



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

DP/371/134/19

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

zamówienie na usługi społeczne art. 138o uPZP na:

świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego w okresie od 1 stycznia 2020 roku do 31 czerwca 2021 roku

	55.32.10.00-6
CPV	55.32.00.00-9
	55.52.00.00-1

Rozdział 1: Instrukcja dla Wykonawców wraz załącznikami
Rozdział 2: Opis przedmiotu zamówienia
Rozdział 3: Projekt umowy

ROZDZIAŁ I

INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW

Reprezentowany przez JM Rektora US prof. dra hab. Edwarda Włodarczyka działając w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004 roku *Prawo Zamówień Publicznych* zaprasza do złożenia ofert w postępowaniu prowadzonym na podstawie art. 138o uPZP na:
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego w okresie od 01 stycznia 2020 roku do 31 czerwca 2021 roku

Zakres przedmiotu zamówienia opisany został w **Rozdziale II** niniejszego ogłoszenia o zamówieniu

I. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zdobycia wszelkich informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
3. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski poświadczonymi przez Wykonawcę.
4. Wszystkie dokumenty wymagane przez Zamawiającego muszą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę wraz z podaniem daty poświadczenia. **Poświadczenie to musi znajdować się na każdej zapisanej stronie dokumentu.**
5. Formularz oferty wraz ze stanowiącymi jego integralną część załącznikami powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę według warunków i postanowień zawartych w ogłoszeniu o zamówieniu.
6. 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.
7. Oferty będą oceniane według kryteriów określonych w pkt VI *ogłoszeniu o zamówieniu*, według zasad określonych w pkt VII ogłoszenia o zamówieniu. Wykonawcy przedstawiają oferty zgodnie z wymaganiami określonymi w ogłoszeniu o zamówieniu.
8. Dopuszcza się składanie ofert równoważnych.
9. Formularz oferty oraz wszystkie załączniki zostaną podpisane przez uprawnionego 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. Pełnomocnictwo winno być przedłożone w formie oryginału lub kopii notarialnie poświadczonej za zgodność z oryginałem. Dopuszczalne jest również dołączenie kopii pełnomocnictwa poświadczonej za zgodność z oryginałem przez mocodawcę.
10. Wykonawca winien umieścić ofertę w **kopercie**. Koperta winna być zaadresowana następująco:

Uniwersytet Szczeciński

al. Papieża Jana Pawła II nr 31, 70-453 Szczecin

„Oferta na świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego”

Nie otwierać przed 20.11.2019 r. do godz. 12:00

11. Wszystkie dokumenty dotyczące oferty powinny być napisane w języku polskim na maszynie do pisania, komputerze lub ręcznie długopisem albo nieścieralnym atramentem oraz podpisane przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy. Oferty nieczytelne nie będą rozpatrywane.
12. Wszelkie miejsca, które wypełnia Wykonawca, a w których Wykonawca naniesie zmiany, muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
13. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu do składania ofert, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne

powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed terminem składania ofert.

- 13.1. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu zostanie przygotowane, opieczetowane i oznaczone zgodnie z postanowieniami pkt. 10. Wewnętrzna koperta będzie dodatkowo oznaczona słowem „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
- 13.2. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzać jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu do składania ofert.
14. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, każdy z wykonawców występujących wspólnie składa oddzielnie dokumenty wymienione w Rozdziale I - część III pkt 1 W odniesieniu do pozostałych dokumentów, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego składają jeden lub kilka dokumentów tak, aby wspólnie udokumentować spełnianie warunków podmiotowych oraz dotyczących przedmiotu zamówienia. 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. Pełnomocnictwo winno być załączone w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii do oferty. Dopuszczalne jest również dołączenie kopii pełnomocnictwa poświadczonej za zgodność z oryginałem przez mocodawcę.
15. Stosowne zastrzeżenie Wykonawca winien złożyć na formularzu ofertowym lub odrębnym dokumencie. W przeciwnym razie cała oferta zostanie ujawniona na życzenie każdego uczestnika postępowania.
16. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „*tajemnica przedsiębiorstwa*”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.
17. Ujawnienie niezastrzeżonej treści ofert dokonywane będzie wg poniższych zasad:
- wykonawca zobowiązany jest złożyć w siedzibie Zamawiającego pisemny wniosek o udostępnienie treści wskazanej oferty (ofert),
 - zamawiający ustali, z uwzględnieniem złożonego w ofercie (ofercie) zastrzeżenia o tajemnicy przedsiębiorstwa, zakres informacji, które mogą być Wykonawcy udostępnione,
 - po przeprowadzeniu powyższych czynności Zamawiający ustali miejsce i termin udostępnienia oferty (ofert), o czym poinformuje Wykonawcę w pisemnym zawiadomieniu.

