


<p>UNIwersYTET JAGIELLOŃSKI DZIAŁ ZAMÓWIENI PUBLICZNYCH ul. Straszewskiego 25/2, 31-113 Kraków tel. +4812-432-44-50, fax +4812-432-44-51 e-mail: bjzp@uj.edu.pl www.uj.edu.pl www.przetargi.uj.edu.pl</p>	
---	---

Kraków, dnia 24 lutego 2020 r.

Zaproszenie do składania ofert zwane dalej „Zaproszeniem”

1) Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego.

1. Uniwersytet Jagielloński, ul. Gołębia 24, 31-007 Kraków.
2. Jednostka prowadząca sprawę:
Dział Zamówień Publicznych UJ, ul. Straszewskiego 25/2, 31-113 Kraków;
tel. +4812-432-44-50; faks +4812-663-39-14;
e-mail: bjzp@uj.edu.pl
strona internetowa: www.uj.edu.pl
miejsce publikacji ogłoszeń i informacji: www.przetargi.uj.edu.pl

2) Tryb udzielenia zamówienia.

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie procedury ogłoszenia zaproszenia do złożenia ofert, w oparciu o art. 138o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz.U. z 2019 poz. 1843 ze zm.).
2. Do czynności podejmowanych przez Podmiot zamawiający, zwany dalej Zamawiającym i Podmiot zainteresowany, zwany dalej Wykonawcą, w postępowaniu o udzielenie zamówienia stosuje się zapisy przedstawione w niniejszym Zaproszeniu.

3) Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi cateringowej dla uczestników następujących imprez ogólnouczelnianych:
 - a) Nagroda im. Księdza Musiała, 6.03.2020 r., Collegium Novum, ul. Gołębia 24
 - b) Krajowe Centrum Kriomikroskopii, 9.03.2020 r., Narodowe Centrum Promieniowana Synchrotronowego SOLARIS, ul. Czerwone Maki 98
 - c) IDUB, 9.03.2020 r., Wydział Chemii UJ, ul. Gronostajowa 2
 - d) VI Dyktando Krakowskie, 21.03.2020 r., Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33,
 - e) Gala Konkursu Wiedzy o UJ, 24.03.2020 r., Collegium Novum, ul. Gołębia 24
 - f) 3 MT, 25.03.2020 r., Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33
 - g) Forum Seniora, 24.03.2020 r., Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33
 - h) Piknik na kampusie, 9.05.2020 r., Kampus UJ na Ruczaju
 - i) Powitanie Nowych Pracowników, czerwiec 2020 r., Collegium Novum, ul. Gołębia 24
 - j) Cafe Nauka, czerwiec 2020 r., Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33
 - k) Śniadanie Profesorskie, 24.07.2020 r., Dziedziniec Collegium Nowodworskiego, ul. św. Anny 12
 - l) Forum Seniora, 22.10.2020 r., Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawierają załączniki A1 i A2 do Zaproszenia.

3. Usługi winny być świadczone zgodnie z wymaganiami jakościowymi i ilościowymi zawartymi w treści załączników do Zaproszenia: Załączniki A1 i A2.
4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych odpowiadających swoimi parametrami jakościowymi i ilościowymi artykułom wyspecyfikowanym w treści załączników do Zaproszenia.
5. Ogólne warunki przedmiotowe udziału w postępowaniu:
 - 5.1. Wykonawca musi zaoferować przedmiot zamówienia zgodny z wymogami zamawiającego, określonymi w Zaproszeniu oraz załącznikach do Zaproszenia;
 - 5.2. Szacowana przez zamawiającego liczba uczestników poszczególnych imprez i konferencji, na którą należy przygotować składaną w przedmiotowym postępowaniu ofertę została określona w Załącznikach do Zaproszenia. Liczba ta może ulec zmianie, przy czym zmiana ta nie może być podstawą do zmiany oferowanych przez Wykonawcę cen jednostkowych.
 - 5.3. Rozliczenie usługi nastąpi na podstawie, zadeklarowanej ostatecznie przez zamawiającego na 4 dni przed realizacją wydarzenia, rzeczywistej liczby osób biorących udział w imprezach ogólnouczelnianych.
 - 5.4. Zamawiający dopuszcza zmianę menu na poszczególne imprezy w stosunku do menu opisanego w Załączniku A1 na inny rodzaj menu, który został opisany w Załączniku A1 i wyceniony z uwzględnieniem cen jednostkowych podanych w Załączniku A2, przy czym Zamawiający przekaże Wykonawcy informację o tej zmianie za pośrednictwem poczty elektronicznej najpóźniej na 14 dni przed datą danej imprezy.
 - 5.5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość całkowitej rezygnacji z usługi cateringowej w przypadku anulacji imprezy lub zmiany organizacyjnej imprezy, jak też wprowadzenia innych nieplanowanych imprez pod warunkiem poinformowania o niej Wykonawcy za pośrednictwem poczty elektronicznej najpóźniej na 14 dni od daty anulowanej lub wprowadzanej imprezy
 - 5.6. Ponadto, niezależnie od postanowień w ppkt 5.4 i 5.5, Zamawiający dopuszcza, iż wprowadzenie modyfikacji w menu zawartym w Załączniku A1 do planowanych imprez lub nowe imprezy mogą skutkować zwiększeniem do 20% wynagrodzenia umownego.
 - 5.7. Wykonawca musi zapewnić realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z następującymi zasadami:
 - a) Zastawa na wszystkie posiłki powinna być szklana i ceramiczna (wyklucza się tworzywo sztuczne).
 - b) W przerwach obrad powinna być uzupełniana woda mineralna i wymieniane literatki w każdej z sal, w których odbywają się wydarzenia.
 - c) Podczas realizacji wszystkich usług zapewniona powinna być profesjonalna obsługa kelnerska, uzupełniająca brakujące rzeczy i dbająca o porządek, czystość i sprawność wydawania napojów i posiłków. Obsługa kelnerska powinna być każdorazowo jednolicie ubrana.
 - d) Lunch wydawany będzie każdorazowo ze stanowisk bufetowych z obsługą kelnerską.
 - e) W przypadku obiadów (lunch), sesji posterowej, koktajlu, bankietu oraz welcome reception, stoły powinny być przystrojone obrusami oraz żywą dekoracją kwiatową (na welcome, koktajl i bankiet dekoracja ekskluzywna).
 - f) W porozumieniu z Zamawiającym, Wykonawca przygotowuje dania dla osób z dietami; posiłki wegetariańskie, posiłki wegańskie, posiłki z dietą bezglutenową

- i bezcukrową. Szczegóły dotyczące potraw wegańskich, bezglutenowych i bezcukrowych zostaną uzgodnione z wykonawcą w terminie późniejszym.
- g) Koszty jednostkowe brutto przerwy kawowej, obiadu (lunch), kolacji, koktajlu, bankietu, sesji posterowej oraz welcome reception powinny zawierać wszystkie ewentualne dodatkowe koszty: przystosowanie powierzchni konsumpcyjnej, zaplecza i transportu, itp.
- h) Obowiązująca gramatura na poszczególne posiłki:
- a. Lunch, welcome reception, bankiet:
 - i. zupa – 300 ml / osoba
 - ii. danie główne (mięsne lub rybne) – 150 g / osoba
 - iii. wariant podstawowy (drób, wieprzowina, wołowina, ryba)
 - iv. wariant ekskluzywny (łosoś, sandacz, jesiotr, owoce morza, polędwica wołowa, kaczką, gęś, jagnięcina, cielęcina, dziczyzna)
 - v. dania wegetariańskie – 200 g / osoba
 - vi. dodatki skrobiowe (ryż, ziemniaki, kasze, itp.) – 200 g / osoba
 - vii. sałaty – 200 g / osoba
 - viii. dodatki warzywne i surówki – 150 g / osoba
 - ix. zimny bufet – 300 g / osoba
 - i) Liczba stołów:
 - a. przerwy kawowe:
 - i. stoły koktajlowe – równa liczbie uczestników podzielonej przez cztery
 - b. lunch oraz welcome reception: okrągłe stoły 10-osobowe z krzesłami w białych pokrowcach, w zależności od konferencji zapewnienie miejsc siedzących dla wszystkich uczestników jednocześnie lub dla 50% wszystkich uczestników jednocześnie, jeżeli pozwala na to przestrzeń, w której podawany jest posiłek + stoły koktajlowe, których liczba jest równa liczbie połowy uczestników podzielonej przez cztery.
 - j) Szczegółowe wymagania dotyczące serwowanych napojów: kawa – 100 % Arabica; ekspres do kawy (ziarno) min. 6 szt. + szybkowary/termosy przelewowe, herbata – minimum 5 rodzajów (czarna, zielona, earl grey, owocowe) firmy Lipton, Dilmah, Eilles, Ahmad, soki 100 % Hortex, Tymbark, Fortuna lub Cappy, wino: australijskie wytrawne: białe - Rosemount "Chardonnay", czerwone - Rosemount Shiraz lub australijskie wytrawne: białe- Penfolds Koonunga Hill "Chardonnay", czerwone- Penfolds Koonunga Hill "Shiraz - Cabernet" lub argentyńskie wytrawne: białe - Trivento Reserve "Chardonnay", czerwone - Trivento Reserve Malbec.
 - k) Szczegółowe wymagania dotyczące serwowanych dań:
 - a. Bufet saładowy:
 - i. Kompozycja sałat zielonych z boczkiem, kurczakiem, grzankami i winegretem szczypiorkowym
 - ii. Sałatka szpinakowa z owocami i tofu
 - iii. Mix sałat z kurczakiem, gruszką i sosem czosnkowym
 - iv. Sałata ze złocistych kalafiorów
 - v. Sałatka brokułowa z porem, papryką i kwaszonymi ogórkami
 - vi. Mix sałat z pomidorami, ogórkiem, smażonym boczkiem i grillowanym indykiem
 - vii. Kruche sałaty z grillowaną cukinią, mini mozzarellą i bazyliowym dresingiem

