

**WZÓR UMOWY NR DL.XX.XX.XXX**

*zawarta zgodnie z postanowieniami art.2 ust.1 pkt 1 ustawy z dnia 11.09.2019 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,

który reprezentuje:

.....  
zwanym dalej Zamawiającym,

a

.....  
zwaną dalej Wykonawcą,

o następującej treści:

**§ 1**  
**PRZEDMIOT UMOWY**

W oparciu o dokumentację przygotowaną przez Zamawiającego dla postępowania o numerze wniosku 1000183244/2025 oraz ofertę przedstawioną przez Wykonawcę w tym postępowaniu, stanowiące integralną część niniejszej umowy, Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania organizację w dniu **08 sierpnia 2025 r.** kompleksowej usługi gastronomicznej polegającej na przygotowaniu uroczystej kolacji dla uczestników konferencji pn.: „**The 19th International Saga Conference**” w Katowicach ( „Konferencja”) zwanej dalej „*Przedmiotem Umowy*” lub „*Usługą*”.

1. Wykonawca zrealizuje Przedmiot Umowy z należytą starannością, zgodnie z:
  - 1) warunkami określonymi w niniejszej Umowie, w tym w opisie przedmiotu zamówienia (**załącznik nr 1** do Umowy);
  - 2) warunkami wynikającymi z właściwych przepisów prawa;
  - 3) ofertą przedstawioną Zamawiającemu przez Wykonawcę z dnia .....
3. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosownymi zasobami do wykonania Przedmiotu Umowy.
4. Szczegółowy opis i zakres Przedmiotu Umowy, w tym liczbę uczestników oraz wymagania dotyczące menu, zawiera załącznik nr 1 do Umowy, stanowiący jej integralną część.

**§ 2**  
**Osoby do kontaktu**

1. Zamawiający upoważnia do kontaktów z Wykonawcą:



- 1) w sprawach formalnych p..... - tel.:  
....., e-mail: ..... lub  
p.....-tel.: ....., e-mail:  
.....;
- 2) do odbioru Przedmiotu Umowy i podpisania protokołu odbioru p.  
..... - tel.: ..... e-mail:  
..... lub p.....-tel.: .....,  
e-mail: .....
2. Wykonawca upoważnia do kontaktów z Zamawiającym: p. ....; nr tel.:  
.....
3. Ewentualna zmiana osób, o których mowa w ust. 1-2 wymaga pisemnej notyfikacji Strony dokonującej zmiany.
4. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z upoważnionymi przedstawicielami Zamawiającego, w celu prawidłowej realizacji Przedmiotu Umowy.
5. Wykonawca wskazuje następującą osobę (co najmniej jedną osobę) do realizacji przedmiotu zamówienia : p. ....
6. Ewentualna zmiana osoby, o której mowa w ust. 5 wymaga pisemnego aneksu, po spełnieniu przez tę nową osobę warunków określonych w postępowaniu.
7. Na wniosek Zamawiającego, Wykonawca niezwłocznie zmieni osobę niewłaściwie wykonującą swoje obowiązki, lub której zachowanie odbiega od ogólnie przyjętych zasad w kontaktach międzyludzkich.
8. Strony wskazują następujący adres do doręczeń:
  - 1) Zamawiający: ul. Bankowa 12, 40 – 007 Katowice;
  - 2) Wykonawca: .....
9. 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.
10. Strony udostępniają sobie wzajemnie dane osobowe (dane służbowe) Stron/reprezentantów Stron, oraz osób uczestniczących w wykonaniu Umowy (do kontaktu), w oparciu o zawarte Umowy o pracę bądź Umowy cywilnoprawne, których przetwarzanie jest konieczne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów administratora, tj. zawarcia i wykonania Przedmiotowej Umowy, zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. b i f rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/679 z 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) (Dz. Urz. UE L 119, s.1), dalej RODO.
11. Strony oświadczają, że przekazały osobom, o których mowa w ust. 1-2 informacje określone w art. 14 RODO, w związku z czym, na podstawie art. 14 ust. 5 lit. a RODO zwalniają się wzajemnie z obowiązków informacyjnych względem tych osób.
12. Wykonawca zobowiązany jest do ochrony danych osobowych, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych oraz przepisami RODO.

