

UMOWA nr2020
NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Zawarta w dniu2020 r.

pomiędzy :

Akademią Muzyczną im. Stanisława Moniuszki (siedziba: ul. Łąkowa 1-2, 80-743 Gdańsk),

posiadającą REGON 000275754, NIP 583-00-15-884,

zwaną w dalszej części niniejszej umowy **ZAMAWIAJĄCYM**

reprezentowaną przez:

.....

Przy kontrasygnacie Kwestor -

a

....., z siedzibą w,

NIP:, REGON:, zarejestrowanym

w,

zwanym w dalszej części niniejszej umowy **WYKONAWCĄ** reprezentowanym przez:

.....

o następującej treści:

§ 1

Podstawa zawarcia umowy

Podstawą zawarcia niniejszej umowy jest wybór najkorzystniejszej oferty wyłonionej w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843).

Definicje

Pojęcia użyte w niniejszej umowie przyjmują znaczenie określone w definicjach zamieszczonych poniżej:

Zamawiający - jest nim Akademia Muzyczna im. Stanisława Moniuszki w Gdańsku;

Wykonawca - jest nim podmiot, który zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego z Zamawiającym;

Klienci - są to:

1) Zamawiający jako podmiot składający zamówienie na usługi gastronomiczne dla swoich **gości**,

2) klienci **związani** z Zamawiającym:

- studenci,

- pracownicy Zamawiającego indywidualnie korzystający z usług gastronomicznych,

- firma zewnętrzna, która np. wynajmuje sale (np. na konferencje, szkolenia) u Zamawiającego i która dokonuje zamówienia na usługi gastronomiczne bezpośrednio u Wykonawcy;

- osoby indywidualne (**goście** nocujący w Domu Studenckim nr 1 i Domu Studenckim nr 2),

- firma zewnętrzna, która dokonuje zamówienia na usługi gastronomiczne bezpośrednio u Wykonawcy, dla grup (np. turystycznych), oraz która dokonuje rezerwacji noclegów dla tych grup, tj. **gości** nocujących w Domu Studenta nr 1 lub Domu Studenta nr 2,

3) klienci **nie związani** z Zamawiającym:

- osoby indywidualnie korzystający z usług gastronomicznych u Wykonawcy,
- firma zewnętrzna, która dokonuje zamówienia na usługi gastronomiczne bezpośrednio u Wykonawcy, dla grup (np. turystycznych), które nie nocują u Zamawiającego;

wyposażenie - są nim wyposażenie i środki trwałe istniejące w przedmiocie najmu oraz wyposażenie i środki trwałe istniejące w pomieszczeniach Domu Studenckiego nr 1 (DS1: ul. Plac Wałowy 15A, 80-821 Gdańsk) przeznaczonych na catering;

sprzęt i urządzenia - są nimi wyposażenie i środki trwałe, które Wykonawca (Najemca) zakupi w trakcie trwania umowy;

Dom Studenta nr 1 (DS1) - jest to budynek użytkowany przez Zamawiającego jako Dom Studencki nr 1 „Cztery Pory Roku” (ul. Plac Wałowy 15A, 80-821 Gdańsk); budynek jest własnością Zamawiającego; budynek znajduje się na terenie ochrony konserwatorskiej;

Dom Studenta nr 2 (DS2) – jest to Dom Studencki nr 2 „Dom Sonata” (ul. Łąkowa 1-2, 80-743 Gdańsk), który znajduje się na terenie Zamawiającego, tj. na terenie wyższej, publicznej uczelni artystycznej, w budynku dydaktycznym (oznaczonym literą B), wpisanym do rejestru zabytków i objętym ochroną konserwatorską Pomorskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków.

§ 2

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych (określonych w §3 ust.1) przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego i innych klientów. Zakres usług gastronomicznych:

1) usługi gastronomiczne świadczone w pomieszczeniach, wynajętych przez Wykonawcę od Zamawiającego:

a) usługi świadczone będą:

- przez cały rok dla studentów, pracowników Zamawiającego i innych klientów;
- w okresie letnim dla gości nocujących w Domu Studenckim nr 2 (DS2: ul. Łąkowa 1-2, 80-743 Gdańsk);

b) usługi świadczone będą w pomieszczeniach (Bar Studencki, tj. pomieszczenia kuchenne, gospodarcze, sala konsumpcyjna wraz ze znajdującym się w tych pomieszczeniach wyposażeniem) wynajętych przez Wykonawcę od Zamawiającego; Bar Studencki (ul. Łąkowa 1-2, 80-743 Gdańsk) znajduje się na terenie Zamawiającego, tj. na terenie wyższej, publicznej uczelni artystycznej, w budynku dydaktycznym (oznaczonym literą B);

2) usługi gastronomiczne świadczone w postaci śniadań w Domu Studenckim nr 1 (DS1: ul. Plac Wałowy 15A, 80-821 Gdańsk):

a) usługi świadczone będą w okresie letnim dla gości nocujących w Domu Studenckim nr 1,

3) usługi gastronomiczne świadczone na zasadzie cateringu w wyznaczonych przez Zamawiającego miejscach na terenie Zamawiającego;

2. Niniejsza umowa jest związana z umową najmu nr z dnia2020r.

§ 3

Zasady świadczenia usług gastronomicznych

1. Świadczenie usług gastronomicznych obejmuje:

1.1. Przygotowywanie i wydanie śniadań w Barze Studenckim dla gości nocujących w Domu Studenckim nr 2 (DS2: ul. Łąkowa 1-2, 80-743 Gdańsk);

- 1.2. Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów w Barze Studenckim dla studentów, pracowników Zamawiającego i innych klientów;
- 1.3. Przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków i napojów na zasadzie cateringu w wyznaczonych przez Zamawiającego miejscach na terenie Zamawiającego;
- 1.4. Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów w Barze Studenckim wg zamówień od Zamawiającego lub innych klientów;
- 1.5. Przygotowywanie, dostarczenie i wydanie śniadań dla gości nocujących w Domu Studenckim nr 1 (DS1: ul. Plac Wałowy 15A, 80-821 Gdańsk).

1.1. Przygotowywanie i wydanie śniadań w Barze Studenckim dla gości nocujących w Domu Studenckim nr 2 (DS2: ul. Łąkowa 1-2, 80-743 Gdańsk)

1.1.1. Wykonawca jest zobowiązany w okresie letnim, tj. **od połowy czerwca** (termin może ulec zmianie w zależności od decyzji Zamawiającego) **do 25 września** (termin może ulec zmianie w zależności od decyzji Zamawiającego) przygotowywać i wydawać śniadania w Barze Studenckim dla gości nocujących w Domu Studenckim nr 2 (DS2: ul. Łąkowa 1-2, 80-743 Gdańsk).

Wymagane godziny serwowania śniadań:

- w każdy dzień tygodnia (od poniedziałku do niedzieli) oraz święta w godzinach od 7:00 do 10:00.

1.1.2. Przygotowywanie śniadań obejmuje przygotowanie zestawów śniadaniowych podawanych w formie bufetu (tzw. stołu szwedzkiego) dla gości na sali konsumpcyjnej (Bar Studencki) w godzinach serwowania śniadań oraz przygotowanie pakietów śniadaniowych dla gości wyjeżdżających przed godziną serwowania śniadań, przy czym jeden zestaw śniadaniowy lub pakiet śniadaniowy przypada na jedną osobę.

1.1.4. Cena za zestaw śniadaniowy jak również pakiet śniadaniowy od osoby dorosłej wynosi **..... zł brutto**. Dla dzieci w wieku od 4 do 10 lat cena za zestaw śniadaniowy jak i pakiet śniadaniowy będzie pomniejszona o 50% wartości śniadania wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce dla osoby dorosłej. Dla dzieci w wieku do 4 lat Wykonawca nie pobiera opłaty za korzystanie z zestawu śniadaniowego i pakietu śniadaniowego.

1.1.5. Cena zestawu śniadaniowego jest taka sama jak cena pakietu śniadaniowego. W **załączniku nr 1** do umowy podano zestaw śniadaniowy wymagany przez Zamawiającego. W **załączniku nr 2** do umowy podano pakiet śniadaniowy wymagany przez Zamawiającego.