- viii. Sałatka cocktailowa z wędzonym serem i orzechami
 - ix. Sałatka grecka
 - x. Sałatka warzywna z sosem jogurtowym
 - xi. Sałatka z sera, szynki, winnego ananasa z selerem marynowanym i sosem majonezowo – jogurtowym
 - xii. Sałatka z marynowanych buraczków, jabłek, cebulek złotych i jogurtu
 - xiii. Sałatka pieczarkowa z jajkiem, groszkiem zielonym i porem
 - xiv. Sałatka z rukolą, koprem włoskim, gruszką i granatem
 - xv. Sałatka z selera naciowego z rodzynkami w sosie jogurtowym
 - xvi. Sałatka ze świeżego szpinaku z orzechami nerkowca
 - xvii. Sałatka cocktailowa z jajkami i szyjkami rakowymi
 - xviii. Sałaty zielone z pomidorami i mozzarellą skropione winegretem malinowym
 - xix. Zielone sałaty z winegretem
 - xx. Sałata pekińska z jabłkami i marchewką
- b. Zupa:
- i. Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami
 - ii. Borowikowa z makaronem
 - iii. Cebulowa z grzankami
 - iv. Chrzanowa z grzankami
 - v. Jarzynowa z zacierką
 - vi. Kartoflanka z borowikami
 - vii. Koperkowa z ryżem
 - viii. Krem brokułowy z grzankami
 - ix. Krem ogórkowy z groszkiem ptysiowym
 - x. Krem pomidorowo-paprykowy z grzankami
 - xi. Krem porowo-szparagowy z grzankami
 - xii. Krem selerowy z groszkiem ptysiowym
 - xiii. Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
 - xiv. Marchewkowa z tabasco i dzikim ryżem
 - xv. Ogórkowa z ryżem
 - xvi. Pieczarkowa z makaronem
 - xvii. Pikantna zupa z dyni z grzankami
 - xviii. Pomidorowa z makaronem
 - xix. Selerowa z tartymi kluseczkami
 - xx. Zielonego groszku i rzeżuchy z jajkiem
 - xxi. Żurek staropolski z białą kiełbasą
- c. Dania gorące
- i. Zawijańce z piersi kurczęcej z pieczoną dynią i fetą
 - ii. Filet z kurczaka w marynacie jogurtowej z curry
 - iii. Pierś z kurczaka marynowana w mleku kokosowym i chili
 - iv. Filety z indyka z mozzarellą i sosem z suszonych pomidorów
 - v. Bitki z indyka z sosem pomidorowym z zielonym pieprzem
 - vi. Pierś z kurczaka faszerowana lazurowym serem pieczona w wędzonym boczku
 - vii. Bitki z indyka w słodko pikantnym sosie z ananasem i kolorową papryką
 - viii. Udko z kurczaka faszerowane warzywami

- ix. Rolada z kurczaka z pesto, szynką i serem pleśniowym
 - x. Filety schabowe z chutneyem jabłkowym
 - xi. Stek ze schabu z sosem kurkowym
 - xii. Karczek duszony w winnym sosie grzybowo – śliwkowym
 - xiii. Pieczeń z szynki wp z naturalnym sosem cebulowo kminkowym
 - xiv. Fileciki wieprzowe duszone w czerwonym winie
 - xv. Zrazy ze schabu z farszem warzywnym z oscypkiem i winnym sosem
 - xvi. Filety ze schabu w porowym sosie z marchewką
 - xvii. Bitki z polędwiczek wp w musztardowym sosie ze smażonymi podgrzybkami
 - xviii. Polędwiczki wp z cydrem i karmelizowanymi jabłkami
 - xix. Zraziki z polędwiczek wp z suszonymi grzybami z sosem ziołowym
 - xx. Filety z polędwiczek wp w sosie prowansalskim
 - xxi. Zrazy wołowe przeplatane boczkiem i kiszonym ogórkiem
 - xxii. Filety wołowe w sosie cydrowym z boczkiem i warzywami
 - xxiii. Bitki wołowe duszone w winie
 - xxiv. Sztufada wołowa szpikowana jarzynami
 - xxv. Lasagne z dorszem warzywami i szpinakiem
 - xxvi. Dorsz gotowany na parze z warzywami z sosem koperkowo – serowym
 - xxvii. Filet z dorsza z pomidorami, pesto i sosem limonkowym
 - xxviii. Zawijańce z dorsza ze szpinakiem, serem pleśniowym i paprykowo pomidorowym sosem
 - xxix. Filet z okonia na parze z ziołowymi warzywami i sosem pomidorowym
 - xxx. Tilapia zapieczona sosem serowym na warzywach gotowanych
 - xxxi. Miruna z cukinią, pomidorkami cocktailowymi i ziołowym sosem
 - xxxii. Rulony z mintaja na zielonych szparagach z koperkowym sosem z suszonymi pomidorami
 - xxxiii. Rolada z miętusa z warzywami z sosem białym
- d. Dodatki
- i. Ryż ze smażoną dynią
 - ii. Kolorowy ryż z warzywami
 - iii. Pęczak ze szpinakiem i pomidorami
 - iv. Kuskus z żurawiną
 - v. Kasza /gryczana, jęczmienna/
 - vi. Ziemniaki pieczone
 - vii. Ziemniaki gratin
 - viii. Ziemniaki z cebulą i rozmarynem
 - ix. Kluski kładzione
 - x. Kluśki śląskie
 - xi. Kopytka z masłem i koprem
 - xii. Komosa ryżowa
 - xiii. Makaron pene z parmezanowymi warzywami
- e. Dania wegetariańskie
- i. Burrito warzywne
 - ii. Cannelloni wegetariańskie pod beszamelem

- iii. Cukinie z kuskusem i żurawiną
- iv. Kokardki makaronowe w sosie brokułowo-serowym
- v. Lasagne z warzywami i szpinakiem
- vi. Łazanki z kapustą i grzybami
- vii. Makaron pene z cukinią, szpinakiem i suszonymi pomidorami
- viii. Makaron pene po meksykańsku
- ix. Naleśniki ze szpinakiem
- x. Papryki wegetariańskie
- xi. Pierogi ruskie z cebulą
- xii. Pierogi z kapustą i grzybami
- xiii. Pierogi ze szpinakiem
- xiv. Spaghetti z sosem pomidorowo – bazyliowym
- xv. Tagiatelle z sosem pomidorowym, ziołami i parmezanem
- xvi. Tortilla wegetariańska w pomidorach
- xvii. Risotto wegetariańskie z warzywami i pieczarkami
- xviii. Zapiekanka makaronowa z warzywami
- f. Ciasta
 - i. Ambassador
 - ii. Bounty
 - iii. Ciasto bananowe
 - iv. Ciasto czekoladowo-orzechowe
 - v. Ciasto malinowo jeżynowe
 - vi. Czeskie
 - vii. Fale Dunaju
 - viii. Jogurtowe z owocami
 - ix. Kruche babeczki z owocami
 - x. Kruche z borówkami
 - xi. Miodownik
 - xii. Orzechowiec
 - xiii. Ptasie mleczko kawowe
 - xiv. Ptasie mleczko owocowe
 - xv. Raffaello
 - xvi. Sernik krakowski
 - xvii. Sernik przekładany
 - xviii. Sernik w czekoladzie
 - xix. Sernik z brzoskwiniami
 - xx. Snikers
 - xxi. Szarlotka domowa (ciasto kruche)
 - xxii. Szarlotka z budyniem
 - xxiii. Szarlotka ze śmietaną posypana czekoladą
 - xxiv. Tartoletka z owocami
 - xxv. Tiramisu domowe
- l) Wykonawca musi zapewnić realizację zamówienia we wskazanym w pkt 4) SIWZ terminie;
- m) Wykonawca musi zaoferować termin płatności zgodny z postanowieniami wzoru umowy załączonego do niniejszej SIWZ. Zamawiający nie przewiduje żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu zamówienia.

