub przekazana w sposób zgodny z wymaganiami technicznymi oraz organizacyjnymi sporządzania lub przekazywania ofert przy użyciu środków komunikacji elektronicznej określonymi przez zamawiającego;
 - 7) została złożona w warunkach czynu nieuczciwej konkurencji w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - 8) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - 9) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;

- 10) wykonawca w wyznaczonym terminie zakwestionował poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 PZP;
- 11) wykonawca nie wyraził pisemnej zgody na przedłużenie terminu związania ofertą;
- 12) wykonawca nie wyraził pisemnej zgody na wybór jego oferty po upływie terminu związania ofertą;
- 13) w przypadku, gdy Zamawiający żądał wniesienia wadium - wykonawca nie wniósł wadium, lub wniósł w sposób nieprawidłowy lub nie utrzymywał wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złożył wniosek o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 PZP;
- 14) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;
- 15) obejmuje ona urządzenia informatyczne lub oprogramowanie wskazane w rekomendacji, o której mowa w art. 33 ust. 4 ustawy z dnia 5 lipca 2018 r. o krajowym systemie cyberbezpieczeństwa (Dz. U. poz. 1560), stwierdzającej ich negatywny wpływ na bezpieczeństwo publiczne lub bezpieczeństwo narodowe;

DZIAŁ XVII Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, w terminach określonych w art. 264 PZP.
2. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, będzie zobowiązany przed podpisaniem umowy do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy (jeżeli jego wniesienie było wymagane) w wysokości i formie określonej w Rozdziale 1, Dział XVI SWZ.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyła się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.
5. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

DZIAŁ XVIII Wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

DZIAŁ XIX Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy

DZIAŁ XX Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy

1. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania wykonawców lub konkursie, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania wykonawców lub konkursie, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy, mimo że zamawiający był do tego obowiązany
2. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w terminie:

- 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w ppkt 1;
 - 3) odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub konkurs lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie: 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej;
 - 4) odwołanie w przypadkach innych niż określone w ppkt 1-3 wnosi się w terminie: 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
3. Odwołujący przekazuje zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
4. Domniemywa się, że zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
5. Odwołanie zawiera:
- 1) imię i nazwisko albo nazwę, miejsce zamieszkania albo siedzibę, numer telefonu oraz adres poczty elektronicznej odwołującego oraz imię i nazwisko przedstawiciela (przedstawiciele);
 - 2) nazwę i siedzibę zamawiającego, numer telefonu oraz adres poczty elektronicznej zamawiającego;
 - 3) numer Powszechnego Elektronicznego Systemu Ewidencji Ludności (PESEL) lub NIP odwołującego będącego osobą fizyczną, jeżeli jest on obowiązany do jego posiadania albo posiada go nie mając takiego obowiązku;
 - 4) numer w Krajowym Rejestrze Sądowym, a w przypadku jego braku – numer w innym właściwym rejestrze, ewidencji lub NIP odwołującego niebędącego osobą fizyczną, który nie ma obowiązku wpisu we właściwym rejestrze lub ewidencji, jeżeli jest on obowiązany do jego posiadania;
 - 5) określenie przedmiotu zamówienia;
 - 6) wskazanie numeru ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych;
 - 7) wskazanie czynności lub zaniechania czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, lub wskazanie zaniechania przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy;
 - 8) zwięzłe przedstawienie zarzutów;
 - 9) żądanie co do sposobu rozstrzygnięcia odwołania;
 - 10) wskazanie okoliczności faktycznych i prawnych uzasadniających wniesienie odwołania oraz dowodów na poparcie przytoczonych okoliczności;
 - 11) podpis odwołującego albo jego przedstawiciela lub przedstawiciele;
 - 12) wykaz załączników.
6. Do odwołania dołącza się:
- 1) dowód uiszczenia wpisu od odwołania w wymaganej wysokości;
 - 2) dowód przekazania odpowiednio odwołania albo jego kopii zamawiającemu;
 - 3) dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania odwołującego.
7. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 PZP stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
8. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych, zwanego dalej „sądem zamówień publicznych”.
9. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 PZP,

przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.

10. Skarga powinna czynić zadość wymaganiom przewidzianym dla pisma procesowego oraz zawierać oznaczenie zaskarżonego orzeczenia, ze wskazaniem, czy jest ono zaskarżone w całości, czy w części, przytoczenie zarzutów, zwięźle ich uzasadnienie, wskazanie dowodów, a także wnioszek o uchylenie orzeczenia lub o zmianę orzeczenia w całości lub w części, z zaznaczeniem zakresu żądanej zmiany.