1.1.6. Liczba śniadań (przedstawiona w formularzu oferty) jest szacunkowa i może ulec zmianie w zależności od potrzeb, bez możliwości dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń wobec Zamawiającego z tego tytułu.

1.1.7. Zmiana rodzaju potraw z **załączników nr 1 i nr 2** do umowy w ramach przedstawionego zestawu śniadaniowego i pakietu śniadaniowego jest możliwa w trakcie trwania umowy wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego z zastrzeżeniem, że nie może zmienić się cena zestawu i pakietu.

1.1.8. Śniadania podawane będą w formie bufetu (tzw. stołu szwedzkiego), niezależnie od liczby osób korzystających ze śniadania.

1.1.9. Wykonawca nie ma prawa odmówić podawania śniadań lub żądać zmiany jego ceny bez względu na liczbę osób korzystających ze śniadania w danym dniu.

1.1.10. Posiłki znajdujące się na bufecie muszą być stale uzupełniane i wymieniane w czasie trwania śniadania zapewniając bogaty wybór dla gości jak również świeżość potraw. Wygląd bufetu

musi być zawsze estetyczny, czysty i bez braków w asortymencie śniadaniowym, o którym mowa w **załączniku nr 1** do umowy, nawet pod koniec serwowania śniadań przy obsłudze ostatnich gości.

1.1.11. Podczas serwowania śniadań wystrój pomieszczenia ma być dostosowany do standardu restauracji hotelowej, niezależnie od liczby osób korzystających ze śniadania. Stoły mają być elegancko przygotowane, nakryte wyprasowanymi, czystymi, białymi obrusami. Okno zwrotu naczyń ma być na bieżąco sprzątane i nie mogą w nim zalegać brudne naczynia.

1.1.12. W trakcie serwowania śniadań wszystkie stoliki muszą być dostępne do konsumpcji śniadań, nie dopuszcza się zajmowania stolików w celu przygotowania ich do obsługi imprez późniejszych. Stoliki muszą być na bieżąco sprzątane, tak by zapewnić nieprzerwaną ich dostępność dla gości.

1.1.13. Dla gości wyjeżdżających przed godziną 7:00 Wykonawca na zamówienie Zamawiającego przygotowywać będzie tzw. pakiety śniadaniowe, tj. spakowane w jednorazowe, wygodne i estetyczne opakowanie menu z **załącznika nr 2** do umowy.

1.1.14. Zamawiający zobowiązuje się do przedstawienia Wykonawcy prognozowanej liczby śniadań z 4-dniowym wyprzedzeniem. Liczba ta może ulec zmianie. Dzienną liczbę śniadań na dzień bieżący podlegających wydaniu przez Wykonawcę określa Zamawiający w codziennych zamówieniach (przesłanych e-mailem) składanych przez recepcję Domu Studenta do godziny 6:00 do realizacji na dzień bieżący. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania korekty złożonego zamówienia w sposób uzgodniony przez Zamawiającego i Wykonawcę. Liczba pakietów śniadaniowych określana będzie przez Zamawiającego do godziny 22:00 dnia poprzedzającego ich wydanie. Wykonawca dostarczy do recepcji Domu Studenta przygotowane pakiety śniadaniowe w dniu poprzedzającym ich wydanie do godziny 23:00. Anulacji śniadań można dokonać do godziny 6:00 w dniu wydania śniadań.

Formularz z zamówionymi śniadaniem zostanie przekazany pracownikowi Baru. Nie dopuszcza się nanoszenia przez pracownika Baru poprawek w przekazanym formularzu.

Pracownicy baru są zobowiązani, przed wydaniem śniadania, do weryfikacji we własnym zakresie, na podstawie listy gości otrzymanych z recepcji DS, osób uprawnionych do wydania śniadania.

Koszt śniadań wydanych osobom nie uwzględnionym w formularzu, ponosi Wykonawca.

1.1.15. Wykonawca może również sprzedawać śniadania innym klientom (gościom, którzy nie wykupili wcześniej śniadania w recepcji Domu Studenta lub klientom z zewnątrz) w ramach tego samego bufetu (tzw. stoły szwedzkiego) z zastrzeżeniem, że liczba zestawów śniadaniowych będzie powiększona o liczbę dodatkowych gości korzystających z bufetu. Cena śniadania dla gości, którzy nie wykupili wcześniej śniadania w recepcji DS, nie będzie wyższa za zestaw niż cena wskazana w §3 ust. 1.1.4 za osobę.

1.1.16. Liczba pracowników Wykonawcy obsługujących gości w czasie serwowania śniadań musi być wystarczająca do zapewnienia efektywnej, szybkiej i komfortowej obsługi gości, tj.

- minimum: 1 osoba obsługująca bufet, 1 osoba obsługująca gości, 1 osoba na zmywaku – w czasie hotelowym

- minimum: 2 osoby obsługujące bufet, 1 osoba obsługująca gości, 1 na zmywaku – w czasie studenckim

1.1.17. Za złożone przez recepcję Domu Studenta zamówienie dotyczące śniadań Wykonawca wystawia faktury, które będą opłacane przez Zamawiającego.

1.1.18. Za wszelkie indywidualne dodatkowe zamówienia (posiłki, napoje) poszczególnych gości wykraczające poza ustalone menu śniadań, Wykonawca pobierze płatności na miejscu w Barze Studenckim od osób składających zamówienie. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za

niepobrań przez Wykonawcę należności.

1.2. Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów w Barze Studenckim dla studentów, pracowników Zamawiającego i innych klientów

1.2.1. Wykonawca w wynajmowanych pomieszczeniach (Bar Studencki) świadczyć będzie usługi gastronomiczne dla studentów, pracowników Zamawiającego i innych klientów.

1.2.2. Świadczenie usług gastronomicznych odbywać się będzie:

- nie krócej niż w godzinach od 7:00 do 18:00 (od poniedziałku do piątku),
- nie krócej niż w godzinach od 8:00 do 18:00 w weekendy (w które odbywają się zajęcia studiów niestacjonarnych).

1.2.3. W trakcie roku akademickiego, jak i w pozostałym okresie zakres świadczonych przez Wykonawcę usług gastronomicznych musi obejmować przynajmniej:

- a) śniadania zarówno w postaci kanapek oraz dań ciepłych jak jajecznica, parówki z wody, itp.,
- b) dania obiadowe.

1.2.4. Zamawiający wymaga, aby każdego dnia w trakcie roku akademickiego, jak i w pozostałym okresie, dla studentów i pracowników Zamawiającego dostępne były do wyboru **co najmniej dwa dania (tzw. dania dnia)**, tj.:

a) co najmniej jeden pełen zestaw obiadowy składający się z:

- dania pierwszego (zupa)
- dania drugiego,
- napoju (kompot, napój)

oraz

b) co najmniej jedno danie wegetariańskie

- dania pierwszego (zupa)
- dania drugiego,
- napoju (kompot, napój)

Danie dnia może być podawane w takim samym składzie menu tylko raz w tygodniu. Wykonawca ma obowiązek zapewnić w danym dniu nielimitowaną liczbę tzw. **dań dnia**.

1.2.5. Wykonawca przy realizacji usługi gastronomicznej na rzecz studentów i pracowników Zamawiającego wprowadzi abonamenty obiadowe (na posiłki wymienione w ust. 1.2.4) zapewniające im preferencyjną cenę niższą od ceny wymienionej w § 8 ust.2 o co najmniej:

- 1) abonament 10 obiadowy – 5 %
- 2) abonament 20 obiadowy – 8 %
- 3) abonament 30 obiadowy – 10 %

Wykonawca zobowiązuje się do zorganizowania i obsługi czynności z tym związanych we własnym zakresie i na własny koszt.

1.2.6. Elementy potraw wchodzące w skład danego dania muszą mieć następującą gramaturę:

- zupa: minimum 330 ml,
- mięso (lub podroby) w gotowej potrawie: minimum 120g,
- ryba: minimum 120g,
- ziemniaki: minimum 225g,
- ryż lub kasza lub makaron: minimum 200g,
- surówka lub dodatki na gorąco: minimum 200g,
- naleśnik z farszem (szpinak lub ser lub pieczarki lub dżem): minimum 120g,

- pierogi z farszem (mięso lub szpinak lub ruskie): minimum 330g na porcję;
- krokiet (1 szt.): minimum 185g,
- kompot: minimum 200 ml,
- danie wegetariańskie: minimum 330g.