- n) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert równoważnych, opisując w treści Zaproszenia i jego załączników produkty o charakterze standardowym i powszechnie dostępnym.
- o) Oznaczenie przedmiotu zamówienia według kodu Wspólnego Słownika Zamówień CPV: 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków.

4) Termin wykonania zamówienia.

1. Przedmiot zamówienia musi zostać wykonany w terminach określonych w Załącznikach do Zaproszenia.

5) Zasady przeprowadzenia wyboru oferty

1. Przed złożeniem ofert Wykonawcy mogą przysyłać Zamawiającemu uwagi, co do treści niniejszego Zaproszenia. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający uwzględniając przesłane uwagi może dokonać zmiany treści niniejszego Zaproszenia oraz odpowiednio wydłużyć termin składania ofert.
2. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy wykluczonego z postępowania.
3. Zamawiający wykluczy z postępowania:
 - 3.1 Wykonawcę, który nie wykaże spełnienia warunków udziału w postępowaniu opisanych w 6) 3 Zaproszenia.
 - 3.2 Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) o którym mowa w art. 165a, art. 181-188, art. 189a, art. 218-221, art. 228-230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270-309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny (t. j. Dz. U. 2019 poz. 1950 ze zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (t. j. Dz. U. 2019 poz. 1468 ze zm.),
 - b) charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny,
 - c) skarbowe,
 - d) o którym mowa w art. 9 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 2012 poz. 769);
 - 3.3 Wykonawcę, 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 powyżej;
 - 3.4 Wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 3.5 Wykonawcę, który z innymi Wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
 - 3.6 Wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (t. j. Dz. U. 2019 poz. 628 ze zm.);

- 3.7 Wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 3.8 Wykonawcę, który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z Zamawiającym, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający w pierwszej kolejności dokona rankingu złożonych ofert na podstawie kryteriów oceny ofert, a następnie dokona badania oferty najkorzystniejszej w zakresie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz w zakresie prawidłowości przyznania punktów w kryterium merytorycznym. W przypadku gdy oferta najkorzystniejsza będzie podlegała odrzuceniu, proces badania ofert zostanie przeprowadzony w stosunku do kolejnej oferty w rankingu.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, jak również negocjować treść i ceny ofert z zachowaniem zasad przejrzystości oraz uczciwego traktowania Wykonawców.
6. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie i oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z wymaganiami Zaproszenia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
7. Zamawiający może odrzucić ofertę, w szczególności, jeżeli została złożona po upływie terminu składania ofert, jest niezgodna z wymaganiami Zaproszenia, zawiera rażąco niską cenę bądź zaistnieją inne uzasadnione okoliczności powodujące, iż jest ona niezgodna z obowiązującymi przepisami.
8. Zamawiający unieważni niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia w szczególności w przypadku, jeżeli nie zostanie złożona żadna oferta lub wszystkie złożone oferty zostaną odrzucone albo cena najkorzystniejszej oferty przekracza kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, bądź zaistnieją inne uzasadnione okoliczności skutkujące nieważnością Umowy.
9. Zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o rozstrzygnięciu postępowania podając uzasadnienie faktyczne dokonanego rozstrzygnięcia.
10. Zamawiający zamieszcza niezwłocznie na swojej stronie Biuletynu Informacji Publicznej informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę o wykonanie zamówienia, albo informację o nieudzieleniu tego zamówienia.

6) Opis warunków podmiotowych udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia ubiegać się może wykonawca, który spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w niniejszej SIWZ oraz zgodnie z postanowieniami art. 22 ustawy PZP, spełnia warunki dotyczące:
 - 1.1 posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, a w szczególności wykaże, iż:
 - a) posiada aktualne zaświadczenie i/lub decyzję wydaną przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na mocy postanowień ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2019 poz. 1252 z późn. zm.) i związanych z nią aktów wykonawczych, o wpisie jego zakładu do rejestru i/lub zatwierdzeniu jego firmy, jako zakładu spełniającego odpowiednie wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym

- również cateringowej oraz
- b) posiada aktualną koncesję/zezwolenie na sprzedaż napojów alkoholowych zawierających do 18% alkoholu związaną(e) z organizacją przyjęć w dowolnym miejscu;
- 1.2 Posiadania wiedzy i doświadczenia, a w szczególności wykaże, iż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje 3 (trzy) usługi cateringowe świadczone w ramach imprez w randze VIP organizowanych dla minimum 250 osób polegające na przygotowywaniu i dostarczaniu minimum jednego uroczystego przyjęcia dla uczestników imprezy, w której uczestniczyli co najmniej przedstawiciele władz samorządowych w randze burmistrz lub prezydent miasta lub rządowych w randze wojewoda lub minister, prezydent RP, premier RP lub władz uczelni wyższych w randze rektor lub prorektor lub przedstawiciele korpusu dyplomatycznego w randze ambasador lub konsul, w tym w co najmniej w jednej z wykazywanych usług spełniających powyższe warunki winien uczestniczyć prezydent RP lub premier RP (wyklucza się imprezy plenerowe, piknikowe oraz zawody sportowe i inne), a usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
- 1.3 dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym – zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;
- 1.4 dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;
- 1.5 sytuacji ekonomicznej i finansowej – zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia powyższych warunków udziału w postępowaniu polegać na zasobach innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych, zgodnie z postanowieniami ustawy PZP. Zamawiający zastrzega, że w odniesieniu do warunku dotyczącego doświadczenia wskazanego w pkt 6)3, inne podmioty na zasobach, których polegać będą wykonawcy w celu spełnienia ww. warunku muszą realizować przedmiotową usługę cateringową w charakterze podwykonawców.
- 7) Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia.**
1. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania w okolicznościach, o których mowa w punkcie 5) 3 Zaproszenia, Wykonawca musi dołączyć do oferty:
- 1.1 oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do formularza oferty.
- 1.2 oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków w postępowaniu oraz według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do formularza oferty oraz dołączenie do oferty:
- 1.2.1 aktualne zaświadczenie i/lub decyzję wydaną przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na mocy postanowień ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2019 poz. 1252 z późn. zm.) i związanych z nią aktów wykonawczych, o wpisie jego zakładu do rejestru i/lub zatwierdzeniu jego firmy jako zakładu spełniającego odpowiednie wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym również cateringowej.

- 1.2.2 aktualną koncesję/zezwolenie na sprzedaż napojów alkoholowych zawierających do 18% alkoholu związaną(e) z organizacją przyjęć w dowolnym miejscu;
- 1.2.3 dowodów określających czy usługi zamieszczone w „Wykazie usług” zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Dowodami są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne dokumenty.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia, o których mowa w punkcie 1, składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
3. Jeżeli, w toku postępowania, wykonawca nie złoży oświadczenia, oświadczeń lub dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, złożone oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

8) Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. Dopuszcza się możliwość porozumiewania się przy pomocy listu poleconego, faxu lub drogą elektroniczną, z zastrzeżeniem, że oferta wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami musi zostać złożona w formie oryginału na piśmie przed upływem terminu wyznaczonego do składania ofert
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują jakiegokolwiek dokumenty lub informacje faksem albo drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania
3. Do porozumiewania się z Wykonawcami upoważniony jest:
 - 3.1 w zakresie formalnym i merytorycznym – Alicja Rajczyk
ul. Straszewskiego 25/2, 31-113 Kraków;
 - 3.2 tel. +4812-663-10-68; fax +4812-663-39-14,
e-mail: alicja.rajczyk@uj.edu.pl

9) Termin związania ofertą.

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu do składania i otwarcia ofert.

10) Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę obejmującą całość przedmiotu zamówienia.

