

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

A-ZP.382.5.2024.AS

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy postępowania prowadzonego w trybie zapytania ofertowego w związku z art. 12 ust. 6 ustawy z dnia 12 marca 2022 r. o pomocy obywatelom Ukrainy w związku z konfliktem zbrojnym na terytorium tego państwa (Dz. U. 2024, poz. 167 z późn. zm.)

Pn. Zakup całodziennego wyżywienia dla dzieci uczęszczających do punktu dla obywateli Ukrainy współfinansowany ze środków Fundacji Totalizatora Sportowego.

Rozdział 1: Instrukcja dla Wykonawców

Rozdział 2: Opis przedmiotu zamówienia

Rozdział 3: Projekt umowy

ROZDZIAŁ 1

Instrukcja dla Wykonawców

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

Zapytanie ofertowe

Pn. Zakup całodziennego wyżywienia dla dzieci uczęszczających do punktu dla obywateli Ukrainy współfinansowany ze środków Fundacji Totalizatora Sportowego.

I. Opis sposobu przygotowania ofert

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

4. Miejsce składania ofert:

Oferty należy składać:

- a) za pośrednictwem platformy zakupowej
<https://platformazakupowa.pl/> na formularzu elektronicznym;
- b) w wersji elektronicznej w formie skanu podpisanego formularza ofertowego na adres email: przetargi@usz.edu.pl
- c) lub w formie tradycyjnej w zamkniętej kopercie na adres:

**Uniwersytet Szczeciński
al. Papieża Jana Pawła II nr 31
70-453 Szczecin
Pokój 206**

Koperta winna być zaadresowana następująco:

„Oferta na zakup codziennego wyżywienia dla dzieci uczęszczających do punktu dla obywateli Ukrainy współfinansowany ze środków Fundacji Totalizatora Sportowego, A-ZP.382.5.2024.AS”

Za datę złożenia oferty uważa się datę wpływu do siedziby Zamawiającego na wskazany powyżej adres.

Oferty złożone po upływie terminu określonego do ich przyjmowania, nie będą rozpatrywane.

5. Termin składania ofert upływa **21.05.2024 r. godz. 10:00**

6. Dokumenty wymagane:

- a) formularz oferty – załącznik nr 1;

- b) **pełnomocnictwo do podpisania oferty**, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych do oferty (jeżeli dotyczy);
7. Na formularzu oferty (załącznik nr 1) Wykonawca określi cenę brutto za 1 osobę za 1 dzień, przemnoży przez liczbę osób (25) oraz przez liczbę dni wynikającą z harmonogramu dostaw (258 dni) i poda wartość brutto na formularzu oferty. W kalkulacji należy uwzględnić wszystkie koszty związane z wykonaniem usługi. Cena zawiera wszystkie składniki cenotwórcze w tym podatek od towarów i usług.
 8. Kryteria oceny ofert: **cena 100%**
 9. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:
 - będzie niezgodna z niniejszym zapytaniem,
 - jej złożenie będzie stanowiło czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - będzie zawierała rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
(Zamawiający przed odrzuceniem oferty wezwie Wykonawcę do złożenia stosownych wyjaśnień)
 10. Wszystkie elementy oferty powinny zawierać w sobie ewentualne upusty stosowane przez Wykonawcę, tzn. muszą być one w kalkulowane w cenę oferty.
 11. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są wiążące i zostaną wprowadzone do umowy.
 12. Rozliczenia będą prowadzone w walucie: PLN.
 13. Okres związania Wykonawców złożoną ofertą wynosi 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert.
 14. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.
 15. Zamawiający może prosić o wyjaśnienie treści oferty.
 16. Zamawiający zastrzega, że postępowanie może zakończyć się brakiem wyboru oferty w przypadku przekroczenia szacowanych środków.
 17. Zamawiający zastrzega, że postępowanie może zakończyć się bez podania przyczyny. Wykonawcy z tytułu odrzucenia oferty oraz unieważnienia postępowania nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.

ROZDZIAŁ 2

Opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia:

Zakup całodziennego wyżywienia dla dzieci uczęszczających do punktu

dla obywateli Ukrainy współfinansowany ze środków Fundacji Totalizatora Sportowego.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w ramach projektu „Zakup całodziennego wyżywienia dla podopiecznych uczęszczających do punktu dla dzieci z Ukrainy przy Uniwersytecie Szczecińskim”.