Wykonawca zobowiązany jest do podawania **pierogów własnej produkcji**, przynajmniej raz w tygodniu.

1.2.7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pierwszeństwa w obsłudze studentów, pracowników Zamawiającego oraz gości nocujących w Domu Studenta nr 2 przed wszystkimi innymi klientami.

1.3. Przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków i napojów na zasadzie cateringu w wyznaczonych przez Zamawiającego miejscach na terenie Zamawiającego.

1.3.1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania, dostarczania i wydawania posiłków i napojów na zasadzie cateringu, zamawianego przez Zamawiającego.

1.3.2. Usługi cateringowe zamówione przez Zamawiającego świadczone będą w wyznaczonych przez Zamawiającego miejscach na terenie Zamawiającego.

1.3.3. Wykonawca dostosowywać będzie propozycje menu i ich cenę do wymogów i budżetu Zamawiającego.

1.3.4. Menu ma być serwowane, na elegancko przygotowanych stołach nakrytych w sposób czysty i estetyczny.

1.3.5. Liczba pracowników Wykonawcy w czasie serwowania posiłków musi być wystarczająca do zapewnienia efektywnej, szybkiej i komfortowej obsługi grupy osób konsumującej posiłki w ramach imprezy organizowanej przez Zamawiającego, na zasadzie cateringu.

1.3.6. Za złożone przez Zamawiającego zamówienia na usługi gastronomiczne świadczone na zasadzie cateringu, Wykonawca wystawia faktury, które będą opłacane przez Zamawiającego.

1.3.7. Wykonawca ma prawo świadczyć usługi cateringowe, dla innych niż Zamawiający klientów, pod warunkiem, że nie będzie się to odbywać kosztem obniżenia jakości usług gastronomicznych:

- świadczonych dla Zamawiającego i klientów związanych z Zamawiającym,
- świadczonych dla klientów w wynajmowanych pomieszczeniach (Bar Studencki).

1.4. Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów w Barze Studenckim wg zamówień od Zamawiającego lub innych klientów

1.4.1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydania wyżywienia (obiad konferencyjny, przerwa kawowa, kolacja konferencyjna) na imprezy (np. konferencje, szkolenia) zgodnie z zamówieniem ze strony Zamawiającego, lub zgodnie z zamówieniem ze strony firmy zewnętrznej jako klienta związanego z Zamawiającym.

1.4.2. Wykonawca dostosowywać będzie propozycje menu i ich cenę do wymogów i budżetu Zamawiającego lub firmy zewnętrznej.

1.4.3. Menu ma być serwowane, na elegancko przygotowanych stołach, zgodnie ze standardami restauracyjnymi.

1.4.4. Liczba pracowników Wykonawcy obsługujących imprezę musi być wystarczająca do zapewnienia efektywnej, szybkiej i komfortowej obsługi grupy osób (które konsumują posiłki w ramach imprezy organizowanej przez Zamawiającego lub firmę zewnętrzną) i pozostałych klientów przebywających w tym czasie w Barze Studenckim.

1.4.5. Za złożone przez Zamawiającego zamówienia na wyżywienie (posiłki, napoje) w ramach imprez organizowanych przez Zamawiającego, Wykonawca wystawia faktury, które będą opłacane przez Zamawiającego.

1.4.6. Za wszelkie indywidualne dodatkowe zamówienia (posiłki, napoje) poszczególnych osób wykraczające poza ustalone między Zamawiającym a Wykonawcą menu na imprezy, Wykonawca pobierze płatności na miejscu w Barze Studenckim od poszczególnych osób. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za niepobrańe przez Wykonawcę należności.

1.4.7. Wykonawca ma prawo świadczyć usługi gastronomiczne na imprezy (np. komunie, imprezy rodzinne, inne), dla innych klientów, według zamówień tych klientów, pod warunkiem, że nie będzie to odbywać się kosztem obniżenia jakości usług gastronomicznych świadczonych dla Zamawiającego i klientów związanych z Zamawiającym.

1.5. Przygotowywanie, dostarczenie i wydanie śniadań na zasadzie cateringu dla gości nocujących w Domu Studenckim nr 1 (DS1: ul. Plac Wałowy 15A, 80-821 Gdańsk)

1.5.1. Wykonawca jest zobowiązany:

- w okresie letnim, tj. **od połowy czerwca* do 25 września*** przygotowywać, dostarczyć i wydawać śniadania dla gości nocujących w Domu Studenckim nr 1 (DS1: ul. Plac Wałowy 15A, 80-821 Gdańsk).

** termin może ulec zmianie w zależności od decyzji Zamawiającego*

1.5.2. Śniadania będą wydawane w pomieszczeniach Domu Studenckiego nr 1 (DS1: ul. Plac Wałowy 15A, 80-821 Gdańsk). Pomieszczenia przedstawia plan sytuacyjny (**załącznik nr 3** do umowy). Wykaz wyposażenia znajdującego się w tych pomieszczeniach, został wyszczególniony w **załączniku nr 4** do umowy.

Utrzymanie porządku oraz usuwanie wszelkich powstałych usterek Wykonawca zobowiązany jest zapewnić we własnym zakresie i na własny koszt.

1.5.3. Przygotowywanie śniadań obejmuje przygotowanie zestawów śniadaniowych podawanych w formie bufetu (tzw. stołu szwedzkiego) dla gości na sali konsumpcyjnej w godzinach serwowania śniadań oraz przygotowanie pakietów śniadaniowych dla gości wyjeżdżających przed godziną serwowania śniadań. Zamawiający zakłada, że jeden zestaw śniadaniowy lub pakiet śniadaniowy przypada na jedną osobę.

1.5.4. Wymagane godziny serwowania śniadań:

- w każdy dzień tygodnia (od poniedziałku do niedzieli) oraz święta w godzinach **od 7:00 do 10:00**, w okresach letnich kiedy wynajmowane są pokoje dla gości nocujących w Domu Studenckim.

1.5.5. Cena za zestaw śniadaniowy jak również pakiet śniadaniowy od osoby dorosłej wynosi **zł brutto**. Dla dzieci w wieku od 4 do 10 lat cena za zestaw śniadaniowy jak i pakiet śniadaniowy będzie pomniejszona o 50% wartości śniadania wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce dla osoby dorosłej. Dla dzieci w wieku do 4 lat Wykonawca nie pobiera opłaty za korzystanie z zestawu śniadaniowego i pakietu śniadaniowego.

1.5.6. Cena zestawu śniadaniowego jest taka sama jak cena pakietu śniadaniowego. W **załączniku**

nr 1 do umowy podano zestaw śniadaniowy wymagany przez Zamawiającego. W **załączniku nr 2** do umowy podano pakiet śniadaniowy wymagany przez Zamawiającego.

1.5.7. Liczba śniadań (przedstawiona w formularzu oferty) jest szacunkowa i może ulec zmianie w zależności od potrzeb, bez możliwości dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń wobec Zamawiającego z tego tytułu.

1.5.8. Zmiana rodzaju potraw z **załączników nr 1 i nr 2** do umowy w ramach przedstawionego zestawu śniadaniowego i pakietu śniadaniowego jest możliwa w trakcie trwania umowy wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego z zastrzeżeniem, że nie może zmienić się cena zestawu i pakietu.

1.5.9. Śniadania podawane będą w formie bufetu (tzw. stołu szwedzkiego), niezależnie od liczby osób korzystających ze śniadania.

1.5.10. Wykonawca nie ma prawa odmówić podawania śniadań lub żądać zmiany jego ceny bez względu na liczbę osób korzystających ze śniadania w danym dniu.

1.5.11. Posiłki znajdujące się na bufecie muszą być stale uzupełniane i wymieniane w czasie trwania śniadania zapewniając bogaty wybór dla gości jak również świeżość potraw. Wygląd bufetu musi być zawsze estetyczny, czysty i bez braków w asortymencie śniadaniowym, o którym mowa w **załączniku nr 1** do umowy, nawet pod koniec serwowania śniadań przy obsłudze ostatnich gości.