2. Dopuszcza się możliwość składania jednej oferty przez dwa lub więcej podmiotów. W takim przypadku, zapisy Zaproszenia dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
3. Wymaga się aby oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była podpisana przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy.
4. W przypadku składania ofert przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub w sytuacji reprezentowania wykonawcy przez pełnomocnika, do oferty winno być dołączone pełnomocnictwo w formie oryginału lub notarialnie poświadczony kopii. Wraz z pełnomocnictwem powinien być złożony dokument potwierdzający możliwość udzielania pełnomocnictwa. Pełnomocnictwa sporządzone w języku obcym Wykonawca składa wraz z tłumaczeniem na język polski.
5. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami powinna być sporządzona przez wykonawcę według treści postanowień niniejszego Zaproszenia oraz według treści formularza oferty i jego załączników stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego Zaproszenia. W szczególności oferta winna zawierać:
 - 5.1 wypełniony i podpisany formularz oferty wraz z załącznikami (wypełnionymi i uzupełnionymi lub sporządzonymi zgodnie z ich treścią), w szczególności szczegółowa kalkulacja cenowa z podaniem ceny jednostkowej brutto/na osobę i sumarycznej brutto (tj. wraz z należnym podatkiem od towarów i usług VAT) całości przedmiotu zamówienia, skalkulowanych przy uwzględnieniu wymagań i zapisów Zaproszenia i jej załączników;
 - 5.2 oryginał pełnomocnictwa (pełnomocnictw), notarialnie poświadczoną kopię lub kopię poświadczoną za zgodność z oryginałem przez osoby umocowane, o ile oferta będzie podpisana przez pełnomocnika,
6. Oferta musi być napisana w języku polskim.
7. Jeżeli Wykonawca składając ofertę, zastrzega sobie prawo do nieudostępnienia innym uczestnikom postępowania informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, musi to wyraźnie wskazać w ofercie, poprzez złożenie stosownego oświadczenia zawierającego wykaz zastrzeżonych dokumentów i wykazanie iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Dokumenty opatrzone klauzulą; „Dokument zastrzeżony” winny być załączone łącznie z oświadczeniem, o którym mowa powyżej na końcu oferty.
8. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty wraz z załącznikami były podpisane przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy, przy czym na formularzu oferty i na jego załącznikach (oświadczeniach) podpisy (podpis) winny być opatrzone pieczęcią firmową i imienną wykonawcy.
9. Zaleca się, aby wszystkie karty oferty wraz z załącznikami były jednoznacznie ponumerowane i złączone w sposób uniemożliwiający swobodne wysunięcie się którejkolwiek karty oraz, aby Wykonawca sporządził i dołączył spis treści oferty.
10. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być podpisane przez osobę (osoby) podpisującą ofertę i opatrzone datami ich dokonania.
11. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

11) Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Oferty należy składać w Dziale Zamówień Publicznych Uniwersytetu Jagiellońskiego, przy ul. Straszewskiego 25/2, 31-113 Kraków, **w terminie do dnia 28 lutego 2020 r. do godziny 12:00.**
2. Oferty otrzymane po terminie do składania ofert zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcom.

3. Wykonawca winien umieścić ofertę w kopercie zaadresowanej do Zamawiającego, na adres podany w pkt 12) 1. Zaproszenia, która będzie posiadać następujące oznaczenia: **„Zaproszenie do złożenia oferty na wyłonienie Wykonawcy kompleksowej usługi cateringowej dla imprez ogólnouczeniowych, nr sprawy 80.272.81.2020, nie otwierać przed 28 lutego 2020, godz. 12.00”** oraz opatrzy kopertę pieczęcią adresową Wykonawcy.
4. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed upływem terminu składania ofert.
5. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w jej treści po upływie terminu składania ofert.
6. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi **w dniu 28 lutego 2020 r. o godzinie 12:05** w Dziale Zamówień Publicznych UJ, ul. Straszewskiego 25/2, 31-113 Kraków.
7. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie danej części zamówienia.
8. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny i doświadczenia trenera zawarte w poszczególnych ofertach.

12) Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Cenę ryczałtową oferty należy podać w złotych polskich (PLN) i wyliczyć na podstawie indywidualnej kalkulacji Wykonawcy (Załącznik A2), uwzględniając wszelkie koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia (w szczególności: koszt usługi cateringowej, przygotowania, transportu (dowozu) i serwowania posiłków, pełnej obsługi kelnerskiej, zastawy, stoły, krzesła, nakrycia stołów/obrasy i krzeseł, dekoracji, przygotowania posiłków dietetycznych – zgodnie z wymaganiami zamawiającego oraz porządkowania sal i koszty stałe], podatki oraz rabaty, opusty itp., których wykonawca zamierza udzielić.
2. Żadna z cen podawanych przez wykonawcę w kalkulacji cenowej za oferowane usługi nie może być równa 0,00 zł.
3. Cena ryczałtowa wyliczona na podstawie indywidualnej kalkulacji Wykonawcy winna odpowiadać cenie podanej przez Wykonawcę w formularzu oferty.
4. Zamawiający dla potrzeb oceny i porównania ofert w przypadku ofert Wykonawców skutkujących powstaniem obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t. j. Dz. U. 2020 poz. 106 z późn. zm.), doliczy do przedstawionych cen podatek od towarów i usług VAT. Dotyczy wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów (art. 17 ust. 1 pkt 3 ustawy o podatku VAT), importu towarów (art. 17 ust. 1 pkt 1 ustawy o podatku VAT) bądź importu usług (art. 17 ust. 1 pkt 4 ustawy o podatku VAT) w przypadku Wykonawców spoza terytorium RP. W przypadku zawarcia Umowy obejmującej transakcję (zamówienie), do których znajdzie zastosowanie tzw. mechanizm odwrotnego obciążenia VAT, Wykonawca ma obowiązek umieścić na wystawianej przez niego fakturze stosowną adnotację „odwrotne obciążenie VAT” (art. 106e ust. 1 pkt 18 ww. ustawy).
5. Nie przewiduje się waloryzacji ceny, przy czym wyliczona cena będzie ceną ryczałtową za całość przedmiotu zamówienia.
6. Nie przewiduje się żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu zamówienia, a płatność nastąpi zgodnie z zapisem Umowy.

7. Ceny muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

13) Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę spośród złożonych w postępowaniu i nieodrzuconych ofert na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w Zaproszeniu.
2. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie.

Cena ryczałtowa brutto (C) – 50%

Doświadczenie wykonawcy – 50%;

2.1 Cena ryczałtowa brutto (C) – 50%

Punkty przyznawane za kryterium „Cena ryczałtowa brutto za całość zamówienia” będą liczone według następującego wzoru:

$$C = (C_{naj} / C_o) \times 10$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana danej ofercie

C_{naj} – najniższa cena spośród ważnych ofert

C_o – cena podana przez Wykonawcę dla którego wynik jest obliczany,

Maksymalna liczba punktów, które Wykonawca może uzyskać w tym kryterium wynosi 10.

2.2 Doświadczenie wykonawcy – 50%

Punkty przyznawane za kryterium „doświadczenie wykonawcy”, będą liczone wedle następujących zasad:

2.2.1 wykazanie usług i referencji dla obszaru stanowiącego warunek udziału w postępowaniu zgodnie z pkt 6 1.2 Zaproszenia – nie będzie punktowane, stanowi bowiem minimum, jakie wykonawca musi spełnić, aby jego oferta została uznana za ważną i poddana dalszej ocenie;

2.2.2 za każde dodatkowe wykazanie realizacji w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert usługi cateringowej świadczonej w ramach imprez w randze VIP organizowanych dla minimum 250 osób polegające na przygotowywaniu i dostarczaniu minimum jednego uroczystego przyjęcia dla uczestników imprezy, w której uczestniczyli co najmniej przedstawiciele władz samorządowych w randze burmistrz lub prezydent miasta lub rządowych w randze wojewoda lub minister, prezydent RP, premier RP lub władz uczelni wyższych w randze rektor lub prorektor lub przedstawiciele korpusu dyplomatycznego w randze ambasador lub konsul - 2 pkt. Zamawiający przewiduje możliwość punktowania nie więcej niż 5 dodatkowych usług cateringowych odpowiadających definicji podanej powyżej.

Wskazane przez wykonawcę dodatkowe usługi muszą być potwierdzone dowodami należytego ich wykonania – zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik nr 3 do formularza ofertowego.

Maksymalna liczba punktów, które Wykonawca może uzyskać w tym kryterium wynosi 10.

Zamawiający zastrzega, że inne podmioty na zasobach, których polegać będą wykonawcy w celu spełnienia ww. warunku muszą realizować przedmiotową usługę

cateringową w charakterze podwykonawców.