- 1) Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usług cateringowych dla podopiecznych uczęszczających do punktu dla dzieci z Ukrainy przy Uniwersytecie Szczecińskim zlokalizowanym przy ul. Szwoleżerów 18a w Szczecinie.
- 2) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający będzie zlecał obsługę następujących rodzajów posiłków:
 - śniadanie;
 - drugie śniadanie;
 - obiad;
 - podwieczorek.
- 3) Okres świadczenia usług cateringowych: **1.07. 2024 r. – 30.06.2025 r.** (dni robocze, z wyłączeniem tzw. „dni rektorskich”).
- 4) Dostawy posiłków muszą być realizowane dwa razy dziennie przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę (śniadania i drugie śniadania do godz. 8:30, a obiady i podwieczorki do godz. 12:30).
- 5) Posiłki muszą być serwowane na plastikowej zastawie wielokrotnego użytku dostarczonej przez Wykonawcę.
- 6) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający planuje zlecić obsługę cateringową zgodnie z poniższym harmonogramem. Przedstawione wartości są orientacyjne, a ilości poszczególnych rodzajów posiłków będą codziennie uzgadniane z Wykonawcą.
- 7) W szczególnych przypadkach Zamawiający ustali z Wykonawcą inny harmonogram dostaw.

1.	lipiec	25 osób	23 dni
2.	sierpień	25 osób	22 dni
3.	wrzesień	25 osób	21 dni
4.	październik	25 osób	23 dni
5.	listopad	25 osób	21 dni
6.	grudzień	25 osób	20 dni
7.	styczeń	25 osób	23 dni
8.	luty	25 osób	20 dni
9.	marzec	25 osób	21 dni
10.	kwiecień	25 osób	22 dni
11.	maj	25 osób	21 dni
12.	czerwiec	25 osób	21 dni

SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW

Śniadanie obejmować będzie posiłki podawane na ciepło i na zimno.

Drugie śniadanie będzie miało formę deseru, przekąski, owoców lub warzyw.

Obiad obejmować będzie 3 x w tygodniu zupełny: co najmniej 350 ml na osobę i 2 x w tygodniu danie główne: co najmniej 450 – 500 g na osobę.

Podwieczorki co najmniej 3 x w tygodniu będą podawane w formie ciast, w tym co najmniej 1 x w tygodniu serwowane będą ciasta niskocukrowe.

Do wszystkich posiłków podawane będą chłodne napoje (w okresie lipiec 2024 r. – wrzesień 2024 r. i kwiecień 2025 r. – czerwiec 2025 r.) oraz ciepłe napoje (w okresie październik 2024 r. – marzec 2025 r.).

Sposób dostawy posiłków: każdy pakiet osobno zapakowany. Owoce lub warzywa muszą zostać uprzednio umyte i jeśli będzie taka konieczność – obrane i pokrojone.

W Dzień Niepodległości Ukrainy (24 sierpnia 2024 r.) Wykonawca przygotuje na obiad barszcz ukraiński z pampuszkami z czosnkiem.

W okresie bożonarodzeniowym Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym jednorazowo (zamiast obiadu i podwieczorka) przygotuje kolację wigilijną obejmującą:

- 1) barszcz czysty,
- 2) pierogi z kapustą i grzybami,
- 3) makowiec,
- 4) podarunek w formie św. Mikołaja z czekolady.

W okresie wielkanocnym Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym jednorazowo przygotuje (zamiast śniadania i drugiego śniadania) śniadanie wielkanocne obejmujące:

- 1) jaja gotowane na twardo,
- 2) sałatkę jarzynową,
- 3) białą kielbasę gotowaną (z chlebem, dodatkowo ketchup),
- 4) podarunek w formie wielkanocnego zajęcia z czekolady lub „jajka z niespodzianką”.

W Dzień Dziecka (1 czerwca 2025 r.) Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym jednorazowo przygotuje obiad w formie grilla. Dania z grilla będą serwowane przez pracownika Wykonawcy zatrudnionego na podstawie umowy o pracę. Grill zostanie dostarczony, zainstalowany, rozpalony przez Wykonawcę w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (teren Uniwersytetu Szczecińskiego). Zamiast podwieczorka Wykonawca będzie serwował lody (czekoladowe, śmietankowe, owocowe).

SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA;
W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
- b) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- c) 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 z późn. zm.),
- d) Zamawiający dopuszcza użycie jednorazowych naczyń (talerze, kubeczki, sztućce

- itp.).
- e) estetycznego podawania posiłków,
 - f) zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
 - g) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
 - h) zapewnienia na żądanie Zamawiającego odpowiednich posiłków dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi (dieta bezglutenowa, wegetariańska, wegańska itp.) zgodnych ze wskazanymi w niniejszym zapytaniu ofertowym odpowiednimi wymogami i gramaturami dla diety podstawowej.
 - i) przechowywania próbek przygotowanych potraw w okresie ich przydatności do spożycia.

Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.;

- 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,
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych;
- ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowane,
- dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,
- potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
- zastawa będzie czysta, kompletna, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta i z jednego rodzaju, a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

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. 2023 poz. 1448 z późn. zm.).

Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.

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 z późn. zm.).

Wykonawca musi posiadać: decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności,

zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.).

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, z późn. zm.)- Przez nawiązanie stosunku pracy pracownik zobowiązuje się do wykonywania pracy określonego rodzaju na rzecz pracodawcy i pod jego kierownictwem oraz w miejscu i czasie wyznaczonym przez pracodawcę, a pracodawca - do zatrudniania pracownika za wynagrodzeniem.

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

Wykonawca po podpisaniu umowy na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu:

- 1) Wykaz osób, które będą wykonywać czynności w zakresie realizacji zamówienia w oparciu o umowę o pracę. Wykaz zawierać musi informacje jednoznacznie wskazujące osobę pracownika oraz zakres wykonywanych przez niego czynności. Jeżeli Wykonawca będzie się uchylał od przedłożenia wykazu, Zamawiający, naliczy karę umowną zgodnie z § 7 ust. 1 pkt 3) wzoru umowy.

ROZDZIAŁ 3

Wzór umowy nr A-ZP.383...24

w dniu r. w Szczecinie pomiędzy:

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

- | | |
|--|--|
| – Kanclerza US | mgr inż. Andrzeja Jakubowskiego |
| – przy kontrasygnacie Kwestora US | mgr Andrzeja Kucińskiego |

zwanym dalej Zamawiającym

a

.....,
reprezentowanym przez:

–

zwanym dalej Wykonawcą

W wyniku przeprowadzonego zapytania ofertowego nr **A-ZP.382.5.2024.AS**, w związku z art. 12 ust. 6 ustawy z dnia 12 marca 2022 r. o pomocy obywatelom Ukrainy w związku z konfliktem zbrojnym na terytorium tego państwa (Dz. U. 2024, poz. 167 z późn. zm.)

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest **zakup całodziennego wyżywienia dla dzieci uczęszczających do punktu dla obywateli Ukrainy w ramach projektu „Odpowiedzialni społecznie” współfinansowany ze środków Fundacji Totalizatora Sportowego.**
2. Miejsce świadczenia usługi cateringowej: ul. Szwoleżerów 18a, Szczecin.
3. Szczegółowy zakres rzeczowy przedmiotu umowy określa oferta *Wykonawcy* stanowiąca *załącznik nr 1* do umowy oraz opis przedmiotu zamówienia stanowiący *załącznik nr 2* do umowy.
4. Okres realizacji usługi: **od dnia 1.07.2024 r. do dnia 30.06.2025 r.**
5. Świadczenie usług żywienia powinno odbywać się wg ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.).
6. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

§ 2

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) przygotowania posiłków oraz ich dowozu 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 z późn. zm.);
 - 4) estetycznego podawania posiłków;
 - 5) zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia;
 - 6) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia;
 - 7) zapewnienia na żądanie Zamawiającego odpowiednich posiłków dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi (**dieta bezglutenowa, wegetariańska, wegańska** itp.) zgodnych ze wskazanymi w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym *załącznik nr 2* do umowy. odpowiednimi wymogami i gramaturami dla diety podstawowej;
 - 8) przechowywania próbek potraw na wypadek żądania Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
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.
3. 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. 2023 poz. 1448 z późn. zm.).
4. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
5. 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 z późn. zm.).
6. Wykonawca oświadcza, że posiada decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności, zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.). Ponadto, **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do wglądu w dokumenty potwierdzające posiadanie tych uprawnień, a Wykonawca jest obowiązany na każde żądanie **Zamawiającego** te dokumenty udostępnić.

§ 3

1. Wartość przedmiotu umowy zostaje określona na kwotę **zł brutto** (słownie złotych brutto:/100) w tym wartość za usługę cateringową dla 1 osoby..... zł brutto.
2. Wartość przedmiotu umowy, o której mowa w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy. Wykonawcy nie przysługuje zwrot od Zamawiającego jakichkolwiek kosztów, opłat i podatków poniesionych przez Wykonawcę w związku z realizacją przedmiotu umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wartości umowy do wysokości nakładów faktycznie poniesionych, z zastrzeżeniem, iż nie będą one niższe niż 50 % ceny oferty brutto.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby posiłków w takiej sytuacji Wykonawca otrzyma zapłatę za liczbę rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego.
5. Wierzytelności wynikające z realizacji niniejszej umowy nie mogą być przenoszone przez **Wykonawcę** na rzecz osób trzecich bez zgody **Zamawiającego** wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 4

