

Załącznik nr 3 do SIWZ nr DZP.381.12.2016.UG

UMOWA nr DZP.381.12.2016.UG (wzór)

poprzedzona postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego
(na podstawie ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych)

zawarta w Katowicach, pomiędzy:

Uniwersytetem Śląskim w Katowicach

z siedzibą w Katowicach; adres: 40-007 Katowice, ul. Bankowa 12,

NIP: 634-019-71-34

reprezentowanym przez:

..... –,

zwanym dalej Zamawiającym,

a

.....

NIP:

zwanym dalej Wykonawcą

albo¹

.....

NIP:

wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia i ponoszącymi z tego tytułu solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy, zwanymi dalej Wykonawcą,
o następującej treści:

Niniejsze postępowanie jest współfinansowane z projektu: „Społeczeństwo prosumenckie – prosumencka energetyka (PROS)” na mocy umowy finansowej nr : FSS/2014/HEI/W/0119/U/0015 zawartej pomiędzy Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji – Operatorem Programu Fundusz Stypendialny i Szkoleniowy, a Uniwersytetem Śląskim w Katowicach.

§ 1

1. W oparciu o dokumentację przygotowaną dla przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania nr DZP.381.12.2016.UG oraz ofertę przedstawioną przez Wykonawcę w tym postępowaniu – stanowiące integralną część niniejszej umowy, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę cateringową dla max 50 osób w trakcie trwania seminarium zamykającego studia i podsumowującego projekt pt.: „Społeczeństwo prosumenckie- prosumencka energetyka”. Seminarium współfinansowane ze środków funduszy norweskich i krajowych.
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy zawiera załącznik nr 2 do Umowy.

¹ - dotyczy jedynie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

3. Wykonawca zrealizuje przedmiot umowy z należytą starannością i zgodnie z:
 - 1) warunkami określonymi w niniejszej umowie, dokumentacji oraz ofercie, o których mowa w ust. 1,
 - 2) warunkami wynikającymi z właściwych dla przedmiotu umowy przepisów prawa, w szczególności dotyczącymi kwestii żywienia zbiorowego i zwyczajów.
 - 3) warunkami wynikającymi z projektu, umowy o dofinansowanie nr FSS/2014/HEI/W/0119/U/0015 zawartej pomiędzy Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji – Operatorem Programu Fundusz Stypendialny i Szkoleniowy, a Uniwersytetem Śląskim w Katowicach aktualnymi wytycznymi do Programu Fundusz Stypendialny i Szkoleniowy.
4. Zamawiający zobowiązuje się do spełnienia warunków określonych w niniejszej umowie, w szczególności odebrania przedmiotu umowy i zapłaty należnego wynagrodzenia.
5. W związku z tym, że przedmiot niniejszej umowy realizowany jest w ramach projektu dofinansowanego z Funduszu Stypendialnego i Szkoleniowego, Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizacją niniejszej umowy, w tym do dokumentów finansowych.
6. Wykonawca zapewnia prawidłową realizację przedmiotu umowy, gwarantuje sprawne i efektywne koordynowanie wszystkich działań związanych z jego realizacją i z realizacją zamówienia.
7. Wykonawca wykona przedmiot umowy samodzielnie (bez udziału podwykonawcy/ów) albo²
Z zastrzeżeniem ust. 8- 9, Wykonawca wykona przedmiot umowy przy udziale podwykonawcy (- ów):.....³ w zakresie:⁴
8. Za działania lub zaniechania podwykonawcy, Wykonawca odpowiada jak za własne działanie lub zaniechanie.
9. Zmiana sposobu realizacji umowy związana z udziałem podwykonawców, nastąpić może zgodnie z zasadami, o których mowa w § 9 ust. 2.
10. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, zgodnie z przepisem art. 26 ust. 2b ustawy – Pzp, odpowiada solidarnie z Wykonawcą za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.⁵
11. W trakcie realizacji umowy Zamawiający może zażądać dokumentów rejestrowych podmiotu, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, zgodnie z przepisami art. 26 ust. 2b ustawy – Pzp, w celu umożliwienia realizacji uprawnień, o których mowa w ust. 10.
12. W przypadku zatrudnienia w celu realizacji umowy, osób młodocianych w rozumieniu przepisów o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, Wykonawca jest zobowiązany przed przystąpieniem do realizacji umowy oraz w trakcie jej realizacji na każde wezwanie Zamawiającego, przedstawić Zamawiającemu aktualne dokumenty potwierdzające, że przedmiot umowy jest wykonywany przez osoby będące osobami młodocianymi, zatrudnionymi w celu przygotowania zawodowego.⁶