3. Po dokonaniu oceny oferty, punkty uzyskane w poszczególnych kryteriach zostaną przemnożone przez wagi kryteriów.
4. Suma wszystkich punktów uzyskanych za podane kryteria stanowić będzie końcową ocenę danej oferty.
5. Wszystkie obliczenia punktów będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (bez zaokrągleń).
6. Oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów, uznana zostanie za najkorzystniejszą.
7. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.

14) Informację o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Przed podpisaniem umowy Wykonawca winien złożyć:
 - 1.1 aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, jeżeli nie został złożony wraz z ofertą.
 - 1.2 kopię umowy(-ów) określającej podstawy i zasady wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego – w przypadku złożenia oferty przez podmioty występujące wspólnie (t. j. konsorcjum).
 - 1.3 wykaz podwykonawców z zakresem powierzanych im zadań, o ile przewiduje się ich udział w realizacji zamówienia.
2. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

15) Wzór umowy – Stanowi Załącznik nr 2 do Zaproszenia.

16) Postanowienia ogólne.

1. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.
 1. Wykonawcy nie przysługują środki odwoławcze.
 2. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
 3. Oryginał Zaproszenia podpisany przez osoby uprawnione w imieniu Zamawiającego, stanowiący podstawę do rozstrzygania ewentualnych sporów związanych z treścią tego dokumentu, dostępny jest w formie papierowej u Zamawiającego i udostępniony na stronie internetowej www.uj.edu.pl www.przetargi.uj.edu.pl

17) Informacja o przetwarzaniu danych osobowych - dotyczy wykonawcy będącego osobą fizyczną.

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, dalej „Rozporządzenie Ogólne”) Uniwersytet Jagielloński informuje, że:

1. **Administratorem** Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Jagielloński, ul. Gołębia 24, 31-007 Kraków, reprezentowany przez Rektora UJ.

2. **Uniwersytet Jagielloński wyznaczył Inspektora Ochrony Danych**, ul. Gołębia 24, 30-007 Kraków, pokój nr 5. Kontakt z Inspektorem możliwy jest przez [e-mail: iod@uj.edu.pl](mailto:iod@uj.edu.pl) lub pod nr telefonu 12 663 12 25.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą **na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia Ogólnego w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na wyłonienie Wykonawcy kompleksowej obsługi cateringowej uroczystości ogólnouczelnianych, nr sprawy 80.272.81.2020.**
4. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2019 poz. 1843 z późn. zm., dalej jako „pzp”) związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
5. Konsekwencje niepodania danych osobowych wynikają z ustawy pzp.
6. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 pzp.
7. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane zgodnie z art. 97 ust. 1 pzp przez okres: co najmniej 4 lat liczonych od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego albo do upływu terminu możliwości kontroli projektu współfinansowanego lub finansowanego ze środków Unii Europejskiej albo jego trwałości takie projektu bądź innych umów czy zobowiązań wynikających z realizowanych projektów.
8. **Posiada Pani/Pan prawo do:** dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania – w przypadkach i na warunkach określonych w Rozporządzeniu Ogólnym.
9. **Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:** usunięcia danych osobowych, prawo do przenoszenia danych osobowych oraz prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia Ogólnego.
10. Ma Pani/Pan prawo wniesienia **skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych** w razie uznania, że przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych narusza przepisy Rozporządzenia Ogólnego.
11. **Skorzystanie przez Panią/Pana**, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 Rozporządzenia Ogólnego, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP, ani nie może naruszać integralności protokołu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz jego załączników.
12. W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 Rozporządzenia Ogólnego, celem realizacji Pani/Pana uprawnień wskazanych pkt 8 i 10 powyżej oraz do uzyskania kopii danych podlegających przetwarzaniu, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, **Zamawiający może żądać od Pana/Pani**, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty wszczętego albo zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
13. **Wystąpienie przez Panią/Pana** z żądaniem ograniczenia przetwarzania danych, o którym mowa w art. 18 ust. 1 Rozporządzenia Ogólnego, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

18) Załączniki do ZAPROSZENIA.

Załącznik A1 i A2 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Załącznik nr 2 – Wzór umowy

Załącznik nr 1 do Zaproszenia

FORMULARZ OFERTY

ZAMAWIAJACY – Uniwersytet Jagielloński
ul. Gołębia 24, 31 – 007 Kraków;
Jednostka prowadząca sprawę – Dział Zamówień Publicznych UJ
ul. Straszewskiego 25/2, 31-113 Kraków

Nazwa (Firma) Wykonawcy –

.....,

Adres siedziby –

.....,

Adres do korespondencji –

.....,

Tel. -; faks -

E-mail:

NIP -; REGON -

Nawiązując do ogłoszonego zaproszenia na wyłonienie Wykonawcy kompleksowej obsługi cateringowej uroczystości ogólnouczelnianych, składamy poniższą ofertę:

- 1) oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za kwotę bruttozł (słownie :),
- 2) oferujemy termin realizacji przedmiotu Umowy zgodny z Zaproszeniem do składania ofert.
- 3) oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Zaproszenia do złożenia ofert, w szczególności zawartym w nim wzorem Umowy oraz opisem przedmiotu zamówienia wraz z załącznikami i uznajemy się za związanych określonymi w niej wymaganiami i zasadami postępowania,
- 4) oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni od daty jej otwarcia,
- 5) oświadczamy iż spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone w pkt. 6) Zaproszenia oraz załączamy stosowne dokumenty i/lub oświadczenia i/lub załączniki potwierdzające spełnianie tych warunków.
- 6) oferta liczy* kolejno ponumerowanych kart.
- 7) załącznikami do niniejszego formularza oferty są:
 - załącznik nr 1 – oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia,
 - załącznik nr 2 – oświadczenie wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu wraz z wykazem usług oraz wymaganymi dokumentami:
 - a) aktualne zaświadczenie i/lub decyzja wydane/a przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na mocy postanowień ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.*) i związanych z nią aktów wykonawczych,

- o wpisie naszego zakładu do rejestru i/lub zatwierdzeniu naszej firmy jako zakładu spełniającego odpowiednie wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym również cateringowej;
- b) aktualna koncesja/zezwoleńie na sprzedaż napojów alkoholowych zawierających do 18% alkoholu związana z organizacją przyjęć w dowolnym miejscu;
 - c) dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług;
4. załącznik nr 3 – wypełniony załącznik niezbędny do oceny oferty w drugim kryterium pozacenowym wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie usług*;
 5. załącznik nr 4 – kalkulacja ceny oferty (TABELA),
 6. inne –

Uwaga! Miejsca wykropkowane i/lub oznaczone „*” we wzorze formularza oferty i wzorach jego załączników Wykonawca zobowiązany jest odpowiednio do ich treści wypełnić lub skreślić.

Miejscowość dnia 2020 r.

.....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

Załącznik nr 1 do formularza oferty

(Pieczęć firmowa Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

Składając ofertę na wyłonienie Wykonawcy kompleksowej obsługi cateringowej uroczystości ogólnoucześnień, nr sprawy: 80.272.81.2020, oświadczam, że:

nie zachodzą przesłanki opisane w punkcie 6) „Zaproszenia do składania ofert” skutkujące wykluczeniem Wykonawcy z postępowania.

Miejscowość dnia 2020 r.
roku.

.....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do formularza oferty

(Pieczęć firmowa Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

Składając ofertę na wyłonienie Wykonawcy kompleksowej usługi cateringowej w podziale na 2 części, nr sprawy: 80.272.81.2020, oświadczam, że:

spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w punkcie 6) „Zaproszenia do składania ofert”:

1. posiadam aktualne zaświadczenie i/lub decyzję wydaną przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na mocy postanowień ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2015 poz. 594 z późn. zm.) i związanych z nią aktów wykonawczych, o wpisie jego zakładu do rejestru i/lub zatwierdzeniu jego firmy jako zakładu spełniającego odpowiednie wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym również cateringowej – **W ZAŁĄCZENIU KOPIA POTWIERDZONA ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM.**
2. posiadam aktualną koncesję/zezwoleń na sprzedaż napojów alkoholowych zawierających do 18% alkoholu związaną(e) z organizacją przyjęć w dowolnym miejscu – **W ZAŁĄCZENIU KOPIA POTWIERDZONA ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM.**
3. wykonałem 3 (trzy) usługi cateringowe świadczone w ramach imprez w randze VIP organizowanych dla minimum 250 osób polegające na przygotowywaniu i dostarczaniu minimum jednego uroczystego przyjęcia dla uczestników imprezy, w której uczestniczyli co najmniej przedstawiciele władz samorządowych w randze burmistrz lub prezydent miasta lub rządowych w randze wojewoda lub minister, prezydent RP, premier RP lub władz uczelni wyższych w randze rektor lub prorektor lub przedstawiciele korpusu dyplomatycznego w randze ambasador lub konsul, w tym w co najmniej w jednej z wykazywanych usług spełniających powyższe warunki winien uczestniczyć prezydent RP lub premier RP (wyklucza się imprezy plenerowe, piknikowe oraz zawody sportowe i inne), a usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie – **W ZAŁĄCZENIU WYKAZ WYKONANYCH USŁUG WRAZ DOKUMENTAMI POTWIERDZAJĄCYMI NALEŻYTE WYKONANIE USŁUG.**

Miejscowość dnia 2020 r.
roku.