DZIAŁ XXI Pozasądowe rozwiązywanie sporów

1. W sprawie majątkowej, w której zawarcie ugody jest dopuszczalne, każda ze stron umowy, w przypadku sporu wynikającego z zamówienia, może złożyć wniosek o przeprowadzenie mediacji lub inne polubowne rozwiązanie sporu do Sądu Polubownego przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej, wybranego mediatora albo osoby prowadzącej inne polubowne rozwiązanie sporu.
2. Umowa może zawierać postanowienia o mediacji lub innym polubownym rozwiązaniu sporu. Umowa o mediację lub inne polubowne rozwiązanie sporu może być zawarta także przez wyrażenie przez stronę zgody na mediację lub inne polubowne rozwiązanie sporu, gdy druga strona złożyła wniosek, o którym mowa w pkt. 1
3. Zawarcie ugody nie może prowadzić do naruszenia przepisów działu VII rozdziału 3 PZP.

DZIAŁ XXII Jawność postępowania. Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych

1. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 18 ust. 1 PZP postępowanie o udzielenie zamówienia jest jawne.
2. Protokół wraz załącznikami jest jawny i udostępniany na wniosek. Oferty wraz z załącznikami udostępnia się na wniosek niezwłocznie po otwarciu ofert, nie później jednak niż w terminie 3 dni od dnia otwarcia ofert. W przypadku gdy wniesienie żądania dotyczącego prawa, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający nie udostępnia tych danych, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia 2016/679.
3. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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), dalej „RODO”, informuję, że:
 - administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Szczeciński, al. Papieża Jana Pawła II 22a 70-453 Szczecin.
 - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z ww. postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego
 - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy PZP;
 - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z PZP;
 - w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**
4. Udostępnianie, o którym mowa w pkt 2 ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem danych, o których mowa w art. 9 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, zebranych w toku postępowania o udzielenie zamówienia. Ograniczenia zasady jawności, o których mowa w pkt 17 i art. 18 ust. 3–6 PZP, stosuje się odpowiednio.
 5. W przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez zamawiającego, z uprawnienia, o którym mowa w art. 15 ust. 1–3 rozporządzenia 2016/679, zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia.
 6. Skorzystanie przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników.
 7. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 PZP.
 8. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1913) rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującymi się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzenia nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich poufności, tzn. składając ofertę zastrzegł, iż nie mogą być one udostępnione innym uczestnikom postępowania oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać załączone na platformie zakupowej zgodnie z instrukcją składania oferty dla Wykonawcy.
 9. Ujawnienie niezastrzeżonej treści ofert dokonywane będzie wg poniższych zasad:
 1. osoba zainteresowana zobowiązana jest wystąpić do Zamawiającego o udostępnienie treści protokołu lub/i załączników do protokołu,
 2. Zamawiający ustali, z uwzględnieniem złożonego w ofercie zastrzeżenia o tajemnicy przedsiębiorstwa, zakres informacji, które mogą być udostępnione,
 3. po przeprowadzeniu powyższych czynności Zamawiający niezwłocznie udostępni wnioskodawcy protokół lub/i załączniki do protokołu.

ROZDZIAŁ 2

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 sprzed pandemii 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,
- 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),
- koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie ok 150 g),
- tartinki – różne rodzaje (2 sztuki na osobę łącznie około 100 g).

3. Lunch I obejmować będzie:

- zupę: do wyboru 2 rodzaje zup z katalogu Zupy I (co najmniej 250 ml na osobę)
- 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.

MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków	
Napoje	
Napoje gorące	
1	Kawa parzona sypana lub rozpuszczalna typu Jacobs lub równoważne (rodzaj kawy – parzona czy rozpuszczalna – wskazana przez Zamawiającego)
2	Herbata czarna typu „Lipton Yellow Label Tea” lub równoważne
Dodatki do napojów gorących	
3	Mleko do kawy zagęszczone, niesłodzone, sterylizowane 7,5% typu „Spółdzielnia Mleczarska Gostyń” lub równoważne
4	Śmietanka do kawy, porcjowana UHT, o zawartości 10 % tłuszczu lub równoważna
5	Cukier trzcinowy
6	Cytryna w plasterkach

Woda	
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
Bufet deserowy	
Ciasta	
9	Ciasto krojone, np. sernik, szarlotka, rogaliki z nadzieniem, makowiec, ciasto orzechowe
10	Ciasteczka bankietowe w bibułkach
Desery	
11	Panna cotta, budyń z owocami, tiramisu lub inne podawane w pucharkach
Ciastka kruche	
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
Owoce	
14	Np.: jabłka, winogrona, mandarynki, banany, melon, ananas, owoce sezonowe.
Zupy	
Zupy I	
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
Zupy II	
25	Zupa gulaszowa
26	Flaki
27	Żurek z kielbasą i jajkiem
Dania główne	
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	Poładwiczki 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	Bakłazan 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 tzatziki (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 boczniakami i suszonymi pomidorami (danie wegetariańskie)
Dodatki	
Dodatki do dań głównych	
53	Ziemniaki gotowane
54	Ziemniaki pieczone (talarki, cząstki itp.)
55	Purée ziemniaczane
56	Frytki
57	Kasza
58	Makaron
59	Kluski śląskie
60	Ryż
61	Pieczywo jasne/ ciemne
62	Grzanki do zup kremowych
Warzywa na ciepło	
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
Salaty	
69	Salata vinegrette
70	Zestaw surówek warzywnych
71	Surówka z białej kapusty
72	Surówka z marchwi i selera
Przekąski ciepłe	
73	Eskałopki 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