1.5.12. Podczas serwowania śniadań wystrój pomieszczenia ma być dostosowany do standardu restauracji hotelowej, niezależnie od liczby osób korzystających ze śniadania. Stoły mają być elegancko przygotowane, nakryte wyprasowanymi, czystymi, białymi obrusami.

1.5.13. W trakcie serwowania śniadania wszystkie stoliki muszą być dostępne do konsumpcji śniadań. Stoliki muszą być na bieżąco sprzątane, tak by zapewnić nieprzerwaną ich dostępność dla gości.

1.5.14. Dla gości wyjeżdżających przed godziną 7:00 Wykonawca na zamówienie Zamawiającego przygotowywać będzie tzw. pakiety śniadaniowe, tj. spakowane w jednorazowe, wygodne i estetyczne opakowanie menu z **załącznika nr 2** do umowy.

1.5.15. Zamawiający zobowiązuje się do przedstawienia Wykonawcy prognozowanej liczby śniadań z 4-dniowym wyprzedzeniem. Liczba ta może ulec zmianie. Dzienną liczbę śniadań na dzień bieżący podlegających wydaniu przez Wykonawcę określa Zamawiający w codziennych zamówieniach (przesłanych e-mailem) składanych przez recepcję Domu Studenta do godziny 6:00 do realizacji na dzień bieżący. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania korekty złożonego zamówienia w sposób uzgodniony przez Zamawiającego i Wykonawcę. Liczba pakietów śniadaniowych określana będzie przez Zamawiającego do godziny 22:00 dnia poprzedzającego ich wydanie. Wykonawca dostarczy do recepcji Domu Studenta (ul.Plac Wałowy 15A, Gdańsk) przygotowane pakiety śniadaniowe w dniu poprzedzającym ich wydanie do godziny 23:00. Anulacji śniadań można dokonać do godziny 6:00 w dniu wydania śniadań. Zamawiający nie ponosi kosztów śniadań wydanych, nie uzgodnionych w sposób wskazany powyżej.

1.5.16. Wykonawca może również sprzedawać śniadania innym klientom (gościom, którzy nie wykupili wcześniej śniadania w recepcji Domu Studenta lub klientom z zewnątrz) w ramach tego samego bufetu (tzw. stoły szwedzkiego) z zastrzeżeniem, że liczba zestawów śniadaniowych będzie powiększona o liczbę dodatkowych gości korzystających z bufetu, a cena nie będzie wyższa za zestaw niż **cena wskazana w §3 ust. 1.1.4** za osobę. Cena dla gości hotelowych którzy nie

wykupili wcześniej śniadania w recepcji DS nie może być wyższa niż **cena wskazana w §3 ust. 1.1.4.**

1.5.17. Liczba pracowników Wykonawcy obsługujących gości w czasie serwowania śniadań musi być wystarczająca do zapewnienia efektywnej, szybkiej i komfortowej obsługi gości.

1.5.18. Za złożone przez recepcję Domu Studenta zamówienie dotyczące śniadań Wykonawca wystawia faktury, które będą opłacane przez Zamawiającego.

1.5.19. Za wszelkie indywidualne dodatkowe zamówienia (posiłki, napoje) poszczególnych gości wykraczające poza ustalone menu śniadań, Wykonawca pobierze płatności bezpośrednio od poszczególnych osób. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za niepobracone przez Wykonawcę należności.

2. Wykonawca w elastyczny sposób podejrze do zmian w godzinach:

a) serwowania śniadań i w przypadku, gdy **Zamawiający, grupa turystyczna, konferencyjna lub inna grupa gości** zleci wykonanie śniadania wcześniej lub później, np. o godzinę lub pół godziny Wykonawca, przygotowuje śniadanie wg wymaganego przez Zamawiającego menu z **załącznika nr 1** do umowy i zapewni odpowiednią ilość pracowników do obsługi o tej porze,

b) świadczenia innych usług gastronomicznych zamówionych przez Zamawiającego lub innych klientów.

Bez względu na zmiany w godzinach Wykonawca ma obowiązek zapewnić najwyższą jakość serwowanych potraw oraz dostępność stolików.

3. Wykonawca jest zobowiązany zawsze zapewnić obsługę **gości**, nocujących w Domu Studenckim nr 2, na sali konsumpcyjnej Baru Studenckiego, w godzinach pracy Baru Studenckiego, nawet w przypadku organizacji dużej imprezy w Barze Studenckim, niezależnie, czy impreza organizowana jest dla gości nocujących czy nie nocujących w Domu Studenckim nr 2. O wszystkich dużych imprezach z udziałem powyżej 30 osób odbywających się w sali konsumpcyjnej Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego z minimum 3-dniowym wyprzedzeniem. W wyjątkowych sytuacjach termin ten może być krótszy.

4. Zamawiający nie wyraża zgody na organizację wesel, nocnych bankietów i innych głośnych imprez wieczornych lub zamkniętych. W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający może wyrazi taką zgodę. Głośna muzyka może być odtwarzana w Barze Studenckim tylko do godz. 22:00 z wyłączeniem Sylwestra.

5. Ochrona imprez podczas świadczenia usług gastronomicznych należy do Wykonawcy.

6. Wykonawca zobowiązany jest dokładać wszelkich starań, by własną działalnością marketingową i sprzedażową przyciągnąć jak najwięcej klientów do prowadzonego Baru Studenckiego.

§ 4

Terminy wykonywania umowy

1. Termin rozpoczęcia świadczenia usług objętych niniejszą umową ustala się na dzień**2020r.**

2. Termin zakończenia świadczenia usług ustala się na dzień**2023 r.**

3. Zamawiający ustala następujące godziny świadczenia usług gastronomicznych:

a) śniadania dla **gości** nocujących w Domu Studenta nr 1 i Domu Studenta nr 2 w każdy dzień tygodnia (od poniedziałku do niedzieli) oraz w święta w godzinach od 7:00 do 11:00, w okresach letnich kiedy wynajmowane są pokoje dla gości nocujących w Domach Studenckich;

b) Bar Studencki:

- nie krócej niż w godzinach od 7:00 do 18:00 (poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek),
- nie krócej niż w godzinach od 8:00 do 18:00 w weekendy (w które odbywają się zajęcia studiów niestacjonarnych);

c) obsługa imprez (np. konferencje, szkolenia) wg zamówienia ze strony Zamawiającego lub bezpośredniego klienta.

§ 5

Sposób wykonywania umowy, obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca (Najemca) zobowiązany jest posiadać wszelkie uzgodnienia, pozwolenia (w tym ze Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej lub wynikające z prawa budowlanego i innych przepisów) i koncesje właściwych organów, wynikające z przepisów związanych z prowadzoną działalnością gastronomiczną, w tym działalnością cateringową.

2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości wykonywania usług gastronomicznych, stanowiących przedmiot niniejszej umowy, przez cały okres obowiązywania umowy.

3. W okresie trwania adaptacji, modernizacji, remontu przedmiotu najmu oraz w przypadkach awarii i wystąpienia nieprzewidzianych trudności, Wykonawca ma obowiązek zabezpieczyć prawidłowe świadczenie usług gastronomicznych, chyba że Strony ustalą inaczej.

4. Świadczenie usług gastronomicznych powinno być zgodne ze zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego.

5. Wykonawca zapewni jakość posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2019 poz. 1252 z późn. zm.), innymi obowiązującymi przepisami ustawowymi i wykonawczymi, zaleceniami i wytycznymi organów kontroli, a także zobowiązany jest do przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP.

6. Wymagania w zakresie przygotowania, jakości posiłków oraz serwowania posiłków:

a) posiłki muszą być przygotowane w higienicznych warunkach, w miejscu prowadzenia działalności przez Wykonawcę,

b) serwowane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno,

c) posiłki muszą być podane na zadbanej i eleganckiej zastawie ze sztućcami z jednakowego zadbanego kompletu,

d) posiłki muszą być podane w czystej sali konsumpcyjnej Baru Studenckiego lub Domu Studenta nr 1 (ul.Plac Wałowy 15A, Gdańsk), sprzątej codziennie i na bieżąco.

7. Wykonawca dokonuje nakładów i wyposaża przedmiot najmu (Bar Studencki) w niezbędny sprzęt i urządzenia na zasadach ustalonych w odrębnej umowie najmu. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usługą gastronomiczną m.in. zakup produktów żywnościowych, sprzętu i urządzeń.

8. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należyтым stanie technicznym i sanitarno-higienicznym najmowanych pomieszczeń, w tym do mycia stanowisk pracy, wyposażenia, sprzętu i urządzeń.

9. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za przestrzeganie, przez siebie i zatrudnionych pracowników realizujących przedmiot umowy, przepisów BHP i przeciwpożarowych oraz higie-

niczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego, w tym na terenie Baru Studenckiego oraz w pomieszczeniach, w których świadczony będzie catering.

10. Wykonawca usług gastronomicznych zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych, przede wszystkim: higieny rąk, środków transportu, wyposażenia, sprzętu i urządzeń oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.

11. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami resztek pokarmu, śmieci komunalnych oraz wszelkich odpadów konsumpcyjnych i opakowań jednorazowych zużytych po świadczeniu usług gastronomicznych.

12. Wykonawca i jego pracownicy obsługujący klientów zobowiązani są spełniać wszystkie wymogi prawne potrzebne do prowadzenia działalności w czasie obowiązywania umowy.

13. Pracownicy Wykonawcy muszą:

- dbać o wygląd zewnętrzny,
- posiadać czyste i estetyczne ubranie,
- właściwie i z kulturą odnosić się do klientów,
- porozumiewać się komunikatywnie w języku angielskim (dotyczy wszystkich kelnerów),
- posiadać minimum dwuletnie doświadczenie w zawodzie kucharza (dotyczy minimum jednego pracownika).

14. W przypadku nie spełniania przez pracowników Wykonawcy wymogów wskazanych w **ust.13** powyżej Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **500 zł** za każdy dzień zatrudniania jednego takiego pracownika licząc od momentu stwierdzenia zaistnienia takiej sytuacji przez Zamawiającego. Ponadto w takiej sytuacji Wykonawca jest zobowiązany do wymiany takiego pracownika w ciągu 24 godzin.

15. W przypadku zamiaru powierzenia realizacji zamówienia podwykonawcy Wykonawca jest zobowiązany poinformować o tym Zamawiającego, podając nazwę podwykonawcy oraz wskazując, która część zamówienia będzie przez niego wykonywana. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że podwykonawca spełnia wszystkie wymagania (w takim stopniu w jakim spełnia je Wykonawca) niezbędne do realizacji przedmiotem umowy (świadczeniem usług gastronomicznych) w szczególności:

- posiada uzgodnienia, pozwolenia (w tym ze Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej lub wynikające z prawa budowlanego i innych przepisów) i koncesje właściwych organów, wynikające z przepisów związanych z prowadzoną działalnością gastronomiczną (stanowiącą przedmiot niniejszej umowy), w tym działalnością cateringową.
- zapewni jakość posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2019 poz. 1252 z późn. zm.), innymi obowiązującymi przepisami ustawowymi i wykonawczymi, zaleceniami i wytycznymi organów kontroli, a także zobowiązany jest do przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP.

16. Jeżeli zmiana lub rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w **art.26 ust.2b** ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w **art.22 ust.1** ustawy, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

17. Zatrudnienie dodatkowego podwykonawcy, zmiana podwykonawcy lub zmiana zakresu prac powierzonych podwykonawcom możliwa jest wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 6

Kontrola wykonywania umowy

1. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP, Urząd Ochrony Konsumenta itp.) w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z wymaganą gramaturą oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych.

2. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli stanu sanitarno-higienicznego najmowanych pomieszczeń, w których przygotowywane są posiłki, w tym sprawdzania czystości tych pomieszczeń oraz wyposażenia, sprzętu i urządzeń oraz stosowanych środków dezynfekcyjnych, przestrzegania przez Wykonawcę przepisów bhp i ppoż. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z wykonaniem tych obowiązków.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług, w szczególności pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich gramatury, zgodności rodzaju posiłków z menu, a także przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP), terminów ważności produktów, technologii przygotowywania posiłków oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z wykonaniem tych obowiązków.

4. Zamawiającemu przysługuje prawo do bezpłatnego próbowania (każdego dnia) potraw serwowanych przez Wykonawcę przy każdej imprezie, również śniadaniach oraz do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym menu. Osobami uprawnionymi do kontroli organoleptycznej są: Rektor, Kanclerz, Kierownik DS.

5. Wykonawca ma obowiązek każdorazowo udostępnić Zamawiającemu pomieszczenia kuchni i jej zaplecze dla celów kontroli wykonywania obowiązków umownych.

§ 7

Wynagrodzenie Wykonawcy i terminy płatności

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za wykonane usługi zamówione przez Zamawiającego wg podanej liczby osób oraz cen wskazanych w formularzu oferty lub wg cen z oferty (menu) przygotowanej na zapytanie Zamawiającego.

2. Wartość przedmiotu umowy w okresie **3 lat** ustala się na dzień jej zawarcia na kwotę **zł brutto** (słownie:).

3. Podstawę zapłaty należności stanowi faktura wystawiona przez Wykonawcę. Wykonawca wystawiać będzie odrębne faktury dla poniżej wymienionych pozycji:

- a) dla śniadań zamówionych przez Zamawiającego dla gości nocujących w Domach Studenta,
- b) dla innych usług gastronomicznych zamówionych przez Zamawiającego.

4. Faktury będą wystawiane przez Wykonawcę z różną częstotliwością :

- a) za śniadania **gości** nocujących w Domach Studenta opłacaną w rachunku za nocleg - 1 raz w tygodniu,

- b) za konsumpcję zlecaną przez Zamawiającego – po każdym zleceniu.
5. Rozliczenie usług gastronomicznych wykonanych w końcu miesiąca musi zostać rozliczone z datą sprzedaży na ostatni dzień miesiąca.
6. Każda faktura wystawiona przez Wykonawcę będzie zawierała załącznik obejmujący szczegółowe zestawienie usług. Załącznik ten stanowią:
- przy śniadaniach potwierdzona przez Zamawiającego tabela ujmująca liczbę śniadań w poszczególnych dniach tygodnia z uwzględnieniem upustów dla dzieci,
 - przy pozostałych usługach gastronomicznych płatnych przez Zamawiającego, załącznikiem będzie pisemne zamówienie usług złożone przez Zamawiającego.
7. Wynagrodzenie za usługi, zrealizowane zgodnie z wymogami Zamawiającego, dokonywane będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie **do 14 dni**, licząc od dnia otrzymania faktury wystawionej przez Wykonawcę.
8. Terminem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
9. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie dokona potrącenia wierzytelności wynikających z tytułu umowy na świadczenie usług gastronomicznych oraz z **umowy najmu nr/ZP/2020 z dnia**.
10. Wszystkie rozliczenia między stronami będą prowadzone w złotych polskich.

§ 8

Okres utrzymania cen

- Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania wysokości cen za usługi gastronomiczne (dotyczy menu wymienionego w **załącznikach nr 5 i nr 6 do SIWZ**) przez cały okres obowiązywania umowy.
- W okresie trwania umowy cena za:
 - tw. danie dnia** określone w **§3 ust. 1.2.4**:
 - nie może przekroczyć **16 zł brutto** w okresie **od daty podpisania umowy do 31.12.2021 r.**,
 - nie może przekroczyć **17 zł brutto** w okresie **od 01.01.2022r. do 31.12.2022.**,
 - nie może przekroczyć **18 zł brutto** w okresie **od 01.01.2023r. do 31.12.2023 r.**,
 - za zestaw śniadaniowy i pakiet śniadaniowy**
 - nie może być wyższa niż 26,00 zł brutto
- Ceny ulegają zmianie w przypadku zmian stawek podatku VAT (także obniżka) lub innych opłat publicznoprawnych związanych bezpośrednio z przedmiotem umowy.
- Zmiana cen za świadczone usługi gastronomiczne może nastąpić po zawarciu pisemnego aneksu do umowy.