.....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

(Pieczęć firmowa Wykonawcy)

WYKAZ USŁUG WYKONAWCY

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA Nazwa konferencji/uroczystości	<u>Rodzaj serwowanych posiłków</u>	<u>Uczestnicy</u>	Liczba osób	Termin realizacji	Zamawiający	Sposób realizacji (zasób własny/podmiot trzeci - w przypadku udostępnienia podać nazwę podmiotu)
						<input type="checkbox"/> jednego z Wykonawców występujących wspólnie <input type="checkbox"/> innego podmiotu udostępniającego zasoby, tj.
						<input type="checkbox"/> jednego z Wykonawców występujących wspólnie <input type="checkbox"/> innego podmiotu udostępniającego zasoby, tj.
						<input type="checkbox"/> jednego z Wykonawców występujących wspólnie <input type="checkbox"/> innego podmiotu udostępniającego zasoby, tj.

Miejscowość dnia 2020 r. roku.

.....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do
składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

WYKAZ USŁUG – DO KRYTERIUM POZACENOWEGO

W celu uzyskania punktów w kryterium Doświadczenie wykonawcy, oświadczamy, że w ciągu ostatnich 3 lat dodatkowo wykonaliśmy z należytą starannością następujące zamówienia:

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA Nazwa konferencji/uroczystości	<u>Rodzaj serwowanych posiłków</u>	<u>Uczestnicy</u>	Liczba osób	Termin realizacji	Zamawiający	Sposób realizacji (zasób własny/podmiot trzeci - w przypadku udostępnienia podać nazwę podmiotu)
						<input type="checkbox"/> jednego z Wykonawców występujących wspólnie <input type="checkbox"/> innego podmiotu udostępniającego zasoby, tj.
						<input type="checkbox"/> jednego z Wykonawców występujących wspólnie <input type="checkbox"/> innego podmiotu udostępniającego zasoby, tj.
						<input type="checkbox"/> jednego z Wykonawców występujących wspólnie <input type="checkbox"/> innego podmiotu udostępniającego zasoby, tj.

						<input type="checkbox"/> jednego z Wykonawców występujących wspólnie <input type="checkbox"/> innego podmiotu udostępniającego zasoby, tj.
						<input type="checkbox"/> jednego z Wykonawców występujących wspólnie <input type="checkbox"/> innego podmiotu udostępniającego zasoby, tj.

Jednocześnie załączamy dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie.

Miejscowość dnia 2020 r. roku.

.....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

Załącznik 3 do formularza oferty

(Pieczęć firmowa wykonawcy)

Niniejszy załącznik zawiera indywidualną kalkulację cenową oferty obliczoną zgodnie z zapisami pkt 12) Zaproszenia.

KALKULACJA CENY OFERTY

Należy przedstawić kalkulację opracowaną z wykorzystaniem Załącznika A2 do Zaproszenia



WZÓR UMOWY 80.272.81.2020

Zawarta dnia 2020 r. w Krakowie, pomiędzy:
Uniwersytetem Jagiellońskim z siedzibą w Krakowie przy ul. Gołębiej 24, reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

..... z siedzibą w, kod:, przy ul:, wpisana do

reprezentowaną przez:

.....
zwaną dalej „Wykonawcą”,

W wyniku przeprowadzenia postępowania prowadzonego w oparciu o postanowienia art. 138o ust. 2-4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – *Prawo zamówień publicznych*, zwanej w dalszej części niniejszego Zaproszenia „ustawą PZP” (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm.), zawarto umowę następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy, szczegółowo określonym w Zaproszeniu i ofercie Wykonawcy, jest świadczenie kompleksowej usługi cateringowej dla uczestników uroczystości ogólnouczelnianych.
2. Szczegółowy wykaz imprez ogólnouczelnianych, dla uczestników których będzie świadczona usługa cateringowa:
 - a) Nagroda im. Księdza Musiała, 6.03.2020 r., Collegium Novum, ul. Gołębia 24
 - b) Krajowe Centrum Kriomikroskopii, 9.03.2020 r., Narodowe Centrum Promieniowana Synchronotronowego SOLARIS, ul. Czerwone Maki 98
 - c) IDUB, 9.03.2020 r., Wydział Chemii UJ, ul. Gronostajowa 2
 - d) VI Dyktando Krakowskie, 21.03.2020 r., Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33,
 - e) Gala Konkursu Wiedzy o UJ, 24.03.2020 r., Collegium Novum, ul. Gołębia 24
 - f) 3 MT, 25.03.2020 r., Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33
 - g) Forum Seniora, 24.03.2020 r., Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33
 - h) Piknik na kampusie, 9.05.2020 r., Kampus UJ na Ruczaju
 - i) Powitanie Nowych Pracowników, czerwiec 2020 r., Collegium Novum, ul. Gołębia 24
 - j) Cafe Nauka, czerwiec 2020 r., Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33

- k) Śniadanie Profesorskie, 24.07.2020 r., Dziedziniec Collegium Nowodworskiego, ul. św. Anny 12
- l) Forum Seniora, 22.10.2020 r., Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33, przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian co do zakresu usługi na zasadach i w trybie określonym w § 10 ust. 1.2 niniejszej umowy.

§ 2

1. Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się wykonać wszelkie niezbędne czynności dla zrealizowania przedmiotu umowy określonego w § 1.
2. Integralną częścią niniejszej umowy jest dokumentacja postępowania, a w tym w szczególności Zaproszenie do składania ofert wraz z załącznikami i oferta Wykonawcy z dnia ... 2020 r.

§ 3

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosowną bazą do wykonania przedmiotu umowy, a w szczególności posiada:
 - 1.1 aktualne zaświadczenie i/lub decyzję wydaną przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na mocy postanowień ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*t. j. Dz. U. 2019 poz. 1252 z późn. zm.*) i wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych, o wpisie jego zakładu do rejestru i/lub zatwierdzeniu jego firmy jako zakładu spełniającego odpowiednie wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym również cateringowej oraz
 - 1.2 aktualną koncesję/zezwoleń na sprzedaż napojów alkoholowych zawierających do 18% alkoholu związaną(e) z organizacją przyjęć w dowolnym miejscu wydaną(e) przez właściwy miejscowo organ.
2. Wykonawca zapewnia serwis gastronomiczny (tj. w szczególności przygotowanie, transport, obsługę kelnerską, stoły, nakrycia stołów/obrussy, dekoracje, zastawę szklaną lub ceramiczną).
3. Wykonawca zapewnia realizację przedmiotu niniejszej umowy zgodnie z zasadami i standardami jakościowymi określonymi w pkt 3) 2 – 3) 5 Zaproszenia, Załączniku A1 do Zaproszenia, w ofercie Wykonawcy oraz postanowieniami umowy wraz jej z jej Załącznikami.
4. W przypadku uzasadnionych wątpliwości, że wydany posiłek lub napój zagraża życiu lub zdrowiu człowieka albo jej właściwości są niezgodne z przepisami Działu II ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*t. j. Dz. U. 2019 poz. 1252 ze zm.*), Zamawiający może zlecić przeprowadzenie badań laboratoryjnych właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej. W przypadku, gdy wyniki przeprowadzonych badań laboratoryjnych potwierdzi uchybienia opisane w zdaniu pierwszym, ich koszt pokryje Wykonawca.
5. Zamawiającemu na każdym etapie realizacji niniejszej umowy przysługuje uprawnienie do weryfikacji wydawanej uczestnikom liczby i gramatury posiłków. Przedmiotowej weryfikacji dokonywać będą upoważnieni przedstawiciele Zamawiającego.
6. Przedmiot umowy będzie realizowany przez Wykonawcę siłami własnymi/siłami własnymi i przy pomocy podwykonawców¹.