2- jeżeli Wykonawca zamierza zrealizować zamówienie z udziałem podwykonawcy

3- nazwy (firmy) podwykonawców zostaną wskazane, tylko w wtedy, kiedy Wykonawca powołuje się na ich zasoby na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy – Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych,

4- zgodnie z ofertą

5 - jeżeli dotyczy

13. W przypadku niezatrudnienia osoby młodocianej lub nieprzedstawienia dokumentów zgodnie z postanowieniami ust. 12, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną, o której mowa w §5 ust.1 pkt 1).

§ 2

1. **Wykonawca zrealizuje usługę w dniu 20. 05. 2016r.**
2. Miejsce realizacji usługi: **Wydział Nauk o Ziemi Uniwersytetu Śląskiego, ul. Będzińska 60, 41-200 Sosnowiec.**
3. **Usługa świadczona będzie dla maksymalnie 50 osób.** Zamawiający zastrzega, iż liczba ta może ulec zmniejszeniu. Wysokość zapłaty zależy będzie od rzeczywistej ilości porcji.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnej liczbie osób biorących udział w seminarium z odpowiednim wyprzedzeniem.
5. Wykonawca zobowiązuje się wykonać zamówienie z należytą starannością, w szczególności poprzez zapewnienie wysokiej jakości posiłków, które muszą być świeże i estetycznie podane.
6. Przygotowanie miejsca poczęstunku i posprzątanie (po spotkaniu) będzie leżało po stronie Wykonawcy.
7. Wykonawca winien zapewnić wszystko, co jest niezbędne do prawidłowej realizacji usługi, a w szczególności:
 - 1) przygotowanie, dostarczenie i podawanie poczęstunków (przerwy kawowe, przerwa kanapkowa) oraz przygotowanie miejsca do poczęstunku;
 - 2) przygotowanie, nakrycie i dekoracja stołów (obrusy, serwetki), udostępnionych przez Zamawiającego,
 - 3) przygotowanie zastawy stołowej tj. w szczególności naczyń, szkła, sztućców, porcelany i termosów. Zamawiający nie dopuszcza użycia jednorazowej zastawy, plastikowych i papierowych naczyń i sztućców,
 - 4) pełną obsługę i nadzór kelnerski,
 - 5) Wykonawca winien zapewnić wysoką estetykę usługi cateringowej i jakość posiłków, tj. zapewnić estetyczne podawanie napojów zimnych i gorących oraz posiłków,
 - 6) Wykonawca powinien zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 30 minut po zakończeniu jedzenia, a także posprzątać niezwłocznie po zakończonym cateringu;
 - 7) posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U.2015 poz. 594 z późn. zm.).
8. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów sanitarnych, p. poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, a także brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.

6 - dotyczy sytuacji, kiedy Wykonawca złoży w ofercie deklarację zatrudnienia do realizacji zamówienia osobę/y młodocianę w rozumieniu przepisów o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy.