1. **Wykonawca** oświadcza, że przy realizacji przedmiotu umowy, zostaną zatrudnione przez **Wykonawcę** na podstawie umowy o pracę osoby do realizacji przedmiotu umowy zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym *załącznik nr 2* do umowy.
2. **Wykonawca** na pisemne żądanie **Zamawiającego** w terminie do 2 dni kalendarzowych przedstawi **Zamawiającemu** dokumenty potwierdzające sposób zatrudnienia ww. osób (zanonimizowaną kopię umów o pracę), a także oświadczenia ww. osób, że są zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy, z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3–5 ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę.

3. **Wykonawca** oświadcza, że przekazanie **Zamawiającemu** informacji, o których mowa w zapisach poprzedzających, służące zamawiającemu do realizacji kontroli, o której mowa w art. 36 ust. 2 pkt 8a p.z.p. 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 zgod na przetwarzanie danych osobowych pracowników.

§ 5

1. **Zamawiający** zobowiązany jest do zapłaty należności przelewem, na konto **Wykonawcy** w banku..... na rachunek w terminie **15 dni kalendarzowych** od daty otrzymania faktur częściowych.
2. Rozliczenia finansowe z **Wykonawcą** będą odbywały się na podstawie prawidłowo wystawionych przez **Wykonawcę** faktur częściowych wystawionych na podstawie protokołów częściowych.
3. **Wykonawca** oświadcza, iż został poinformowany o fakcie współfinansowania projektu ze środków Fundacji Totalizatora Sportowego.
4. Za dzień zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego **Zamawiającego**.

§ 6

1. W sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy **Zamawiającego** reprezentować będzie:
- Bartosz Krefta, email: bartosz.krefta@usz.edu.pl, tel. 725 909 904
2. W sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy **Wykonawcę** reprezentować będzie:

§ 7

1. **Zamawiający** może żądać od **Wykonawcy** następujących kar umownych:
 - 1) z tytułu odstąpienia od umowy przez **Zamawiającego** z powodu okoliczności, o których mowa w § 8 ust. 1 lub rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie **Wykonawcy** (niezależnych od **Zamawiającego**), w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1,
 - 2) w przypadku odstąpienia od umowy przez **Wykonawcę** z przyczyn niezależnych od **Zamawiającego**, w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1,
 - 3) za niewykonanie obowiązku wskazanego w § 4 umowy – 50,00 PLN za każdy stwierdzony przypadek.
2. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do żądania odszkodowania uzupełniającego, gdyby wysokość szkody przewyższała wysokość naliczonych kar umownych.
3. **Zamawiający** może dokonać potrącenia naliczonych i należnych mu kar umownych z wynagrodzenia należnego **Wykonawcy**.
4. Odpowiedzialność Stron z tytułu zapłaty kar umownych ograniczona jest do 50 % maksymalnej wartości umowy wskazanej w § 3 ust. 1.

§ 8

1. **Zamawiającemu** przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku jej niewykonywania bądź nienależytego wykonywania przez **Wykonawcę**. W takiej sytuacji **Zamawiający** wzywa **Wykonawcę** do wykonywania bądź jej należytego

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

§ 9

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
2. Zmiana umowy nastąpić może w następujących sytuacjach:
 - 1) w przypadku gdy zmiana jest nieistotna w rozumieniu przepisów dotyczących zamówień publicznych, w szczególności gdy łączna wartość zmian jest mniejsza niż 10% wartości zamówienia określonego w umowie pierwotnej, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy;
 - 2) wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy;
 - 3) zmiany terminu realizacji przedmiotu umowy z przyczyn niezależnych od **Wykonawcy**;
 - 4) siły wyższej lub powstałej z winy osób trzecich uniemożliwiająca wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z Umową;
 - 5) rezygnacji przez **Zamawiającego** z realizacji części przedmiotu umowy; w takim przypadku wynagrodzenie przysługujące **Wykonawcy** zostanie pomniejszone, przy czym **Zamawiający** zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia oraz udokumentowane koszty, które **wykonawca** poniósł w związku z wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami;
 - 6) wystąpienia przeszkód o obiektywnym charakterze (zdarzenia zewnętrzne i niemożliwe do zapobieżenia).
3. 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.

§ 10

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

§ 11

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

§ 12

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

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA

.....
/Dział Zamówień Publicznych/

Zapytanie ofertowe zatwierdzam.

Szczecin,

.....
/Zamawiający/