¹ W zależności od oferty uznanej za najkorzystniejszą;

7. Zlecenie wykonania części przedmiotu umowy podwykonawcom nie zmienia zobowiązania Wykonawcy względem Zamawiającego za należyte wykonanie tej części.²
8. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawców w takim samym stopniu, jak za działania, uchybienia i zaniedbania własne.³
9. Wykonawca oświadcza, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej przez siebie działalności i posiada aktualną polisę ubezpieczeniową OC.

§ 4

1. Wysokość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy ustalona została na podstawie oferty Wykonawcy.
2. Wynagrodzenie maksymalne za przedmiot umowy ustala się na kwotę brutto (czyli wraz z należnym podatkiem od towarów i usług VAT): PLN (słownie: zł 00/100), przy czym szczegółową kalkulację w podziale na poszczególne imprezy i ceny jednostkowe poszczególnych posiłków zawiera Załącznik nr 2 do umowy.
3. Zamawiający zastrzega możliwość zgłoszenia Wykonawcy za pośrednictwem poczty elektronicznej pod adresem wskazanymi w § 6 ust. 2.2 umowy, najpóźniej do 14 dni przed rozpoczęciem każdego z wydarzeń zmianę menu poszczególnych posiłków na inne posiłki określone i wycenione w Załączniku nr 2 do umowy.
4. Rozliczenie nastąpi na podstawie zadeklarowanej ostatecznie przez Zamawiającego, **nie później niż na 4 (cztery) dni przed rozpoczęciem każdej z uroczystości** rzeczywistej liczby osób biorących udział w poszczególnych uroczystościach, przy czym w ramach rozliczenia Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu oryginalnie zapieczętowanych (zakorkowanych) butelek alkoholu niewykorzystanych w czasie trwania uroczystości. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o faktyczną liczbę zwróconych butelek alkoholu po cenach stosowanych w zakładzie Wykonawcy w dniu zadeklarowania przez Zamawiającego ostatecznej liczby osób biorących udział w poszczególnych uroczystościach. Strony oświadczają, że postanowienia zdania 1. nie mają zastosowania do wina uniwersyteckiego zapewnionego przez Zamawiającego, które nie podlega rozliczeniu z Wykonawcą w ramach niniejszej umowy.
5. Wynagrodzenie, o którym mowa powyżej obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, w szczególności: koszt usługi cateringowej, przygotowania, transportu (dowozu) i serwowania posiłków, pełnej obsługi kelnerskiej, zastawy, zapewnienia stołów, stolików i krzeseł wraz z ich nakryciami, koszt zapewnienia niezbędnego sprzętu, dekoracji, przygotowania posiłków dietetycznych – zgodnie z wymaganiami zamawiającego oraz porządkowania sal i koszty stałe.
6. Zamawiający jest płatnikiem VAT i posiada NIP PL 675-000-22-36.
7. Wykonawca jest płatnikiem VAT i posiada NIP PL.....

§ 5

² W razie realizacji zamówienia wyłącznie własnymi siłami (tj. bez udziału podwykonawców) ustęp zostanie skreślony;

³ W razie realizacji zamówienia wyłącznie własnymi siłami (tj. bez udziału podwykonawców) ustęp zostanie skreślony.

1. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie na podstawie faktur częściowych wystawionych po zakończeniu realizacji przedmiotu umowy w zakresie poszczególnego wydarzenia objętego usługą cateringową, potwierdzonej podpisanym bez zastrzeżeń protokołem odbioru i złożeniu faktury w siedzibie Zamawiającego, tj. W przypadku wystawiania ustrukturyzowanych faktur elektronicznych (zgodnie z art. 6 ust. 1 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. 2018 poz. 2191 ze zm.) za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania dostępnej pod adresem <https://efaktura.gov.pl/>, Wykonawca zobowiązuje się do wpisania w polu „referencja” następujący adres e-mail:
2. Termin zapłaty faktury częściowej za wykonaną bez zastrzeżeń usługę cateringową dla potrzeb danej imprezy, stanowiącą część przedmiotu umowy ustala się do 30 dni od dnia doręczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby wskazanej powyżej w ust. 1.
3. Miejscem płatności jest bank Zamawiającego, zaś za datę płatności uznaje się datę zlecenia przelewu przez Zamawiającego.
4. Wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy jest płatne przelewem z rachunku Zamawiającego, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze częściowej, przy czym Wykonawca zobowiązany jest do wskazania numeru rachunku, który został ujawniony w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej (dalej: „Biała lista” – art. 96b ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług – t. j. Dz. U. 2020 poz. 106 ze zm.).
5. W razie braku ujawnienia bankowego rachunku rozliczeniowego Wykonawcy na „Białej liście”, Zamawiający będzie uprawniony do zapłaty wynagrodzenia na rachunek wskazany w fakturze, jednakże z jednoczesnym wypełnieniem obowiązków wynikających z obowiązujących przepisów prawa, w tym powiadomienia organów Krajowej Administracji Skarbowej.
6. Wykonawca niniejszym oświadcza, że właściwym dla niego naczelnikiem urzędu skarbowego jest naczelnik urzędu skarbowego
7. Zamawiający w przypadku, gdy Wykonawca jest zarejestrowany jako czynny podatnik podatku od towarów i usług Zamawiający dokona płatności wynagrodzenia
8. z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności, to jest w sposób wskazany w art. 108a ust. 2 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t. j. Dz. U. 2020 poz. 106 ze zm.). Postanowień zdania 1. nie stosuje się, gdy przedmiot umowy stanowi czynność zwolnioną z podatku VAT albo jest on objęty 0% stawką podatku VAT.
9. Wykonawca potwierdza, iż ujawniony na fakturze bankowy rachunek rozliczeniowy służy mu dla celów rozliczeń z tytułu prowadzonej przez niego działalności gospodarczej, dla którego prowadzony jest rachunek VAT.

§ 6

1. Zamawiający przystąpi do czynności odbioru przedmiotu umowy po zakończeniu realizacji umowy w zakresie poszczególnego wydarzenia objętego usługą cateringową, w terminie uzgodnionym przez obydwie strony umowy.
2. Protokół odbioru przedmiotu umowy będzie sporządzony z udziałem upoważnionych przedstawicieli Stron umowy:
 - 2.1 Ze strony Zamawiającego:

- 2.2 Ze strony Wykonawcy:,
po sprawdzeniu zgodności realizacji przedmiotu umowy z warunkami umowy, Zaproszeniem do składania ofert i ofertą Wykonawcy.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu oryginalnie zapieczętowanych (zakorkowanych) butelek alkoholu niewykorzystanych w czasie trwania poszczególnych wydarzeń, których faktyczna liczba zostanie odnotowana w treści protokołu odbioru.
 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy podpisania protokołu odbioru w przypadku, gdy przedmiot umowy w zakresie poszczególnego wydarzenia objętego usługą cateringową, został zrealizowany wadliwie z naruszeniem zasad dotyczących sposobu i formy realizacji usług, określonych szczegółowo w Zaproszeniu do składania ofert.
 5. Odbiór przedmiotu umowy nie wyłącza roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

§ 7

1. Oprócz przypadków wymienionych w kodeksie cywilnym Stronom przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej umowy w następujących przypadkach:
2. Zamawiający może odstąpić od umowy, w części niewykonanej, w terminie 7 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu poniższych okoliczności, w przypadku:
 - 2.1. dowiedzenia się o tym, że Wykonawca na skutek swojej niewypłacalności nie wykonuje zobowiązań pieniężnych przez okres co najmniej 3 miesięcy
 - 2.2. gdy zostanie podjęta likwidacja Wykonawcy lub rozwiązanie Wykonawcy bez przeprowadzenia likwidacji, bądź nastąpi zakończenie prowadzenia działalności gospodarczej przez Wykonawcę albo wykreślenie Wykonawcy jako przedsiębiorcy z CEIDG,
 - 2.3. gdy został wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - 2.4. dowiedzenia się, iż Wykonawca utracił uprawnienia do świadczenia usług gastronomicznych objętych przedmiotem niniejszej umowy,
 - 2.5. w przypadku, gdy wyniki badań kontrolnych, wskazanych w § 3 ust. 4 niniejszej umowy wykażą, że wydane posiłki zagrażają życiu lub zdrowiu człowieka,
 - 2.6. gdy Zamawiający poweźmie informację o utracie przez Wykonawcę płynności finansowej, w szczególności zajęć komorniczych lub zajęć innych uprawnionych organów o łącznej wartości przekraczającej 200 000,00 PLN (słownie: dwieście tysięcy złotych^{00/100}).
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, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
4. Zamawiający, korzystając z umownego lub ustawowego prawa odstąpienia od umowy, może odstąpić – zgodnie ze swoim wyborem – od całości umowy lub od jej części. W przypadku, częściowego odstąpienia od umowy, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
5. Wykonawcy nie przysługuje odszkodowanie za odstąpienie Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy.
6. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
7. Odstąpienie od umowy nie wpływa na istnienie i skuteczność roszczeń o zapłatę kar umownych.