II. Odrzucanie ofert

1. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:
- jej treść nie będzie odpowiadała treści ogłoszenia o zamówieniu,
 - jej złożenie będzie stanowiło czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - będzie zawierała rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - zostanie złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
 - będzie zawierała błędy w obliczeniu ceny,
 - będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
2. Oferty odrzucone nie będą poddane ocenie.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Wykonawca musi posiadać wymagane uprawnienia, niezbędną wiedzę oraz doświadczenie, potencjał techniczny tj.:

- 1) musi wykazać, że wykonał w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej 2 (słownie: dwie) usługi odpowiadające swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia.
Przez usługę odpowiadającą swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia rozumie się świadczenie w sposób ciągły przez okres, co najmniej 6 (słownie: sześciu) miesięcy usług cateringowych o wartości co najmniej 30.000 zł brutto.
- 2) musi posiadać 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. (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).
3. musi posiadać aktualną decyzja właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie środków transportu używanych to 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;

IV. Dokumenty wymagane w ofercie

1. **W celu potwierdzenia, że Wykonawca posiada wymagane uprawnienia, niezbędną wiedzę oraz doświadczenie, potencjał techniczny, a także dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, Zamawiający żąda następujących dokumentów:**

- 1) wykaz wykonanych, głównych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane (**załącznik nr 2**), oraz dowody, czy zostały wykonane należycie. Dowodami, o których mowa w zdaniu poprzedzającym są:
 - a) poświadczenie, lub
 - b) oświadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa w pkt a, lub
 - c) w przypadku, gdy podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane przez Wykonawcę w wykazie, o którym mowa wyżej jest Uniwersytet Szczeciński, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa w pkt a, b.

Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów w celu potwierdzenia spełniania w/w warunku udziału w postępowaniu, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający żąda dokumentów, które określają w szczególności zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu; sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego; zakres i okres udziału innego

podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego; czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

2. **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. (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).
3. **aktualna decyzja właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie środków transportu używanych to 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;

Uwaga.

Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa powyżej, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający jednokrotnie wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

2. Inne dokumenty:

- 1) formularz ofertowy - **załącznik nr 1 – nie podlega uzupełnieniu;**
- 2) wykaz dodatkowych usług cateringowych (poza usługami wymaganymi w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu) wykazywanych na potrzeby przyznania punktów w ramach kryterium „doświadczenie” oraz dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie (np. referencje, protokoły) - **załącznik nr 2 – dokument w zakresie podstaw do oceny ofert nie podlega uzupełnieniu;**
- 3) próbki oferowanych posiłków – szczegóły określono w Rozdziale VII ogłoszenie o zamówieniu – składane na potrzeby przyznania punktów w ramach kryterium „jakość i estetyka” – **nie podlega uzupełnieniu;**

*Opis sposobu oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu:
warunki będą oceniane wg zasady : „spełnia”/ „nie spełnia”.*

V. Wykluczenie z postępowania

Zamawiający wykluczy Wykonawcę który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu;

VI. Termin realizacji zamówieni

Wymagany termin realizacji niniejszego zamówienia: w okresie od 01 stycznia 2020 roku do 31 czerwca 2021 roku

VII. Kryteria oceny ofert

- 1) Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich wagami oraz w następujący sposób będzie oceniał spełnianie kryteriów:
 1. **Cena brutto** - 60 %
 2. **Doświadczenie** - 15 %
 3. **Jakość i estetyka** - 20 %
 4. **Kryterium społeczne** - 5 %

2) Sposób oceny ofert według przyjętych kryteriów

Kryterium 1: będzie obliczone za pomocą następującego wzoru:

$$C = [(C_n : C_b) \times 60 \%] \times 100$$

gdzie:

C_n - cena brutto najniższa

C_b - cena brutto wynikająca z oferty badanej

Maksymalną ilość punktów w obrębie kryterium otrzyma oferta z najniższą ceną. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Kryterium 2: w ramach tego kryterium Wykonawca w załączniku nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu przedstawia dodatkowe usługi cateringowe (poza usługami wymaganymi w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu).

Usługi cateringowe wykazywane na potrzeby przyznania punktów w ramach przedmiotowego kryterium:

- a) muszą być usługami zrealizowanymi lub realizowanymi w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert;
- b) mogą być wykazane usługi niezależnie od ich wartości i nie świadczone w sposób ciągły;
- c) nie mogą być usługami wykazywanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu (załącznik nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu). Ponowne wykazanie tych samych usług będzie skutkowało nie uwzględnieniem usług przy punktacji przyznawanej w ramach przedmiotowego kryterium;
- d) do każdej z wykazanych usług należy przedstawić dokument potwierdzający ich należyte wykonanie np. referencje, protokoły, **Zamawiający wyklucza składania oświadczeń własnych**;

Za każdą dodatkową usługę cateringową Wykonawca otrzyma 1 punkt (maksymalnie 15 pkt).