### § 3

#### Realizacja przedmiotu zamówienia

1. Miejsce realizacji usługi: .....

2. Termin realizacji usługi: 08 sierpnia 2025r., w przedziale czasowym od godz.: 20:00 – 02:00, dla minimum 200 osób i maksimum 270 osób/uczestników konferencji.
3. Strony ustalają, że ostateczne menu i harmonogram serwowania posiłków zostanie ustalony na 7 dni przed rozpoczęciem usługi.
5. Informacje o liczbie uczestników konferencji korzystających z usługi gastronomicznej oraz godziny realizacji usługi będą zgłaszane elektronicznie do Wykonawcy **w terminie do 7 dni przed planowanym terminem** konferencji.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia wielkości zamówienia. Ostateczna wielkość zamówienia będzie wynikać z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników konferencji oraz zmian w harmonogramie.
7. W ramach Przedmiotu Umowy, szczegółowo opisanego w załączniku nr 1 do Umowy („Opis przedmiotu zamówienia” lub „OPZ”), Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną dla max. 270 uczestników, w skład której wchodzi: uroczysta kolacja konferencyjna podana w formie bufetu szwedzkiego wg następującej specyfikacji:
  - dania bufetowe: wersja mięsna, wegetariańska i wegańska do wyboru, w tym : zupa oraz II danie główne składające się z:
    - mięsa (wieprzowina, wołowina, drób, ryba)
    - dodatek skrobiowy
    - dodatek warzywny
    - wersja wegańska: danie bezmięsne wraz z dodatkiem skrobiowym i warzywnym;
  - zimna płyta (wersja mięsna, wegetariańska i wegańska np.: sałatki, szaszłyki, tartinki);
  - deser ( patera ciast, owoce );
  - napoje: mineralna woda gazowana/niegazowana, 100% soki, napoje gazowane, kawa z ekspresu, herbata.
8. Wykonawca jest zobowiązany dostosować się do zmian harmonogramu wprowadzonych przez Zamawiającego.
9. Zamawiający nie dopuszcza podawania potraw w naczyniach jednorazowego użytku. Wykonawca winien dysponować odpowiednią, jednolitą zastawą; stoły powinny być nakryte obrusami i przyozdobione świeżymi kwiatami.
10. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić:
  - jedną salę konsumpcyjną mieszczącą wszystkich uczestników konferencji (maks. 270 os.); sala w układzie siedzącym. Usługa powinna być realizowana w pomieszczeniu zamkniętym, pod dachem. Zamawiający nie dopuszcza wyżywienia na świeżym powietrzu;
  - ze względu na charakter wydarzenia uczestnicy konferencji muszą mieć zapewnioną możliwość kontaktu wzrokowego;
  - odpowiednią ilość stołów i krzeseł dla uczestników konferencji;
  - dekoracyjne nakrycie stołów;
  - klimatyzowane pomieszczenie;
  - do dyspozycji gości powinny być toalety i szatnia;
  - odpowiednią ilość obsługi kelnerskiej. Personel obsługujący powinien być ubrany w jednakowe i czyste stroje - strój o charakterze oficjalnym, dopasowany do rangi i charakteru spotkania, a także posługiwać się językiem angielskim w stopniu komunikatywnym.
11. Ze względu na międzynarodowy charakter wydarzenia, oznakowanie potraw i informacja o ewentualnych alergenach powinna być podana również w języku angielskim.

12. Realizacja usługi gastronomicznej realizowana będzie zgodnie z zasadami reżimu sanitarnego obowiązującego w danym czasie.
13. Wykonawca winien serwować posiłki w sposób estetyczny. Podczas realizacji całej usługi naczynia, w tym filiżanki, spodki łyżeczki itp. będą na bieżąco wymieniane na czyste.
14. Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być różnorodne, świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi.
15. Posiłki zapewnione przez Wykonawcę obejmą dania mięsne, wegańskie i wegetariańskie.
16. Dania muszą charakteryzować się dobrą jakością tj. użyciem produktów gat. I, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.
17. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą np. gotowania, duszenia, pieczenia. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant oraz produktów gotowych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów.
18. Wykonawca powinien uwzględnić możliwość sporządzenia wersji posiłku spełniającego specjalne potrzeby żywieniowe uczestników (związane z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi).
19. Wykonawca dostosuje realizację usługi do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Wykonawca powinien zaplanować udogodnienia tak, aby również osoby ze szczególnymi potrzebami miały możliwość skorzystania z gastronomii (np. stoły na których serwowane będą przekąski powinny być na odpowiedniej wysokości).
20. Usługa powinna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów przeciwpożarowych, BHP oraz sanitarnych i ponosi pełną odpowiedzialność za ich naruszenie. W razie naruszenia któregokolwiek z przepisów, sankcje nałożone w związku z wykonywaniem usługi obciążają Wykonawcę.