9. W przypadku zastrzeżeń dotyczących usługi np.: niezgodności potraw z potrawami wymaganymi przez Zamawiającego, złej jakości potraw (potrawy nieświeże, zimne, nieestetycznie podane), Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić dyspozycje upoważnionej osoby Zamawiającego na swój koszt.
10. W dniu zrealizowania usługi cateringu, nastąpi ocena usługi przez Zamawiającego pod względem zgodności z umową. Potwierdzeniem prawidłowej realizacji usługi będzie podpisany protokół odbioru przedmiotu umowy, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
11. Na Wykonawcy spoczywać będzie odpowiedzialność za szkody poczynione przez pracowników zatrudnionych przez Wykonawcę przy realizacji usługi.

§ 3

1. Zamawiający upoważni do kontaktów z Wykonawcą oraz odbioru przedmiotu umowy i podpisania Protokołu Odbioru: p.: tel., faks:, e-mail: lub, tel.:....., e-mail:
2. Wykonawca upoważnia p. do kontaktów z Zamawiającym, tel.:, faks:, e-mail:.....
3. Ewentualna zmiana osoby, o której mowa w ust. 1 lub 2 wymaga pisemnej notyfikacji Strony dokonującej zmiany.
4. Strony wskazują następujący adres do doręczeń:
 - 1) Zamawiający: **ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice;**
 - 2) Wykonawca:
5. W przypadku zmiany adresu do doręczeń przez którąkolwiek ze Stron, powiadomi ona o tym fakcie drugą Stronę na piśmie najpóźniej w dniu następującym po tej zmianie. W przypadku braku takiego powiadomienia doręczenie dokonane na ostatnio wskazany adres będzie uważane za skuteczne.

§ 4

1. Za należyte wykonanie umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości nieprzekraczającej kwoty: zł wraz z należnym podatkiem VAT (wartości umowy) (słownie:⁷).
2. Wynagrodzenie zostanie obliczone na podstawie faktycznej liczby uczestników każdej z trzech przerw oraz zaoferowanych w ofercie cen jednostkowych brutto za 1 osobę tj.⁸:
 - 1) I przerwa kawowa na rozpoczęcie seminarium: cena jednostkowych brutto za 1 osobę: zł.
 - 2) II przerwa kanapkowa: cena jednostkowych brutto za 1 osobę:..... zł
 - 3) III przerwa kawowa na zakończenie seminarium: cena jednostkowych brutto za 1 osobę:.....zł
3. Ceny jednostkowe wyszczególnione w ofercie Wykonawcy nie ulegną zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy.

7 - zostanie wpisana łączna cena brutto oferty Wykonawcy

8 - zostaną wpisane ceny jednostkowe brutto za osobę zgodnie z ofertą Wykonawcy

4. Wynagrodzenie Wykonawcy zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi on celem prawidłowego wykonania usługi, w szczególności: koszty wynagrodzeń pracowników, koszty artykułów spożywczych i przemysłowych, koszty urządzeń koniecznych do prawidłowego wykonania usługi, koszty transportu, a także koszty ogólne, w tym: wszelkie podatki, opłaty i elementy ryzyka związane z realizacją zamówienia, zysk Wykonawcy oraz podatek VAT.
5. Podstawą przyjęcia przez Zamawiającego faktury będzie stanowią podpisany przez strony protokół odbioru, o którym mowa w § 2 ust. 10.
6. Zapłaty wynagrodzenia Zamawiający dokona przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w ciągu 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonej faktury.
7. Za datę dokonania płatności rozumie się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego kwotą przelewu.
8. Wykonawca ma prawo żądać od Zamawiającego ustawowych odsetek w razie opóźnienia w płatności.
9. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie z kwoty wynagrodzenia za przedmiot umowy wymagalnych zobowiązań wobec Zamawiającego.