Do oceny ofert w tym kryterium będzie przyjęty następujący algorytm:

$$\frac{\text{Ilość usług badana}}{\text{Ilość usług najwyższa}} \times 15 \% \times 100 = \text{ilość uzyskanych punktów w przedmiotowym kryterium}$$

Wykonawca w ramach tego kryterium może zdobyć max. 15 pkt.

Kryterium3: podstawą oceny dokonywanej indywidualnie przez wszystkich członków komisji przetargowej, będą próbki potraw stanowiące załącznik do oferty. Próbki należy dostarczyć w dniu składania ofert, nie później niż wyznaczona godzina składania ofert.

Zamawiający będzie oceniał próbki, które muszą obejmować:

BANKIET DLA 7 OSÓB (na potrzeby oceny ofert Zamawiający wymaga również dostarczenia wszystkich elementów deseru)

ZAMAWIAJĄCY ZAPEWNI MIEJSCE DO WYSTAWIENIA PRÓBEK.

Na potrzeby prowadzonego postępowania wykonawcy mają dostarczyć próbkę dla każdego ze wskazanych do wyboru rodzajów posiłku.

zamawiający będzie brał pod uwagę następujące cechy – wrażenie wizualne i estetyczne w zakresie: dekoracji stołu (styl, kolorystyka, dodatki, doboru dodatków do dań głównych itp.); ułożenia sztućców i naczyń (zastawy stołowej); dekoracji potraw i ciast, jak i wrażeń kulinarnych.

zamawiający dokona oceny załączonych do oferty próbek, poprzez ich porównanie z próbkami pozostałych wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu.

w ramach kryterium wykonawca może uzyskać od 1 do 20 pkt od każdego członka komisji – tj. od 1 do maksymalnie 10 punktów dla kategorii smak próbek i od 1 do maksymalnie 10 punktów dla kategorii wygląd, podanie, estetyka próbek. łączna liczba przyznanych punktów będzie dzielona przez liczbę członków komisji oceniających ofertę.

Wykonawca w ramach tego kryterium może zdobyć max. 20 pkt.

W przypadku, gdy oferta uzyska mniej niż 10 punktów w ramach kryterium, zostanie odrzucona.

Kryterium 4: W kryterium „Kryterium społeczne” (waga 5%): Punkty zostaną przyznane na podstawie zadeklarowanej przez Wykonawcę – w pkt 5 Oferty cenowej (Załącznik nr 1 do OGŁOSZENIU O ZAMÓWIENIU) – ilości osób:

- 1) niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1172, 1495, 1696, 1818);
- 2) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1482, 1622, 1818);
- 3) które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1666.);
- 4) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia;
- 5) osób będących członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 823).

które będą bezpośrednio realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem – zgodnie z poniższymi założeniami:

- a. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że osoby z powyższego wykazu nie będą bezpośrednio realizowały usług cateringowych – jego oferta otrzyma 0 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- b. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 1 osoba z powyższego wykazu będzie bezpośrednio realizowała usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 1 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- c. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 2 osoby z powyższego wykazu będą bezpośrednio realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 2 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- d. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 3 osoby z powyższego wykazu będą bezpośrednio realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 3 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- e. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 4 osoby z powyższego wykazu będą bezpośrednio realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 4 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- f. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 5 osób z powyższego wykazu będzie bezpośrednio realizowało usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 5 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,

UWAGA: W przypadku, gdy Wykonawca nie zadeklaruje żadnej ilości osób o których mowa powyżej, a które będą realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem (tj. nie wypełni pkt 5 Oferty – Załącznik nr 1 do ogłoszenie o zamówieniu) – Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zadeklarował, że osoby z powyższego wykazu nie będą realizowały usług

objętych niniejszym zamówieniem. W tych okolicznościach oferta Wykonawcy uzyska 0 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”. Uzyskanie przez Wykonawcę 0 pkt w tym kryterium nie będzie skutkowało odrzuceniem jego oferty w postępowaniu.

Suma punktów otrzymanych przez ofertę w kryteriach 1 - 4 będzie wynikiem otrzymanym przez daną ofertę. Wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami zaokrąglania.

1. W wyniku komisyjnej analizy i oceny otrzymanych ofert, stosując kryteria ustawowe i określone w ogłoszeniu o zamówieniu dokonany zostanie wybór najkorzystniejszej oferty.
2. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający, może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
3. Zamawiający poprawi w treści oferty oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

VII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

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 ogłoszenia o zamówieniu.
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 3 formularza ofertowego.
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.