## § 4

### Rozliczenia

1. Za wykonanie przedmiotu Umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy cenę w wysokości maksymalnej: ..... **PLN z VAT**, słownie: ..... (wartość Umowy), w tym: wartość podatku VAT: ....., wartość netto: ..... PLN (słownie: .....
2. **Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie obliczone na podstawie faktycznej liczby uczestników Konferencji, rzeczywistej liczby wydanych porcji ( Wyżywienie/Napoje ) w oparciu o ceny jednostkowej brutto za 1 osobę za dane świadczenie, zaoferowane w ofercie:**
  - 1) Wyżywienie: ..... **PLN /1 osoba**,
  - 2) Napoje: ..... **PLN /1 osoba**
3. Wynagrodzenie Wykonawcy, obliczone zgodnie z zasadami określonymi w ust.1, zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi on w celu właściwej realizacji Przedmiotu Umowy, w tym należny podatek VAT. Wynagrodzenie Wykonawcy zawiera wszelkie koszty jakie Wykonawca ponosi w celu właściwej realizacji Przedmiotu Umowy, w szczególności zawiera: koszty wynagrodzeń pracowników, koszty artykułów spożywczych i przemysłowych, koszty urządzeń koniecznych do prawidłowego wykonania usługi, a także koszty ogólne, w tym: wszelkie podatki, opłaty



i elementy ryzyka związane z realizacją zamówienia, zysk Wykonawcy oraz podatek VAT.

4. Wynagrodzenie Wykonawcy, określone w ust. 2, nie ulegnie zwiększeniu w okresie trwania Umowy.
5. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie uiszczone po zrealizowaniu Przedmiotu Umowy, zgodnie z jej postanowieniami, co wymaga potwierdzenia protokołem odbioru podpisanym przez obydwie Strony. Wynagrodzenie zostanie uiszczone przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie 14 dni od daty przyjęcia przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonej faktury. Podstawą przyjęcia faktury będzie podpisany przez Strony protokół odbioru sporządzony zgodnie z wzorem zamieszczonym w **załączniku nr 2** do umowy.
6. Zapłata wynagrodzenia i wszystkie inne płatności dokonywane na podstawie Umowy będą realizowane przez Zamawiającego w złotych polskich.
7. Wykonawca oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku od towarów i usług.
8. Wynagrodzenie podlega obciążeniom wynikającym z obowiązujących przepisów prawa, w tym właściwym podatkom, ubezpieczeniu społecznemu i zdrowotnemu.<sup>1</sup>
9. Wykonawca oświadcza, iż wskazany przez niego na fakturze rachunek bankowy, na który ma być dokonywana płatność jest rachunkiem rozliczeniowym, o którym mowa w art. 49 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Prawo bankowe i został zgłoszony do właściwego urzędu skarbowego.
10. Wykonawca zobowiązuje się powiadomić Zamawiającego w ciągu 24 godzin od chwili wykreślenia o wykreśleniu jego rachunku bankowego z wykazu, o którym mowa w przepisie art. 96b ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej lub o utracie statusu czynnego podatnika VAT. Naruszenie powyższego obowiązku skutkuje powstaniem roszczenia odszkodowawczego do wysokości poniesionej przez Zamawiającego szkody.
11. Jeżeli rachunek bankowy nie został uwidoczniony w wykazie, o którym mowa w ust. 10, Zamawiający zastrzega sobie możliwość wstrzymania płatności z tytułu wykonanego zamówienia do momentu ustalenia okoliczności sprawy i wskazania rachunku bankowego, który będzie umożliwiał uznanie danej płatności za koszt uzyskania przychodu w rozumieniu przepisów podatkowych. Wstrzymanie płatności nie spowoduje żadnych ujemnych następstw dla Zamawiającego, w tym w szczególności nie będzie źródłem roszczenia o zapłatę odsetek za opóźnienie w płatności lub kar Umownych na rzecz Wykonawcy.
12. Zamawiający przy dokonywaniu płatności ma prawo zastosować mechanizm podzielonej płatności, o którym mowa w ustawie z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 361 z późn.zm).<sup>2,3</sup>
13. Ewentualne należności z tytułu kar Umownych lub odszkodowań mogą być wg uznania Zamawiającego potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy lub uiszczone na konto Zamawiającego wskazane w wezwaniu do zapłaty kary umownej.
14. Za datę dokonania płatności rozumie się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