§ 5

1. W przypadku nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, bez względu na to czy szkoda faktycznie zaistniała, Wykonawca wypłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) z tytułu nienależytego wykonania umowy, w tym z tytułu nie zatrudnienia osoby młodocianej lub nieprzedstawienia dokumentów, zgodnie z postanowieniami §1 ust. 13⁹ – w wysokości 10% wartości umowy, o której mowa w § 4 ust. 1,
 - 2) z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 25% wartości umowy, o której mowa w § 4 ust. 1.
2. Przez nienależyte wykonanie umowy należy rozumieć wykonanie przedmiotu zamówienia w sposób odbiegający od zapisów SIWZ, opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 2 do SIWZ) i niniejszej umowy.
3. Jeżeli kara umowna nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
4. Kary umowne lub odszkodowania należne Zamawiającemu z tytułu niniejszej umowy zostaną potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy.
5. Jeżeli kara umowna lub odszkodowanie nie może zostać uiszczona zgodnie z postanowieniami ust. 4 Wykonawca wpłaci należność na rachunek bankowy Zamawiającego wskazany w nocie obciążeniowej, w terminie 14 dni od daty jej wystawienia.

§ 6

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada opłaconą polisę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszej umowy ważną na dzień realizacji usługi, zgodnie z §2 ust. 1.

⁹ -zgodnie z przypisem nr 6.

2. Zamawiający może zażądać od Wykonawcy okazania dokumentu, potwierdzającego posiadanie opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, ważnej na dzień realizacji usługi. Odmowa okazania powyższego dokumentu lub brak wymaganego dokumentu może skutkować odstąpieniem Zamawiającego od umowy, zgodnie z postanowieniami §7 ust.1 pkt.1) umowy.

§ 7

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w całości lub w części według własnego uznania, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o zaistnieniu którejkolwiek z poniższych okoliczności:
 - 1) Wykonawca nie posiada aktualnego ubezpieczenia OC, o którym mowa w §6 ust. 1 lub nie okazał Zamawiającemu dokumentu, potwierdzającego posiadanie opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, ważnej na dzień realizacji usługi, zgodnie z wymaganiami §6 ust. 2;
 - 2) Wykonawca nie posiada lub utracił właściwości, które zgodnie z postanowieniami umowy i dokumentacji o której mowa w §1 ust.1, są konieczne dla realizacji przedmiotu umowy.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Wykonawca ma prawo żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Oświadczenie o odstąpieniu wymaga dla swej ważności formy pisemnej.

§ 8

Wykonawca nie może bez wcześniejszego uzyskania pisemnego zezwolenia Zamawiającego, przelewać lub przekazywać w całości albo w części innym osobom jakichkolwiek swych obowiązków lub uprawnień, wynikających z niniejszej umowy.

§ 9

1. Zmiana treści umowy może nastąpić wyłącznie w granicach unormowania art. 144 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych i pod rygorem nieważności wymaga formy pisemnego aneksu skutecznego po podpisaniu przez obie Strony.
2. Zamawiający może wyrazić zgodę na dokonanie istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, wyłącznie w sytuacji:
 - 1) konieczność zmiany miejsca realizacji zamówienia jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności leżących po stronie Zamawiającego lub okoliczności, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności (siła wyższa);
 - 2) konieczności przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy i nie wynika ona z winy Wykonawcy;
 - 3) konieczności przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności leżących po stronie Zamawiającego;

- 4) zmiany sposobu realizacji zamówienia z samodzielnej realizacji przez Wykonawcę, na realizację z udziałem podwykonawców lub zmiany zakresu czynności powierzonych podwykonawcom, z zastrzeżeniem, że podwykonawcy będą posiadać właściwości niezbędne do realizacji zamówienia (dotyczy przypadku, w którym Wykonawca powierza wykonanie części zamówienia podwykonawcom), a także zmiany sposobu realizacji zamówienia z realizacji przy udziale podwykonawców na samodzielną realizację przez Wykonawcę,
- 5) zmiany lub rezygnacji z podwykonawców wskazanych w §1 ust. 7 wzoru umowy (podwykonawców, na zasoby których Wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy – Prawo zamówień publicznych), z zastrzeżeniem postanowień §1 ust. 10 wzoru umowy¹⁰;
- 6) w sytuacji zmiany cen w przypadku, kiedy zmiana ta będzie korzystna dla Zamawiającego, tzn. na cenę niższą, na pisemny wniosek jednej ze stron;
- 7) ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, Zamawiający nie dopuszcza możliwości zmiany wartości umowy, o której mowa w § 4 ust 1 umowy;
- 8) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa lub umowy o dofinansowanie w zakresie mającym wpływ na realizację umowy.