UWAGA:

Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą prowadzone będą w walucie PLN.

IX. Termin związania ofertą

Okres związania wykonawców złożoną ofertą wynosi **30 dni** licząc od upływu terminu składania ofert.

X. Składanie i otwarcie ofert

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego: budynek administracyjny US, **Dział Zamówień Publicznych, pok. nr 205**, Szczecin, al. Papieża Jana Pawła II nr 31.
2. Termin składania ofert upływa **20.11.2019 r. o godz. 11:30**. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie zostaną zwrócone bez otwierania.

3. Oferty zostaną otwarte w tym samym dniu o godz. **12:00** w Dziale Zamówień Publicznych, budynek administracyjny US, Szczecin, al. Papieża Jana Pawła II nr 31, pok. nr 204.

XII. Informacje o trybie otwarcia i oceny ofert

Oceny ofert dokona Komisja przetargowa.

1. Podczas otwarcia ofert Przewodniczący Komisji lub Sekretarz ogłosi:
 - imię i nazwisko, nazwę (firmę) oraz adres (siedzibę) Wykonawców,
 - ceny ofert,
 - termin wykonania zamówienia,
 - warunki płatności zawarte w ofercie.
2. Otwarcie ofert jest jawne.
3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. W toku badania i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert jak również dokumentów potwierdzających prawdziwość danych zawartych w ofercie.
5. Zamawiający dokona badania ofert. Jeżeli okaże się, że nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu, postępowanie zostanie unieważnione.
6. Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w ustawie i niniejszej specyfikacji oraz została uznana za najkorzystniejszą.
7. Wybrany Wykonawca zostanie powiadomiony o decyzji Zamawiającego oraz określony będzie termin zawarcia umowy.
8. O wyborze oferty najkorzystniejszej zostaną powiadomieni pisemnie wszyscy Wykonawcy, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu.
9. Wyniki przetargu zostaną niezwłocznie wywieszone w siedzibie Zamawiającego oraz na jego stronie internetowej.

XIII. Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących dokumentacji

1. Każdy Wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o udzielenie wyjaśnień ogłoszenia o zamówieniu.
2. Pytania Wykonawców powinny być formułowane na piśmie i składane na adres Zamawiającego: **Uniwersytet Szczeciński, Dział Zamówień Publicznych, al. Papieża Jana Pawła II nr 31, 70-453 Szczecin.**
3. Wszelkie oświadczenia, zawiadomienia i pytania składane przez Zamawiającego i Wykonawców wymagają formy pisemnej.
4. Oświadczenia lub zawiadomienia przekazane drogą elektroniczną uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu i została niezwłocznie potwierdzona na piśmie przez przekazującego. Zamawiający podaje adres e-mail do kontaktu: przetargi@usz.edu.pl,
5. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść ogłoszenia o zamówieniu. Każda wprowadzona zmiana do ogłoszenia o zamówieniu staje się częścią składową dokumentacji postępowania.
6. W przypadku, gdy zmiana treści ogłoszenia o zamówieniu powodować będzie konieczność modyfikacji lub uzupełnienia ofert wymagającą dodatkowego czasu na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert. W takim przypadku wszelkie prawa i zobowiązania Wykonawcy i Zamawiającego odnośnie wcześniej ustalonych terminów, z zastrzeżeniem pkt 1, będą podlegały nowemu terminowi.

XIV. Ustalenia końcowe

1. Z tytułu odrzucenia oferty wykonawcom nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.

2. Oferty po dokonaniu wyboru nie będą zwracane wykonawcom.
3. W prowadzonym postępowaniu nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w art. 179 – 198 ustawy PZP.
4. Jeżeli umowę ma podpisać osoba lub osoby reprezentujące Wykonawcę inne niż osoby podpisujące ofertę, Wykonawca najpóźniej w dniu wyznaczonym na zawarcie z nim umowy, przed jej podpisaniem przekaże Zamawiającemu pełnomocnictwo upoważniające wskazane osoby do zawarcia umowy. Przedłożenie pełnomocnictwa nie jest wymagane, jeżeli upoważnienie do zawarcia (podpisania) umowy przez wskazane osoby wynika z dokumentów załączonych do oferty.