---

<sup>1</sup> Dotyczy sytuacji, gdy umowa z Wykonawcą prowadzi lub będzie prowadzić po stronie Zamawiającego do powstania obowiązku poniesienia dodatkowych kosztów – pochodnych od wynagrodzeń

<sup>2</sup> Zapis będzie miał zastosowanie, w przypadku wystąpienia towarów lub usług wymienionych w załączniku 15 do ustawy o podatku od towarów i usług (tzw. mechanizm podzielonej płatności),

<sup>3</sup> Jeśli dotyczy Wykonawcy na podstawie obowiązujących przepisów prawa. W przypadku Wykonawcy, którego przedmiotowe zapisy nie dotyczą, na etapie zawierania umowy zapisy zostaną usunięte

15. W razie opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawca może żądać zapłaty ustawowych odsetek z zastrzeżeniem ust. 11.

## **§ 5**

### **Kary umowne**

1. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną:
  - 1) z tytułu niewykonania któregokolwiek ze świadczeń objętych Przedmiotem niniejszej Umowy – w wysokości wartości tego świadczenia określonej w § 4 ust. 2 powiększonego o 5% tej wartości (za każde niewykonane świadczenie);
  - 2) z tytułu nienależytego wykonania świadczenia będącego Przedmiotem Umowy po bezskutecznym wezwaniu do jego należytego wykonania - w wysokości 10% wartości tego świadczenia określonej w § 4 ust. 2 (za każde świadczenie);
  - 3) z tytułu odstąpienia od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości: 20% wartości Umowy określonej w § 4 ust. 2;
2. Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy karę umowną z tytułu odstąpienia od Umowy z winy Zamawiającego w wysokości: 20% wartości Umowy.
3. Przez nienależyte wykonanie świadczenia należy rozumieć jego wykonanie w sposób odbiegający od zapisów niniejszej Umowy.
4. Jeżeli kara Umowna nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
5. Łączny limit kar Umownych, jakich Zamawiający może żądać od Wykonawcy ze wszystkich tytułów przewidzianych w ust. 1, wynosi 30% wartości Umowy.
6. Ewentualne należności z tytułu kar Umownych lub odszkodowań zostaną potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy.

## **§ 6**

### **Rozwiązanie umowy**

1. Poza przypadkami przewidzianymi w innych przepisach prawa oraz postanowieniach Umowy Zamawiający ma prawo wedle własnego uznania, zachowując prawa i roszczenia przeciwko Wykonawcy odstąpić od Umowy w całości lub w części, w terminie 14 dni od powzięcia wiadomości o zajściu którejkolwiek z poniższych okoliczności:
  - 1) Wykonawca z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność, nie podjął realizacji lub przerwał realizację Przedmiotu Umowy lub nie wykonał Przedmiotu Umowy w terminie określonym w § 3 ust. 2;
  - 2) mimo pisemnego wezwania Wykonawcy przez Zamawiającego do wykonywania Przedmiotu Umowy w sposób należyty lub zaprzestania nienależytego wykonywania Przedmiotu Umowy Wykonawca nie zastosował się do wezwania pomimo jego zasadności;
  - 3) Wykonawca nie posiada lub utracił właściwości niezbędne do wykonywania niniejszej Umowy.

2. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy winno być, pod rygorem bezskuteczności, złożone w formie pisemnej.

## § 7

### Zmiana umowy

Zmiana treści niniejszej Umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron i pod rygorem bezskuteczności wymaga formy pisemnego aneksu, skutecznego po podpisaniu przez obie Strony.

## § 8

### Zapisy końcowe

1. Za ewentualne szkody wyrządzone przez uczestników konferencji w mieniu Wykonawcy, Zamawiający ponosi odpowiedzialność solidarną wraz ze sprawcami tych szkód, o czym Zamawiający zobowiązuje się powiadomić uczestników konferencji.
2. 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.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie w szczególności przepisy Kodeksu cywilnego.
4. Spory mogące wyniknąć z niniejszej Umowy rozstrzygane będą przez Sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
6. Jako datę zawarcia Umowy przyjmuje się datę złożenia podpisu przez Stronę składającą podpis w drugiej kolejności.
7. Jeżeli którakolwiek ze Stron nie umieści daty złożenia podpisu, jako datę zawarcia Umowy przyjmuje się datę złożenia podpisu przez drugą Stronę.

Zamawiający:

Wykonawca:

.....

.....

data, podpis

data, podpis

**Wykaz załączników stanowiących integralną część umowy:**

1. Opis przedmiotu zamówienia .... Załącznik nr 1
2. Protokół odbioru usługi ....Załącznik nr 2



### **Opis przedmiotu zamówienia**

#### **1. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna w dniu 8 sierpnia 2025 r. polegająca na przygotowaniu uroczystej kolacji dla uczestników konferencji pn.: „The 19th International Saga Conference” w Katowicach.

#### **2. Miejsce realizacji zamówienia:**

Zamawiający wymaga, aby usługa była świadczona w miejscu znajdującym się w bezpośrednim sąsiedztwie Wydziału Humanistycznego Uniwersytetu Śląskiego, Uniwersytet Śląski, ul. Uniwersytecka 4, 40-007 Katowice w odległości do 1 km (w linii prostej) od miejsca obrad konferencji.

#### **3. Ilość uczestników:** min 200 osób, max 270 osób.

Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia wielkości zamówienia. Rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników konferencji oraz zmian w harmonogramie.

#### **4. Termin realizacji zamówienia: 8 sierpnia 2025 r.**

- a) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości i jakości poczęstunku w porze uzgodnionej z odpowiedzialnym pracownikiem Zamawiającego;
- b) informację o liczbie osób korzystających z usług gastronomicznych oraz godziny realizacji usługi będą zgłaszane elektronicznie do Wykonawcy **w terminie do 7 dni przed planowanym terminem wydarzenia**;
- c) szczegółowe menu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 7 dni przed realizacją usługi;
- d) Wykonawca jest zobowiązany dostosować się do zmian harmonogramu wprowadzonych przez Zamawiającego;
- e) każdorazowe nieterminowe dostarczenie posiłków zgodnie z harmonogramem z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy Zamawiający uznaje za niewykonanie przedmiotu umowy.

#### **5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Uroczysta kolacja konferencyjna podana zostanie w formie bufetu szwedzkiego wg następującej specyfikacji:

- a) dania bufetowe: wersja mięsna, wegetariańska i wegańska do wyboru, w tym :
  - zupa oraz II danie główne składające się z:
    - mięsa (wieprzowina, wołowina, drób, ryba)
    - dodatek skrobiowy
    - dodatek warzywny
  - wersja wegańska: danie bezmięsne wraz z dodatkiem skrobiowym i warzywnym;
- b) zimna płyta (wersja mięsna, wegetariańska i wegańska np.: sałatki, szaszłyki, tartinki);
- c) deser ( patera ciast, owoce );

- d) napoje: mineralna woda gazowana/niegazowana, 100% soki, napoje gazowane, kawa z ekspresu, herbata.

Kolacja rozpoczyna się o godzinie 20:00 i trwa max.6 godzin.