§ 10

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie w szczególności przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.

§ 11

Spory mogące wyniknąć z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron. Załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.
2. Jako datę zawarcia umowy przyjmuje się datę złożenia podpisu przez Stronę składającą podpis w drugiej kolejności.
3. Jeżeli którakolwiek ze Stron nie umieści daty złożenia podpisu, jako datę zawarcia umowy przyjmuje się datę złożenia podpisu przez drugą Stronę.

ZAMAWIAJĄCY:	WYKONAWCA:
Data:	Data:

¹⁰ - jeżeli dotyczy

PROTOKÓŁ ODBIORU

Sporządzony dnia W
zgodnie z umową z dnia przedstawiciel(e)

.....
(nazwa jednostki zlecającej, nazwiska przedstawicieli)

dokonał(li) odbioru usługi:

.....
.....
.....

Wykonana usługa odpowiada warunkom zawartej umowy i jej wykonanie nie budzi zastrzeżeń.

Wartość finansową usługi ustalono na kwotę

Uwagi:
.....
.....

Zamawiający:

Wykonawca:.

.....
(podpisy wraz z pieczęciami)

.....
(podpisy wraz z pieczęciami)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. HARMONOGRAM/ godziny organizacji przerw:

1. przerwa kawowa: 13.30 -14.00
2. przerwa obiadowa: 15.45 -16.15
3. przerwa kawowa: 17.30 -17.45

II. MENU:

1. **przerwa kawowa (na rozpoczęcie seminarium 13.30 -14.00) winna obejmować w szczególności:**

- 1) kawa podana w termosach – 200ml/os;
- 2) herbata czarna w torebkach – 200ml/os (jedna torebka powinna zawierać nie mniej niż 2g herbaty i być osobno zapakowana; do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszka. Do herbaty podana gorąca woda również w termosie;
- 3) woda gazowana i niegazowana (w proporcjach 50% do 50%), serwowane w butelkach – 200ml/os;
- 4) soki 100%: pomarańczowy, porzeczkowy i jabłkowy (w równych proporcjach) do wyboru, serwowane w dzbankach – 200ml/os;
- 5) dodatki: cukier, śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń
- 6) różnorodne owoce - 100g/os. *Przez pojęcie „różnorodne” Zamawiający rozumie takie owoce jak: jabłka, gruszki, mandarynki, banany, winogrona, truskawki, brzoskwinie, melony, ananasy, inne owoce sezonowe; wybrane owoce np. melony, brzoskwinie i ananasy mogą być pokrojone na mniejsze części (zestaw owoców do uzgodnienia z Zamawiającym, z zastrzeżeniem, że musi on zawierać minimum cztery rodzaje owoców);*
- 7) ciasta domowego wypieku: klasyczny sernik i jabłecznik, ciasto z owocami (np. z truskawkami lub malinami) – nie mniej niż 100g/os;
- 8) niewielkie drożdżówki, rogaliki lub ciasteczka francuskie – 100g/os.