ROZDZIAŁ II

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
 - 1) obiekt przy Al. Papieża Jana Pawła II Nr 22a,
 - 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 – ul. 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. 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.
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 ilością 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. Przedstawione wartości są orientacyjne, a

- ilości 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	ILOŚĆ SPOTKAŃ PLANOWANYCH W OKRESIE OBOWIAZYWANIA 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 II	15	2	10	10	13
Lunch I	16	7	8	2	6
Lunch III	1	2	2	2	1
Serwis kawowy II	2	1	4	7	1
Serwis kawowy I	2	7	13	6	7

Dodatkowe usługi:

- wypożyczenie małego AGD
 - 1) waznik 10 l
 - 2) waznik 30l
 - 3) filiżanki 120-150 ml z talerzykiem i łyżeczką
 - 4) talerzyki deserowe z widelczykami
 - 5) obrus mały
 - 6) obrus duży
 - 7) patera do ciasta

Usługa wypożyczenia i dostarczenia poszczególnych składników jest usługą dodatkową, niezależną od usługi podstawowej. Wykonawca zobowiązany jest do dowozu i odbioru wypożyczonych rzeczy na własny koszt. Zamawiający nie wymaga obsługi w postaci kelnerów. Usługa wypożyczenia będzie dokonywana wyłącznie na terenie Szczecina. Przekazanie i odbiór odbywa się na podstawie protokołu zdawczo odbiorczego. Zamawiający wymaga zastawy porcelanowej lub ceramicznej, sztućce platerowane. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do darmowego przeszkolenia osoby odpowiedzialnej wyznaczonej przez Zamawiającego obsługi wazników

- dostarczenie wskazanych artykułów spożywczych do serwisu **kawowego III** (opcjonalnie na życzenie zamawiającego)
 - 1) półmisek kanapek dekoracyjnych – 1 półmisek to 30 szt. kanapek
 - 2) talerz ciasteczek, 3 op. (Pieguski, Delicje itp.)
 - 3) butelka wody mineralnej o poj. 0,5 l gazowanej Nałęczowianka lub Cisowianka
 - 4) butelka wody mineralnej o poj. 0,5 l niegazowanej Nałęczowianka lub Cisowianka
 - 5) termos z kawą o poj. 20 l
2. **SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW**

Serwis kawowy: przez serwis kawowy Zamawiający rozumie obsługę imprez typu: szkolenie, konferencja, narada, posiedzenie komisji itp. w ramach, których catering może być świadczony podczas ustalonych przez organizatorów przerw lub w sposób ciągły przez cały czas trwania imprezy.

Serwis kawowy może być świadczony zgodnie z wyborem Zamawiającego w czterech wersjach.

1. **Serwis kawowy I** obejmować będzie:

- 1) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- 2) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 3) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
- 4) 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:

- 1) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- 2) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 3) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
- 4) ciastka kruche, (co najmniej 40 g na osobę).
- 5) świeże owoce (co najmniej 150 g na osobę).
- 6) lub zamiast ciastek kruchych i owoców deser 1 rodzaj deseru wskazany w katalogu Desery;
- 7) 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)
- 8) koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie ok 150 g)
- 9) tartinki – różne rodzaje (2 sztuki na osobę łącznie około 100 g)

3. **Lunch I** obejmować będzie:

- 1) Zupę : do wyboru 2 rodzaje zup z katalogu Zupy I (co najmniej 250 ml na osobę),
- 2) Danie główne (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie, danie mączne) oraz dodatek skrobiowy (do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron), (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 300 g),
- 3) Zestaw surówek (łącznie co najmniej 150g na osobę),
- 4) Napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),

4. **Lunch II** składać się będzie z:

- 1) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
- 2) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę)
- 3) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry.
- 4) danie główne – co najmniej 4 rodzaje oraz dwa dodatki skrobiowe (ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron) (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);
- 5) zupa – co najmniej 2 rodzaje (co najmniej 250 ml na osobę);
 - sałaty – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę);
 - sól, pieprz, przyprawy
 - 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 panna cotta, tiramisu, budyń z owocami (desery o pojemności nie mniejszej niż 150 ml na osobę).

5. **Lunch III** obejmować będzie:
- 1) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę)
 - 2) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry.
 - 3) Zupę : do wyboru 2 rodzaje zup z katalogu Zupy I (co najmniej 250 ml na osobę),
 - 4) 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)
 - 5) Napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
6. **Bankiet** składać się będzie z:
- 1) 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),
 - 2) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
 - 3) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry,
 - 4) 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 (dwa rodzaje), jarskie (jeden rodzaj):
 - dodatki co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej (150 g) na osobę,
 - dodatki do przekąsek (żurawina, ówika, chrzan, sos tatarski itp.)
 - sól, pieprz, przyprawy
 - 5) 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 deser panna cotta, tiramisu, budyń z owocami (desery o pojemności nie mniejszej niż 150 ml na osobę).