Bufet zimny	
Przekąski zimne	
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/ziółowym
91	Rożki z szynki z pastą jajeczno-serową
92	Ruloniki z wędzonego łososa z twarożkiem zielonym
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
Salatki	
97	Salatka grecka z fetą i oliwkami
98	Salatka brokułowa
99	Salatka z siekaną piersią kurczaka i chrupiącymi warzywami
100	Salatka ogórkowa z sosem śmietanowo-jogurtowym
101	Salatka z tuńczyka
102	Salatka z kurczakiem wędzonym, ananasem i kukurydzą w sosie jogurtowo-majonezowym
103	Salatka z ryżem, kurczakiem i warzywami
Koreczki	
104	Kabanos, ser żółty, oliwki
105	Oliwka, feta, pomidor koktajlowy
106	Szynka, papryka, ser żółty
Tartinki	
107	Tartinki (z ciasta półfrancuskiego z dodatkiem różnych rodzajów: wędlina, ser, warzywa)
Kanapki dekoracyjne	
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. 2023 poz. 1448 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, sztuców 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 warkików, 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 i przekazanie ich Zamawiającemu na jego życzenie,
- 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, sztucce itp.). W każdym przypadku 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 słoiku oraz produktów gotowych;
 - 4) ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowe,
 - 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 2023 r. poz. 1448 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. 2023 poz. 1284 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 w terminie nie krótszym niż 3 dni robocze przed dniem wykonania usługi. Dla uroczystości powyżej 30 osób – w terminie nie krótszym niż 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 2023 r. poz. 1465)- 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.

ROZDZIAŁ 3 Wzór umowy nr A-ZP.383...2024

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

reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej w treści umowy **Wykonawcą**.

W wyniku przeprowadzonego postępowania nr **A-ZP.381.21.2024.WB** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605), 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 20.00.
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 wymogi, 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 robocze**, a w przypadku imprez, w których przewiduje się udział więcej niż 30 osób **nie później niż na 5 dni robocze**, przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań na adres poczty elektronicznej Wykonawcy: tel. e-mail:
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania spotkania lub zmiany jego terminu, bez odszkodowania, najpóźniej **na 1 dzień roboczy** przez terminem rozpoczęcia realizacji usługi, a w przypadku imprez, w których przewidziano udział więcej niż 30 osób **na 3 dni robocze** przez 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. 2023 poz. 1448 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, sztuczków 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 i przekazanie ich Zamawiającemu na jego życzenie
 - 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 sprzątnięciu 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, 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)
 2. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek żywych kwiatów, świeczników itp.
 5. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
 6. 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 2023 r. poz. 1448 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. 2023 poz. 1248 ze zm.).
4. 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.
5. 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 **30** dni od dnia doręczenia jej Zamawiającemu. Podstawą wystawienia faktury jest zatwierdzone przez przedstawiciela Zamawiającego zestawienie 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% maksymalnej wartości netto, o którym mowa w § 5 ust. 1.
8. Strony dopuszczają możliwość zmiany okresu realizacji niniejszej umowy, wskazanego w § 12 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 maksymalna wartość umowy, wskazana w § 5 ust. 1 nie zostanie w pełni wykorzystana.

§ 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 jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego udowodnić zatrudnienie osób wskazanych w ust. 1 na podstawie stosunku pracy w terminie 10 dni od dnia wezwania, w szczególności przedstawiając listę osób zatrudnionych, a także kopię spseudonimizowanej umowy o pracę, zaświadczenia świadczące o istnieniu umów o pracę lub oświadczenia tych osób, że pozostają w stosunku pracy. Pseudonimizacja nie dotyczy imienia i nazwiska pracownika, daty zawarcia umowy, rodzaju umowy o pracę, zakresu obowiązków pracownika, a także innych informacji niezbędnych do weryfikacji zatrudnienia.
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 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 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.
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 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: tel. e-mail:

§ 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 § 5 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, 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.
3. Niniejsza umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
4. Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....
/Dział Zamówień Publicznych/

Specyfikację warunków zamówienia zatwierdzam.

.....
/Zamawiający/