2. **przerwa kanapkowa (serwis lunchowy 15.45 -16.15), winna obejmować w szczególności:**

- 1) różnorodne kanapki dekoracyjne – 5 szt./os. Przez pojęcie „różnorodne” Zamawiający rozumie np. następujące kanapki:
 - a) z szynką wiejską, pomidorem i zielonym ogórkiem na sałacie,
 - b) z żółtym serem, zielonym ogórkiem i rzodkiewką,
 - c) z pastą twarogową i siekaną rzodkiewką,
 - d) z serem typu feta, pomidorkiem cherry, sałatą i oregano,
 - e) z serem camembert i winogronami,

- f) z mixem serów;
- 2) różnorodne zimne zakąski – 40 g/os. Przez pojęcie „różnorodne” Zamawiający rozumie np. takie zakąski jak:
- a) jajko faszerowane pieczarkami,
 - b) jajko faszerowane szpinakiem,
 - c) rożki z szynki z pikantną pastą chrzanową ze szczypiorkiem ,
 - d) deska serów pleśniowych;
- 3) sałatki (minimum trzy rodzaje, w tym minimum jedna sałatka wegetariańska) – 100 g/os;
- 4) soki 100%: pomarańczowy, porzeczkowy i jabłkowy (w równych proporcjach) do wyboru, serwowane w dzbankach – 200ml/os;
- 5) kawa podana w termosach – 200ml/os;
- 6) herbata czarna w torebkach – 200ml/os (jedna torebka powinna zawierać nie mniej niż 2g herbaty i być osobno zapakowana; do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszka. Do herbaty podana gorąca woda również w termosie;
- 7) dodatki: cukier, śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń
- 8) różnorodne owoce - 100g/os. *Przez pojęcie „różnorodne” Zamawiający rozumie takie owoce jak: jabłka, gruszki, mandarynki, banany, winogrona, truskawki, brzoskwinie, melony, ananasy, inne owoce sezonowe; wybrane owoce np. melony, brzoskwinie i ananasy mogą być pokrojone na mniejsze części (zestaw owoców do uzgodnienia z zamawiającym, z zastrzeżeniem, że musi on zawierać minimum cztery rodzaje owoców);*
- 9) ciasta domowego wypieku: klasyczny sernik i jabłecznik, ciasto z owocami (np. z truskawkami lub malinami) – nie mniej niż 50g/os.

Przerwa obiadowa (lunchowa) winna mieć charakter bufetu szwedzkiego z pomocą obsługi kelnerskiej w razie konieczności. Wszystkie dania obiadowe wraz z deserem i dodatkami podczas serwisu lunchowego winny być podane w jednej turze dla wszystkich uczestników spotkania.

3. przerwa kawowa (na zakończenie seminarium 17.30 -17.45 winna obejmować w szczególności:

- a) kawa podana w termosach – 200ml/os;
- b) herbata czarna w torebkach – 200ml/os (jedna torebka powinna zawierać nie mniej niż 2g herbaty i być osobno zapakowana; do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszka. Do herbaty podana gorąca woda również w termosie;
- c) dodatki: cukier, śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;
- d) woda gazowana i niegazowana (w proporcjach 50% do 50%), serwowane w butelkach – 200ml/os;
- e) soki 100%: pomarańczowy, porzeczkowy i jabłkowy (w równych proporcjach) do wyboru, serwowane w dzbankach – 200ml/os;
- f) niewielkie drożdżówki, rogaliki lub ciasteczka francuskie – 100g/os;

- g) różnorodne owoce - 100g/os. Przez pojęcie „różnorodne” Zamawiający rozumie takie owoce jak: jabłka, gruszki, mandarynki, banany, winogrona, truskawki, brzoskwinie, melony, ananasy, inne owoce sezonowe; wybrane owoce np. melony, brzoskwinie i ananasy mogą być pokrojone na mniejsze części (zestaw owoców do uzgodnienia z zamawiającym, z zastrzeżeniem, że musi on zawierać minimum cztery rodzaje owoców);

Przerwy winny mieć charakter szwedzkiego stołu z pomocą obsługi kelnerskiej w razie konieczności. Wykonawca winien zadbać w trakcie trwania spotkań, by uczestnicy mogli w każdym czasie skorzystać z serwisu (kawa, herbata) i w tym celu sugeruje się wystawienie werników lub termosów konferencyjnych stołowych z kawą i wrzątkiem (uzupełnianie wedle zużycia przez cały czas trwania spotkania).