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 rozpuszczalna typu „Jacobs Cronat Gold” lub równoważne
2	Herbata czarna typu „Lipton Yellow Label Tea” lub równoważne
Dodatki do napojów gorących	
3	Mleko do kawy zagęszczone, niesłodzone, sterylizowane typu „Spółdzielnia Mleczarska Gostyń” lub równoważne

4	Śmietanka do kawy typu „Kaffeessahne Zott”, porcjowana UHT, o zawartości 10 % tłuszczu lub równoważna
5	Cukier trzcinowy
6	Cytryna
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, babka piaskowa, rogaliki z nadzieniem.
10	Ciasteczka bankietowe w bibułkach
Desery	
11	Panna cotta, budyn z owocami, tiramisu
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 pomarańczową 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, owoce sezonowe.
Zupy	
Zupy I	
15	Rosół z makaronem
16	Zupa pomidorowa z kluskami lanymi
17	Barszcz czerwony z pasztecikiem
18	Barszcz czerwony z uszkami lub kołdunami
19	Krem z brokułów
20	Chłodnik litewski z jajkiem
21	Cebulowa
22	Zupa krem z pomidorów z mozzarellą
23	Zupa krem z pieczarek
Zupy II	
24	Zupa gulaszowa
25	Flaki
26	Żurek z kiełbasą i jajkiem
Dania główne	
27	Gulasz wołowy z warzywami
28	Filet drobiowy w sosie grzybowym
29	Sakwa z kurczaka faszerowana warzywami
30	Łosoś z grilla
31	Karp smażony
32	Filet z dorsza smażony
33	Schab po staropolsku
34	Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
35	Polędwiczki wieprzowe z owocem

36	Pierogi ruskie z cebulką
37	Pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym
38	Pierogi z kapustą i grzybami
39	Makaron w sosie pomidorowym z warzywami, bazylią i tartym parmezanem (danie wegetariańskie)
40	Bakłazan faszerowany
41	Filet z mintaja lub morszczuka
42	Kotlet schabowy
43	Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem w sosie serowym
44	Szaszłyki drobiowe/wieprzowe
45	Pulpeciki mięsne w sosie serowym/pieczarkowym/pomidorowym
Dodatki	
Dodatki do dań głównych	
46	Ziemniaki gotowane
47	Ziemniaki pieczone (talarki, cząstki itp.)
48	Ryż
49	Kasza
50	Makaron
51	Kluseczki półfrancuskie
52	Pieczywo jasne/ ciemne
Warzywa na ciepło	
53	Warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły)
54	Marchewka z groszkiem
55	Kapusta zasmażana
56	Kapusta czerwona na gorąco
57	Buraczki na ciepło
Salaty	
58	Salata vinegrette
59	Zestaw surówek warzywnych
Przekąski ciepłe	
60	Eskalopki cielęce w ciemnym sosie pieczeniowym
61	Zraziki drobiowe po staropolsku w sosie serowym
62	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietanowo-kurkowym
63	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym
64	Panierowany ser masdamer z polską borówką
65	Panierowane pieczarki z serem mozzarella
66	Fileciki z kurczaka w panierce słonecznikowo migdałowej z dipem ziołowym
67	Kompozycja warzyw pod beszamelem
Bufet zimny	
Zakąski	
68	Rolada z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami/szpinakiem i fetą
69	Schab staropolski ze śliwką
70	Szparagi w szynce
71	Śledź w oleju
72	Śledź w śmietanie
73	Ryba w galarecie (filet z mintaja, morszczuka)
74	Miruna w warzywach (na sposób grecki)
75	Koreczki z pieczonym łososiem
76	Koreczki z suszonych pomidorów i fety
77	Ruloniki z tortilli/ciasta szpinakowego z łososiem i serkiem

	chrzanowym/ziołowym
78	Rożki z szynki z pastą jajeczno-serową
79	Ruloniki z wędzonego łososia z twarożkiem ziołowym
80	Łódeczki z cykorii z gorgonzolą, winogronem i orzechami
Salatki	
81	Salatka grecka z fetą i oliwkami
82	Salatka brokułowa
83	Salatka z siekaną piersią kurczaka i chrupiącymi warzywami
84	Salatka ogórkowa z sosem śmietanowo - jogurtowym
85	Salatka z tuńczyka
86	Salatka z kurczakiem wędzonym, ananasem i kukurydzą w sosie jogurtowo-majonezowym
87	Salatka z ryżem, kurczakiem i warzywami
Koreczki	
88	Kabanos, ser żółty, oliwki
89	Oliwka, feta, pomidor koktajlowy
90	Szynka, papryka, ser żółty
Tartinki	
91	Tartinki (z ciasta półfrancuskiego z dodatkiem różnych rodzajów: wędlina, ser, warzywa)
Kanapki dekoracyjne	
92	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z łososiem wędzonym i koperkiem
93	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem żółtym i oliwkami
94	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem typu camembert
95	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z salami i marynatami
96	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z szynką
97	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z twarożkiem

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.