§ 8

1. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia kar umownych za niezgodne z niniejszą umową lub nienależyte wykonanie zobowiązań z umowy wynikających:
2. Wykonawca, z zastrzeżeniem ust. 4, zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku każdego nienależytego wykonania umowy w wysokości 10% wynagrodzenia maksymalnego brutto za należyłą realizację poszczególnego wydarzenia objętego usługą cateringową, o którym mowa w § 4 ust. 2 umowy. Przez „nienależyte wykonanie umowy” rozumieć należy naruszenie przez Wykonawcę ustalonych przez Zamawiającego w treści Zaproszenia zasad realizacji przedmiotu umowy, tj. w szczególności wadliwe świadczenie usług cateringowych (tj. w szczególności wydawanie posiłków w mniejszej – niż wymagana – ilości lub też z pominięciem/naruszeniem ustalonej gramatury lub zasad ich przygotowywania; nie zapewnienie należytej bądź niewłaściwie ubranej obsługi kelnerskiej; nie przygotowanie zastawy stołowej i stołów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, naruszenie zasad realizacji zamówienia, o których mowa w § 2 ust. 2 i 3 niniejszej umowy etc.).
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia ewentualnych kar umownych z należnej faktury lub innych ewentualnych wierzytelności Wykonawcy względem Zamawiającego, na co Wykonawca wyraża zgodę.
4. Jeżeli zastrzeżona w niniejszej umowie kara umowna nie pokrywa poniesionej szkody, Strona, która poniosła szkodę może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego, przy czym kara umowna wskazana w ust. 2 ma charakter zaliczalny na poczet rzeczowego odszkodowania.
5. Roszczenie o zapłatę kar umownych staje się wymagalne począwszy od dnia następnego po dniu, w którym miały miejsce okoliczności określone w niniejszej umowie, stanowiące podstawę ich naliczenia.
6. Zapłata kar umownych nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku wykonania umowy.
7. Wykonawcy nie przysługuje odszkodowanie za odstąpienie Zamawiającego od umowy z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.
8. W przypadku odstąpienia od umowy, Strony zachowują prawo egzekucji kar umownych.

§ 10

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści przedłożonej w niniejszym postępowaniu oferty przy zachowaniu niezmiennego ceny, w przypadku:
 - 1.1. zmiany terminu realizacji zamówienia, w tym terminów poszczególnych wydarzeń objętych usługą cateringową – ze względu na przyczyny leżące po stronie Zamawiającego, dotyczące w szczególności nieprzewidzianego braku środków przeznaczonych na realizację zamówienia oraz inne niezawinione przez Strony przyczyny będące konsekwencją zaistnienia zdarzeń spowodowanych przez *siłę wyższą* w rozumieniu § 11 niniejszej umowy. O zmianie terminu Zamawiający powiadomi pisemnie Wykonawcę ze stosownym wyprzedzeniem;
 - 1.2. zmian postanowień odnoszących się do zakresu usługi cateringowej objętej niniejszą umową w stosunku do treści przedłożonej w niniejszym postępowaniu oferty skutkujących zmianą wynagrodzenia umownego, w przypadku:
 - 1.2.1. całkowitej rezygnacji z organizacji poszczególnej imprezy lub zmiany organizacyjnej imprezy skutkującej zmniejszeniem maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy o wartość ceny jednostkowej anulowanej

- poszczególnej imprezy określonej w Załączniku nr 2 do umowy,
- 1.2.2. zmiany menu na poszczególne imprezy w stosunku do menu opisanego w Załączniku nr 1 do umowy na inny rodzaj menu, który został opisany w ww. Załączniku,
 - 1.2.3. zmiany posiłków poszczególnych imprez, w szczególności w razie zmniejszenia rzeczywistej liczby uczestników danej imprezy względem zgłoszonej Wykonawcy zgodnie z treścią § 4 ust. 4 umowy,
 - 1.2.4. konieczności organizacji innej imprezy niż wskazanej w § 1 ust. 2 umowy,
- 1.3. zmiany podwykonawcy (o ile został przewidziany w procesie realizacji zamówienia) w szczególności ze względów losowych lub innych korzystnych dla Zamawiającego,
 - 1.4. zmiany miejsca świadczenia usług wskazanego w zawartym w Zaproszeniu i jego załącznikach harmonogramie – ze względu na przyczyny leżące po stronie Zamawiającego, w związku z brakiem możliwości udostępnienia sal/pomieszczeń zarezerwowanych przed wszczęciem postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia.
2. Zmiany, o których mowa w ust. 1.2, mogą zostać wprowadzone z uwzględnieniem poniższych zasad:
 - 2.1 informacja o zmianach zostanie przekazana Wykonawcy za pośrednictwem poczty elektronicznej nie później niż w terminie 14 dni od daty zmienianej, anulowanej lub wprowadzanej imprezy,
 - 2.2 ustalenie wartości wprowadzonych zmian nastąpi z uwzględnieniem cen jednostkowych podanych w Załączniku nr 2 do umowy,
 - 2.3 wprowadzone zmiany skutkujące zwiększeniem wynagrodzenia nie mogą przekroczyć 20% wynagrodzenia umownego określonego w § 4 ust. 2.
 3. W czasie obowiązywania zawartej z wyłoniętym wykonawcą umowy wysokość maksymalnego wynagrodzenia należnego Wykonawcy ulegnie zmianie w drodze pisemnego aneksu w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług VAT do poszczególnych wykonanych usług stanowiących przedmiot umowy, które zostały zrealizowane po dniu wejścia w życie przepisów dokonujących zmiany stawki podatku VAT.

§ 11

1. Przez okoliczności siły wyższej Strony rozumieją zdarzenie zewnętrzne o charakterze nadzwyczajnym, którego nie można było przewidzieć ani jemu zapobiec, a w szczególności takie jak: pożar, powódź, wojna, stan wojenny, stan wyjątkowy lub stan klęski żywiołowej.
2. Jeżeli wskutek okoliczności siły wyższej Strona nie będzie mogła wykonywać swoich obowiązków umownych w całości lub w części, niezwłocznie powiadomi o tym drugą Stronę. W takim przypadku Strony uzgodnią sposób i zasady dalszego wykonywania umowy lub umowa zostanie rozwiązana.
3. Bieg terminów określonych w niniejszej umowie ulega zawieszeniu przez czas trwania przeszkody spowodowanej siłą wyższą.

§ 12

1. Wszelkie oświadczenia Stron umowy będą składane na piśmie pod rygorem nieważności listem poleconym lub za potwierdzeniem ich złożenia.

2. Ewentualna nieważność jednego lub kilku postanowień niniejszej umowy nie wpływa na ważność umowy w całości. W takim przypadku Strony zastępują nieważne postanowienie postanowieniem zgodnym z celem i innymi postanowieniami umowy.

§ 13

1. Żadna ze Stron nie jest uprawniona do przeniesienia swoich praw i zobowiązań z tytułu niniejszej umowy bez uzyskania pisemnej pod rygorem nieważności zgody drugiej Strony, w szczególności Wykonawcy nie przysługuje prawo przenoszenia wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na podmioty trzecie bez uprzedniej zgody Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania pisemnej zgody Zamawiającego na przeniesienie praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy, także w przypadku zmiany formy prawnej prowadzonej działalności.

§ 14

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową w szczególności mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks Cywilny (t. j. Dz. U. 2019 poz. 1145 z późn. zm.).
2. Wszelkie zmiany lub uzupełnienia niniejszej umowy mogą nastąpić za zgodą Stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. W razie rozbieżności pomiędzy treścią Zaproszenia do składania ofert a postanowieniami umowy oraz w sprawach nieuregulowanych niniejszą umową priorytet nadaje się zapisom Zaproszenia i jego załączników.
4. Sędem właściwym dla wszystkich spraw, które wynikną z realizacji tej umowy, będzie sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Niniejszą umowę sporządzono w dwóch (2) jednobrzmiących egzemplarzach po jednym (1) egzemplarzu dla każdej ze Stron.

Załączniki:

Załącznik nr 1 do umowy – Opis wymagań dla menu poszczególnych uroczystości ogólnuczelnianych

Załącznik nr 2 – Kalkulacja cenowa zawierająca ceny jednostkowe poszczególnych uroczystości ogólnuczelnianych

Zamawiający :

.....

Wykonawca :

.....