§ 9

Ubezpieczenie

- Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie wykonywania działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia (świadczenie usług gastronomicznych), w okresie wykonywania usług gastronomicznych na sumę gwarancyjną **500.000 zł** na jedno i wszystkie zdarzenia).
- Wykonawca zobowiązuje się do przedłużenia i przedkładania Zamawiającemu ubezpieczenia, o którym mowa w **ust.2** przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 10

Odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy

1. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przy wykonywaniu usług gastronomicznych objętych umową ponosi Wykonawca.
2. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi.
3. Wykonawca ponosić będzie w szczególności odpowiedzialność:
 - a) prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z wymaganą gramaturą oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
 - b) odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego i u innych podmiotów, w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in. zatrucie pokarmowe,
 - c) za przestrzeganie przez osoby wykonujące zamówienie przepisów BHP i p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego.
4. W razie stwierdzenia niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy, w szczególności:
 - a) serwowanie niezgodnych co do jakości, gramatury i rodzaju potraw wskazanych w **załącznikach nr 1 i nr 2 do Umowy** lub innym menu uzgodnionym z Zamawiającym,
 - b) przygotowywanie posiłków niezgodnie z §3 oraz niezgodnie z §5,
 - c) niezapewnienie ciągłości świadczenia usług gastronomicznych,
 - d) niezapewnienie stolików na sali konsumpcyjnej dla **gości** nocujących w Domach Studenta,
 - e) niezapewnienie odpowiedniej liczby pracowników do sprawnej obsługi klientów,
 - f) wykonywanie usług niezgodnie z godzinami ich świadczenia,Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości **1.000 zł** za każdy poszczególny stwierdzony przypadek wymieniony w niniejszym ustępie powyżej.
5. W razie opóźnienia w dostawie posiłków lub brak dostawy jakiegokolwiek posiłku:
 - a) dla usług gastronomicznych świadczonych grupie powyżej 10 osób Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 50% kwoty wartości brutto całego zamówienia dla całej grupy,
 - b) dla pozostałych przypadków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości **1.000,00 zł** za każdy stwierdzony przypadek.
6. W przypadku organizowania, bez zgody Zamawiającego, głośnych imprez po godzinie 22.00 (np. wesel, bankietów lub innych) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości **5.000 zł** za każde zdarzenie.
7. W przypadku nie spełniania przez pracowników Wykonawcy wymogów wskazanych w §5 ust.13 Wykonawca zapłaci karę w wysokości **500 zł** za każdy dzień zatrudniania takiego jednego pracownika licząc od momentu stwierdzenia zaistnienia takiej sytuacji przez Zamawiającego. Ponadto w takiej sytuacji Wykonawca jest zobowiązany do wymiany takiego pracownika w ciągu 24 godzin.
8. Za każdy inny niż wymieniony w ustępach powyżej stwierdzony poszczególny przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania postanowień umowy, Zamawiający jest uprawniony do naliczenia Wykonawcy kar umownych w wysokości **1.000,00 zł**.
9. Za każdy dzień nie świadczenia usług gastronomicznych będących przedmiotem niniejszej umowy, Zamawiający jest uprawniony do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości **3.000 zł**.
10. Zamawiający jest uprawniony do naliczenia Wykonawcy kar umownych, w przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn innych niż okoliczności obciążające Zama-

wiąjącego lub od umowy najmu – w wysokości **50.000,00 zł** (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych, 00/100).

11. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane w §3 ust. 1 pkt 1 umowy, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 200,00 zł za każdy taki stwierdzony przypadek.

12. Zamawiający zastrzega możliwość dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość wskazanych powyżej kar umownych na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego

13. Zamawiający uprawniony jest do naliczenia i potrącenia kar umownych z wierzytelności Wykonawcy przysługujących mu z tytułu wykonania usług objętych niniejszą umową.

14. W przypadku niewykonywania usług, będących przedmiotem niniejszej umowy, przez Wykonawcę, Zamawiający uprawniony jest do zlecenia wykonania usługi (wykonanie zastępcze) innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy.

§ 11

Rozwiązanie umowy

1. Umowa ulega rozwiązaniu:

- a) z upływem okresu na jaki została zawarta,
- b) z dniem osiągnięcia wartości określonej w §7 ust.2.
- c) z dniem rozwiązania umowy najmu nr/ZP/2020 z dniar. zawartej pomiędzy stronami niniejszej umowy.

2. Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym - jeżeli:

- 1) Wykonawca wykonuje usługę w sposób stanowiący zagrożenie dla zdrowia lub życia gości nocujących w Domach Studenta, pracowników Zamawiającego lub innych klientów Baru Studentckiego;
- 2) Wykonawca utraci uprawnienia i zezwolenia konieczne do wykonywania niniejszej umowy;
- 3) Wykonawca nie wykonuje swoich obowiązków umownych uniemożliwiając Zamawiającemu wywiązanie się ze swoich zobowiązań wobec gości nocujących w Domach Studenta, pracowników Zamawiającego lub innych klientów przez co najmniej 1 dzień;
- 4) Wykonawca nie dopuszcza Zamawiającego do kontroli wykonywania umowy lub nie przedstawia żądanych dokumentów;
- 5) Wykonawca nie wykonuje obowiązku ubezpieczenia określonego w **§9 ust.2** lub nie przedstawia kolejnego aktualnego dowodu ubezpieczenia zgodnie z **§9 ust.3** niniejszej umowy;
- 6) Wykonawca rażąco narusza istotne postanowienia umowy określone w **§3, §4, §5 i §8** umowy, w szczególności jeśli Zamawiający stwierdził w okresie 3 kolejnych miesięcy:
 - a) trzykrotne serwowanie niezgodnych co do jakości, gramatury i rodzaju potraw wskazanych w **załącznikach nr 1 i nr 2** lub innym menu uzgodnionym z Zamawiającym,
 - b) trzykrotne przygotowywanie posiłków niezgodnie z **§3** oraz niezgodnie z **§5**,
 - c) trzykrotne niezapewnienie odpowiedniej liczby pracowników do sprawnego obsługi klientów,
 - d) trzykrotne wykonywanie usług niezgodnych z godzinami ich świadczenia,
- 7) Wykonawca niezapewnił ciągłości świadczenia usług gastronomicznych;
- 8) Wykonawca organizuje, bez zgody Zamawiającego, głośne imprezy po godzinie 22:00 pomimo uwag Zamawiającego.

Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, w terminie 60 dni od daty zaistnienia któregośkolwiek ze zdarzeń określonych powyżej w niniejszym ustępie.

3. W razie odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w trybie określonym w **ust.2** Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 50.000 zł (pięćdziesiąt tysięcy złotych) płatną w

terminie 7 dni od dnia doręczenia noty księgowej.

4. W przypadku, gdy szkoda spowodowana niewykonaniem obowiązku wynikającego z niniejszej umowy przekracza wysokość kar umownych, Zamawiający zastrzega prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych określonych w kodeksie cywilnym. W razie odstąpienia przez Zamawiającego od umowy w trybie określonym w ust.2 Wykonawca może domagać się od Zamawiającego wyłącznie wynagrodzenia należnego za faktyczne wykonanie umowy.
5. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy **w terminie 30 dni** od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu faktycznego wykonania umowy.
6. W okresie obowiązywania stanu zagrożenia epidemicznego albo stanu epidemii ogłoszonego w związku z COVID-19, i przez 90 dni od dnia odwołania stanu, który obowiązywał jako ostatni, zamawiający nie potrąci kary umownej zastrzeżonej na wypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, o której mowa w art.15r ust.1, z wynagrodzenia wykonawcy lub z innych jego wierzytelności, a także nie będzie dochodzić zaspokojenia z zabezpieczenia należytego wykonania tej umowy, o ile zdarzenie, w związku z którym zastrzeżono tę karę, nastąpiło w okresie obowiązywania stanu zagrożenia epidemicznego albo stanu epidemii.
7. W okresie obowiązywania stanu zagrożenia epidemicznego albo stanu epidemii ogłoszonego w związku z COVID-19, i przez 90 dni od dnia odwołania stanu, który obowiązywał jako ostatni, bieg terminu przedawnienia roszczenia zamawiającego, o którym mowa w ust. 12, nie rozpoczyna się, a rozpoczęty ulega zawieszeniu. Upływ terminu, o którym mowa w zdaniu pierwszym, może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 120 dni od dnia odwołania tego ze stanów, który obowiązywał jako ostatni.