3. 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 (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252.),
 - 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 Zamawiające 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, sztuców 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) Zamawiający dopuszcza użycie jednorazowych naczyń (talerze, kubeczki, sztucce itp. Jednakże każdorazowe użycie jednorazowych naczyń musi być uzgadniane z Zamawiającym.
 - 9) estetycznego podawania posiłków,
 - 10) zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
 - 11) 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;
 - 12) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
 - 13) usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
 - 14) zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych i nienapoczętych potraw,
 - 15) zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
 - 16) 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.
 - 17) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
 - 18) zapewnienia na żądanie Zamawiającego odpowiednich posiłków dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi (dieta bezglutenowa, wegetariańska, wegańska itp.) zgodnych ze wskazanymi w niniejszym ogłoszeniu o zamówieniu odpowiednimi wymogami i gramaturami dla diety podstawowej,
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 - 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.
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 (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).
 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 (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1239, 1495).
 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.

ROZDZIAŁ III

PROJEKT UMOWY nr DP/374/.../19

zawarta w Szczecinie w dniu pomiędzy:
 Uniwersytetem Szczecińskim z siedzibą w Szczecinie, al. Papieża Jana Pawła II 22 a,
 70 – 453 Szczecin, reprezentowanym przez:

.....

 zwanym dalej „Zamawiającym”,

a
 przy ul.,NIP
 zwanym dalej „Wykonawcą”.

zwanymi w dalszej treści umowy „Stronami”

W wyniku przeprowadzenia na podstawie *ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych* postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (DP/371/134/19) na podstawie art. 138o uPZP, została zawarta umowa następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest **świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 01 stycznia 2020 roku do 31 czerwca 2021 roku** w salach znajdujących się w poniższych siedzibach Uniwersytetu Szczecińskiego:
 - 2) obiekt przy Al. Papieża Jana Pawła II Nr 22a,
 - 3) obiekt przy ul. Mickiewicza 64-66
 - 4) obiekt przy ul. Krakowskiej
 - 5) obiekt przy ul. Cukrowej
 - 6) obiekt przy ul. Wielkopolskiej 15
 - 7) obiekt przy ul. Wąskiej/Felczaka

- 8) obiekt przy ul. Mickiewicza 16, 16a
 - 9) obiekt przy ul. Szwoleżerów 18a
 - 10) Campus – ul. Piastów 40b
 - 11) Obiekt przy ul. Narutowicza 17a
 - 12) Obiekt przy ul. Papieża Jana Pawła VI nr 2
 - 13) inne lokalizacje na terenie miasta Szczecin.
1. Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
 2. Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych w ust. 1 siedzibach Uniwersytetu Szczecińskiego albo w innych lokalizacjach na terenie miasta Szczecina we wszystkie dni robocze w godzinach od 7.30 do 15.30.
 3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji spotkań poza godzinami funkcjonowania Uniwersytetu oraz w dni wolne od pracy.
 4. 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 lub faksem, **nie później niż na 2 dni**, a w przypadku imprez, w których przewiduje się udział więcej niż 50 osób **nie później niż na 5 dni**, przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań na adres poczty elektronicznej Wykonawcy: lub nr faksu
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania spotkania lub zmiany jego terminu, bez odszkodowania, najpóźniej **na 1 dzień** przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi, a w przypadku imprez, w których przewidziano udział więcej niż 50 osób **na 3 dni** przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi.

§ 3

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
 - 2) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - 3) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252);
 - 4) przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług;

- 5) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej;
 - 6) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego);
 - 7) estetycznego podawania posiłków;
 - 8) zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw;
 - 9) zapewnienia na żądanie Zamawiającego stołów niezbędnych do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł oraz stoły cateringowe i bankietowe), przy czym Zamawiający nie będzie pokrywał kosztu zapewnienia do 20 stołów do konsumpcji (wraz z odpowiednią liczbą krzeseł) oraz do 20 stołów bankietowych;
 - 10) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej;
 - 11) zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw;
 - 12) zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia;
 - 13) zapewnienia na wyraźne żądanie Zamawiającego, ciągłej obsługi kelnerskiej w czasie trwania imprezy 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.
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) dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
 - 2) produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
 - 3) potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe,
 - 4) zastawa będzie czysta, kompletna, nieszkodzona (niewyszczerbiona itp.), nieużyta i z jednego rodzaju, a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
 3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.