§ 12

Zmiany umowy

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty Wykonawcy w następujących przypadkach:
 - a) w trakcie trwania umowy ceny usług gastronomicznych ulegną zmianie w przypadku zmian (także obniżka) stawek podatku VAT lub innych opłat publicznoprawnych związanych bezpośrednio z przedmiotem umowy;
 - b) zmiany określające sposób wykonania usługi – w przypadku, w którym służyć to będzie podniesieniu standardu wykonania przedmiotu umowy, dostosowania do potrzeb Zamawiającego lub wynikające z czynników zewnętrznych i nie będzie to wykraczało poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w Ogłoszeniu ani nie zwiększy wynagrodzenia Wykonawcy;
 - c) zmiany technologii wykonania usługi lub rozwiązań technicznych nie przewidzianych w umowie, jeżeli zmiany te będą korzystne dla Zamawiającego, równorzędne lub lepsze funkcjonalnie od rozwiązań przyjętych w umowie lub wynikające z czynników zewnętrznych oraz nie zwiększą wynagrodzenia Wykonawcy;
 - d) zmiana dotycząca przedmiotu umowy, jego zakresu, wynagrodzenia Wykonawcy, jego rozliczenia oraz obowiązków Wykonawcy – w przypadku wystąpienia okoliczności nie przewidzianych w chwili zawarcia umowy, a skutkujących koniecznością ograniczenia przez Zamawiającego zakresu zleconego przedmiotu umowy;
 - e) zmiany są konieczne na skutek zmiany przepisów prawa lub nakazów instytucji kontrolnych;
 - f) zmiany dotyczące terminów wykonania wydawania posiłków – wynikające z czynników zewnętrznych, w przypadku, w którym nie ma możliwości dotrzymania przez Wykonawcę terminu wykonania przedmiotu umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy lub z przyczyn organizacyjnych leżących po stronie Zamawiającego;

- g) zmiany dotyczące zakresu przedmiotu umowy, koncepcji realizacji umowy oraz wynagrodzenia – w przypadku, gdy wystąpi możliwość wykonania przedmiotu umowy w sposób inny od przewidzianego w Ogłoszeniu;
- h) zmiany określające sposób wykonania usługi – w przypadku, w którym będzie to wynikało ze zmiany umowy najmu i nie będzie wykraczało poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w Ogłoszeniu ani nie zwiększy wynagrodzenia Wykonawcy;
- i) zmiana dotycząca wykonania przedmiotu umowy – w przypadku wystąpienia okoliczności siły wyższej, np. wystąpienia zdarzenia losowego wywołanego przez czynniki zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć z pewnością, w szczególności zagrażającego bezpośrednio życiu lub zdrowiu ludzi lub grożącego powstaniem szkody w znacznych rozmiarach;
- j) zmiany umowy są konieczne na skutek działania organów administracji lub instytucji upoważnionych do wydania decyzji albo innych aktów władczych lub nadzorczych, związanych z realizacją przedmiotu umowy;
- k) wystąpią okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a w związku z nimi wystąpi konieczność wprowadzenia zmian do umowy, a zmiany te są korzystne dla Zamawiającego i zostaną zaakceptowane przez Wykonawcę.
- l) **zmiana podwykonawcy na innego lub rezygnacja z podwykonawcy** uczestniczącego w realizacji umowy, w sytuacji gdy Wykonawca na etapie składania ofert wykazał podwykonawcę jako podmiot, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w **art.26 ust.2b** ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w **art.22 ust.1** ustawy Prawo zamówień publicznych; Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia warunki w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia;
- ł) **zmiany dotyczące udziału podwykonawcy** na etapie realizacji umowy w sytuacji, gdy Wykonawca nie przewidział jego udziału w treści oferty lub **zmiany podwykonawcy** na innego, w przypadku, kiedy Wykonawca wskazał go w ofercie, a nowy podwykonawca spełnia wymagania dla fachowego wykonania powierzonych mu czynności lub części zamówienia zgodnie z Ogłoszeniem i umową;
- m) **zmiana osób** wymienionych w umowie, przy pomocy których Zamawiający lub Wykonawca realizują przedmiot umowy (śmierć, choroba, rezygnacja lub inne zdarzenie losowe), pod warunkiem, że osoby te będą spełniały wymagania określone w Ogłoszeniu i umowie;
- n) zmiany umowy są konieczne w związku ze **zmianą w nazwach lub adresach stron**, zmianą związaną z przekształceniem podmiotowym stron;

§13

Zmiana umowy w związku z COVID-19

1. Umowa może zostać zmieniona w sytuacji zaistnienia okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19, które wpływają lub mogą wpłynąć na należyte wykonanie Umowy.
2. Strony Umowy niezwłocznie, wzajemnie informują się o wpływie okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie Umowy, o ile taki wpływ wystąpił lub może wystąpić.
3. Każda ze Stron Umowy może zawnioskować o zmianę. W celu dokonania zmiany Umowy, o której mowa w ust. 1, Strona o to wnioskująca zobowiązana jest do złożenia drugiej Stronie propozycji zmiany w terminie 5 dni roboczych od dnia zaistnienia okoliczności będących podstawą zmiany.
4. Wniosek o zmianę Umowy, o którym mowa w ust. 3 powinien zawierać co najmniej:
 - a. zakres proponowanej zmiany,
 - b. opis okoliczności faktycznych uprawniających do dokonania zmiany,
 - c. podstawę dokonania zmiany, to jest podstawę prawną wynikającą z przepisów Ustawy lub postanowień Umowy,

- d. informacje i dowody potwierdzające, że zostały spełnione okoliczności uzasadniające dokonanie zmiany Umowy.
5. Dowodami, o których mowa w ust. 4 lit. d powyżej, są wszelkie oświadczenia lub dokumenty, które uzasadniają dokonanie proponowanej zmiany, w tym w szczególności:
- oświadczenia lub dokumenty dotyczące nieobecności pracowników lub osób świadczących pracę za wynagrodzeniem na innej podstawie niż stosunek pracy, które uczestniczą lub mogłyby uczestniczyć w realizacji zamówienia,
 - decyzje wydane przez Głównego Inspektora Sanitarnego lub działającego z jego upoważnienia państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, w związku z przeciwdziałaniem COVID-19, nakładające na wykonawcę obowiązek podjęcia określonych czynności zapobiegawczych lub kontrolnych,
 - polecenia lub decyzje wydane przez wojewodów, ministra właściwego do spraw zdrowia lub Prezesa Rady Ministrów, związane z przeciwdziałaniem COVID-19, o których mowa w art. 11 ust. 1–3 ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz. U. z 2020 r., poz. 374, ze zm.),
 - analiza rynku potwierdzająca brak lub istotne ograniczenie dostępności materiałów, surowców, produktów lub sprzętu niezbędnych do wykonania Umowy, - dokument potwierdzający obiektywne trudności w uzyskaniu materiałów, surowców, produktów lub sprzętu niezbędnych do wykonania Umowy, takie jak w szczególności oferty lub korespondencja z podmiotem trzecim (np. dystrybutorem, producentem, dostawcą, usługodawcą),
 - dokument potwierdzający wystąpienie opóźnień w realizacji innych przedsięwzięć, które wpływają na termin realizacji Umowy lub poszczególnych świadczeń,
 - dokument potwierdzający wystąpienie okoliczności, których Strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem Umowy, a które wpływają na termin wykonania Umowy lub poszczególnych świadczeń,
 - dokument potwierdzający, że dokonanie zmian przedmiotu Umowy ma wpływ na termin wykonania Umowy lub poszczególnych świadczeń,
 - dokument potwierdzający zmianę kosztu Wykonawcy wynikającą ze zmiany przedmiotu lub terminu wykonania Umowy (np. oferty dostawców, usługodawców, dystrybutorów lub producentów sprzętu, lub innych podmiotów oferujących świadczenia, których nabycie stanie się niezbędne wskutek dokonania proponowanej zmiany),
 - dokument potwierdzający konieczność uiszczenia dodatkowych danin publiczno-prawnych, opłat administracyjnych, sądowych itp., które muszą zostać poniesione przez Wykonawcę w związku ze zmianą Umowy,
 - innych okoliczności, które uniemożliwiają bądź w istotnym stopniu ograniczają możliwość wykonania Umowy.
6. Strona wnioskująca o zmianę terminu wykonania Umowy lub poszczególnych świadczeń w związku z okolicznościami opisanymi w ust. 1, zobowiązana jest do wykazania, że ze względu na zaistniałe okoliczności – uprawniające do dokonania zmiany – dochowanie pierwotnego terminu jest niemożliwe.
7. W przypadku złożenia wniosku o zmianę, o którym mowa w ust. 4, druga Strona jest zobowiązana w terminie 5 dni roboczych od dnia otrzymania wniosku do ustosunkowania się do niego. Przede wszystkim druga Strona może:
- a. zaakceptować wniosek o zmianę,
 - b. wezwać Stronę wnioskującą o zmianę do uzupełnienia wniosku lub przedstawienia dodatkowych wyjaśnień, w wyznaczonym terminie, wraz ze stosownym uzasadnieniem takiego wezwania,
 - c. zaproponować podjęcie negocjacji treści umowy w zakresie wnioskowanej zmiany,
 - d. odrzucić wniosek o zmianę. Odrzucenie wniosku o zmianę powinno zawierać uzasadnienie.
8. Z negocjacji treści zmiany umowy, o której mowa w ust. 7 lit. c, Strony sporządzają notatkę przedstawiającą przebieg spotkania i jego ustalenia.