§ 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 (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).
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 (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1239, 1495).
4. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia co najmniej osób¹, o których mowa w art. 22 ust. 2 pkt 1,2,6,7,8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych

¹ O ile dotyczy

(t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843), przeznaczonych do realizacji przedmiotu zamówienia. Obowiązek zatrudnienia wskazanych osób dotyczy całego okresu realizacji przedmiotu umowy.

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.
7. 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.
8. 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 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 ilość osób przewidzianych na spotkaniu.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie przez Zamawiającego na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie do 14 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 uznania rachunku bankowego Wykonawcy.
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.

§ 6

1. W razie nienależytego wykonania jednostkowego zlecenia przez Wykonawcę, przez które należy rozumieć m.in. wykonanie usługi cateringowej niezgodnie z § 1, 2, 3 i 4 oraz załącznikiem nr 1 do umowy, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wysokości do 20 % kwoty wynagrodzenia brutto za jednostkowe zlecenie, o którym mowa w § 5 ust. 2, 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 pięciokrotnego naliczenia kary umownej, o której mowa w ust. 1 za uchybienia dotyczące tego samego zakresu, Zamawiającemu w przypadku kolejnych uchybień tego rodzaju przysługuje uprawnienie do zwiększania kary do wysokości odpowiadającej 10-krotności kwoty danej kary.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.
7. 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.

§ 7

1. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Zamawiającego w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy jest lub inna osoba wskazana przez Zamawiającego.
2. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Wykonawcy w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy są:
 - 1)
 - 2)

§ 8

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej jak i oświadczenia przewidziane w jej treści wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, jeżeli zmiany te są dla Zamawiającego korzystne lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności w zakresie:
 - 1) terminu obowiązywania umowy,
 - 2) sposobu wzajemnych rozliczeń między stronami.
3. Okoliczności stanowiące podstawę zmiany umowy nie mogą być wywołane przez którąkolwiek ze Stron, ani przez nie zawinione i muszą wywoływać ten skutek, iż Umowa nie może być wykonana wedle pierwotnej treści, w szczególności z uwagi na rażącą stratę grożącą jednej ze Stron lub niemożność osiągnięcia celu Umowy. Okoliczności powyższe odnosić się mogą w szczególności do wystąpienia nagłych zmian stanu prawnego, gwałtownej dekoniunktury, kryzysów finansowych w skali ponadpaństwowej, powszechnej niedostępności surowców, niekorzystnych warunków atmosferycznych, i innych tego typu okoliczności.
4. Strony dopuszczają także możliwość zmian redakcyjnych Umowy, zmian będących następstwem zmian danych Stron ujawnionych w rejestrach publicznych oraz zmian dotyczących wskazania przedstawicieli stron wyznaczonych do prowadzenia spraw związanych z realizacją umowy, 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 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.

5. Wszelkie zmiany wprowadzane do niniejszej umowy dokonywane będą z poszanowaniem obowiązków wynikających z obowiązującego prawa.
6. Za zmianę umowy nie będzie traktowana ustawowa zmiana wysokości stawki podatku od towarów i usług VAT.

§ 9

1. Strony zobowiązują się interpretować postanowienia niniejszej umowy w sposób zmierzający do zapewnienia partnerskiej współpracy między nimi.
2. Spory powstałe w związku z niniejszą umową będą rozstrzygane przez Strony przede wszystkim na drodze polubownej.
3. Jeżeli strony nie osiągną kompromisu na drodze polubownej sprawy sporne rozpoznawane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego. Przed wniesieniem powództwa, każda ze Stron obowiązana jest, co najmniej wezwać listem poleconym drugą Stronę do próby ugodowego zakończenia sporu.

§ 10

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01.01.2020 roku do dnia 31.06.2021 roku i może być rozwiązana przez Zamawiającego z zachowaniem 30-dniowego okresu wypowiedzenia.
2. Okres wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 1 rozpoczyna bieg od dnia doręczenia Wykonawcy pisemnego oświadczenia o rozwiązaniu umowy
3. W przypadku rozwiązania umowy, o jakim mowa w ust. 1 oraz § 6 ust. 6 Wykonawca może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty odstąpienia.

§ 11

Wszelka korespondencja kierowana na adresy podane w nagłówku umowy będzie uważana za doręczoną Stronie w razie doręczenia jej osobiście lub wysłania listem poleconym.

§ 12

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz ustawy Kodeks Cywilny.
3. Integralną częścią niniejszej umowy są następujące załączniki:
 - a. Oferta przetargowa – załącznik nr 1,
 - b. opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 2.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

SPECJALISTA
ds. Zamówień Publicznych

.....
mgr Krystyna Obeć
/Dział Zamówień Publicznych/

Ogłoszenie o zamówieniu zatwierdzam

Szczecin,.....

R E K T O R

.....
prof. dr hab. Edward Włodarczyk

/Zamawiający/