9. W przypadku sporu pomiędzy Stronami co do treści wniosku o zmianę, o którym mowa w ust. 4 lub zasadności dokonania zmiany – w szczególności w odniesieniu do wpływu okoliczności będących podstawą do zmiany w zakresie realizacji Umowy – Strony mogą powołać eksperta lub zespół ekspertów w celu uzyskania niezależnej opinii na temat spornych zagadnień. Ekspert lub zespół ekspertów jest powoływany za zgodą Zamawiającego i Wykonawcy. Koszt opinii eksperta lub zespołu ekspertów ponosi Strona wnioskująca o zmianę, chyba że z treści opinii wynikać będzie jednoznacznie, że stanowisko Strony wnioskującej o zmianę umowy było prawidłowe – w takim przypadku koszty opinii ponosi druga Strona. Koszty związane z opinią eksperta lub zespołu ekspertów nie uprawniają do zmiany wynagrodzenia Umowy.
10. W przypadku, jeśli strony nie dojdą do porozumienia w zakresie zmian cen wyrobów objętych umową, w wyniku okoliczności wymienionych w ust. 1, dopuszczają możliwość rozwiązania umowy w całości lub w spornej części.

§ 14

Właściwość miejscowa

1. Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą w drodze negocjacji, a w przypadku niemożności osiągnięcia porozumienia, sprawy sporne będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nie uregulowanych w umowie będą miały zastosowanie przepisy:
- a) ustawy Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2018r., poz. 1986), w zakresie określonym w art. 138o tejże ustawy
 - b) Kodeksu Cywilnego.

§ 15

Zakaz cesji

Bez pisemnej zgody Zamawiającego Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności wynikających z przedmiotowej umowy na osobę trzecią.

§ 16

Postanowienia końcowe

1. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 1 egzemplarz dla Wykonawcy, a dwa egzemplarze dla Zamawiającego.
2. Integralną część niniejszej umowy stanowią:
- załącznik nr 1: wymagane menu zestawu śniadaniowego,
 - załącznik nr 2: wymagane menu pakietu śniadaniowego,
 - załącznik nr 3 i 4 – plan sytuacyjny pomieszczeń

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA

Załącznik nr 1 do Umowy nr

WYMAGANE MENU ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO Menu	Gramatura
---	------------------

	na osobę
1. Płatki śniadaniowe 3 rodzaje (kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie, typu cini mini) + 1 rodzaj typu „musli”.	35 g
2. Jogurty owocowe i naturalne.	180 g
3. Miód naturalny i dżemy owocowe – min. 40% owoców w dżemie (truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe) podawane w półmiskach – 3 rodzaje (Zamawiający nie dopuszcza podania marmolady).	50 g
4. Chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki, pieczywo chrupkie typu Wasa lub równoważne.	150g
5. Masło – min. 80 % tłuszczu w produkcie (firmy Lurpak lub równoważne).	20 g
6. Owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje.	100 g
7. Wędliny 4 rodzaje : typu premium (np. szynka wieprzowa, szynka konserwowa (bezglutenowa, polędwica, krakowska drobiowa, salami), min. 60% mięsa w wędlinie (firma Morliny, Sokołów lub równoważna).	65 g
8. Paszтет drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.	30 g
9. Sery 4 rodzaje : a. typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze (firma Łowicz, Mlekovita lub równoważna), b. camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze (firma Turek, Lactima lub równoważna).	60 g
10. Twarogi 2 rodzaje (twaróg słony półtłusty, grani) (firma Turek, Lactima lub równoważna).	50 g
11. Serki topione typu hochland lub równoważne (smakowe)	20 g
12. Świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka krojone rano w dniu serwowania śniadania)	50 g
13. Min. 2 różne dania mięsne na ciepło i 4 różne dania na ciepło z jajek (przygotowywane na bieżąco przez kucharza na sali śniadaniowej): a. <u>dania mięsne</u> – (firma Sokołów, Morliny lub równoważna): • kiełbaski typu śląska – min 85% mięsa, • parówki cienkie – min 50 % mięsa, Wykonawca wyserwuje ciepłe dania mięsne tak, by nie były napęczniałe wodą i popękane. b. <u>dania z jajek z dodatkami podanymi wg życzeń klientów</u> (<u>papryka, szczypior,</u> pomidory, cebula, bekon, szynka, ser żółty) • omlety, • jajka na miękko, • jajecznice (1 porcja składa się z 2 jajek z dodatkami typu szynka, boczek, ser, szczypiorek, pomidory). • naleśniki z twarogiem półtłustym lub sosem owocowym	120 g
14. Jajka gotowane podawane w sosie tatarskim lub majonezowym	1 szt.

15. Ryba (makrela wędzona, śledź na trzy sposoby) – 1 rodzaj	30g
16. Ciasta i desery własnej produkcji (ciasteczka, babeczki, ciasta, drożdżówki, serniki na zimno) min 1 rodzaj	50g
17. Dania sezonowe (np. sałatka jarzynowa, ziemniaczana, śledziowa)	50g
18. Kawa rozpuszczalna (firma NESKA lub równoważna; parzona w ekspresie przelewowym lub warku - 5g na 150 ml wody)	250ml
19. Mleko 3,2% tłuszczu (firmy Mlekovita lub równoważnej), cukier, cytryna	Bez ograniczeń
20. Herbaty czarne, owocowe – min 5 smaków w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania (firmy Eilles, Tekane, Lipton lub równoważna)	Bez ograniczeń
21. Wrząca woda w warku	Bez ograniczeń
22. Soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańcz, jabłko) (firma Tymbark lub równoważna).	200ml

Zamawiający nie wyraża zgody na używanie produktów marek o niskiej jakości.

Załącznik nr 2 do Umowy nr

WYMAGANE MENU PAKIETU ŚNIADANIOWEGO

dla Gości wcześniej opuszczających Domy Studenta
niż godzina rozpoczęcia serwowania śniadań.

Menu	Gramatura na osobę
1. Sok owocowy w kartoniku – 100% soku (firma Tymbark lub równoważna) lub woda niegazowana w butelce.	200 ml
2. Jogurt naturalny lub owocowy	125 g
3. Batonik czekoladowy lub wafelek (firma Nestle, Olza, Jutrzenka lub równoważna)	20 g
4. Owoc sezonowy (jabłko, gruszka, brzoskwinia)	150 g
5. Bułka 2 szt. lub ciemny chleb 2 kromki	120 g
6. Masło – min. 80% tłuszczu w produkcji (firma Lurpak lub równoważna).	15 g
7. Wędlina: typu premium (np. szynka wieprzowa, szynka konserwowa (bezglutenowa,	30 g

połędwica, krakowska drobiowa, salami), min. 60% mięsa w wędlinie (firma Morliny, Sokołów lub równoważna).	
8. Sery typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w produkcie (firma Łowicz, Mlekovita lub równoważna).	30 g
9. Sałata	10 g
10. Pomidor lub ogórek	50 g
11. Majonez	10 g
12. Łyżeczka do jogurtu	1 szt.
13. Serwetki	2 szt

Zamawiający nie wyraża zgody na używanie produktów marek o niskiej jakości.