## 6. Zasady realizacji usługi gastronomicznej:

- a) Zamawiający nie dopuszcza podawania potraw w naczyniach jednorazowego użytku. Wykonawca winien dysponować odpowiednią, jednolitą zastawą; stoły powinny być nakryte obrusami i przyozdobione świeżymi kwiatami;
- b) Wykonawca powinien zapewnić:
- jedną salę konsumpcyjną mieszczącą wszystkich uczestników spotkania (maks. 270 os.); sala w układzie siedzącym. Usługa powinna być realizowana w pomieszczeniu zamkniętym, pod dachem. Zamawiający nie dopuszcza wyżywienia na świeżym powietrzu;
  - ze względu na charakter wydarzenia uczestnicy mają mieć kontakt wzrokowy;
  - odpowiednią ilość stołów i krzeseł dla uczestników wydarzenia;
  - dekoracyjne nakrycie stołów;
  - klimatyzowane pomieszczenie;
  - do dyspozycji gości powinny być toalety i szatnia;
  - odpowiednią ilość obsługi kelnerskiej. Personel obsługujący powinien: być ubrany w jednakowe i czyste stroje - strój o charakterze oficjalnym, dopasowany do rangi i charakteru spotkania, a także posługiwać się językiem angielskim w stopniu komunikatywnym;
- c) ze względu na międzynarodowy charakter wydarzenia, oznakowanie potraw i informacja o ewentualnych alergenach powinna być podana również w języku angielskim;
- d) realizacja usługi gastronomicznej realizowana będzie zgodnie z zasadami reżimu sanitarnego obowiązującego w danym czasie;
- e) Wykonawca winien serwować posiłki w sposób estetyczny. Podczas realizacji całej usługi naczynia, w tym filiżanki, spodki łyżeczki itp. będą na bieżąco wymieniane na czyste;
- f) posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być różnorodne, świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi;
- g) posiłki zapewnione przez Wykonawcę obejmą dania mięsne, wegańskie i wegetariańskie;
- h) dania muszą charakteryzować się dobrą jakością tj. użyciem produktów gat. I, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych;
- i) posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą np. gotowania, duszenia, pieczenia. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant oraz produktów gotowych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów;
- j) Wykonawca powinien uwzględnić możliwość sporządzenia wersji posiłku spełniającego specjalne potrzeby żywieniowe uczestników (związane z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi);
- k) Wykonawca dostosuje realizację usługi do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Wykonawca powinien zaplanować udogodnienia tak, aby również osoby ze szczególnymi potrzebami miały możliwość skorzystania z gastronomii (np. stoły na których serwowane będą przekąski powinny być na odpowiedniej wysokości).

## **7. Warunki udziału w postępowaniu**

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca:

- 1) który posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej, udokumentowane decyzją właściwego organu inspekcji sanitarnej;
- 2) który dysponuje co najmniej jednym pomieszczeniem dla 270 osób, zapewniając pełną obsługę techniczno – logistyczną wydarzenia;
- 3) którego lokalizacja jest nie większa niż 1 km w linii prostej od miejsca obrad konferencji tj. od Wydziału Humanistycznego Uniwersytetu Śląskiego, ul. Uniwersytecka 4, 40-007 Katowice. W celu weryfikacji odległości należy posłużyć się pomiarem odległości dostępnym na stronie internetowej: <https://www.google.pl/maps/preview>.

Zamawiający zastrzega sobie na każdym etapie realizacji postępowania możliwość wezwania Wykonawcy do okazania dokumentów potwierdzających spełnienie wyżej wskazanych warunków.

## **8. Warunki płatności:**

Rozliczenie z Wykonawcą odbędzie się na podstawie faktury wystawionej po zrealizowaniu usługi oraz po podpisaniu protokołu odbioru usługi, który stanowi podstawę do przyjęcia faktury. Zamawiający zastrzega, iż rozliczenie z Wykonawcą odbędzie się w oparciu o zaoferowane ceny jednostkowe i ostateczną liczbę osób, która skorzysta z usługi. Zamawiający zastrzega, że podana w dokumentacji postępowania liczba osób jest liczbą maksymalną, która może ulec zmniejszeniu i Wykonawcy nie będzie przysługiwać z tego tytułu żadne roszczenie. Termin płatności: 14 dni od daty przyjęcia faktury.

**PROTOKÓŁ ODBIORU**

Sporządzony dnia ..... w .....  
zgodnie z umową .....z dnia.....  
przedstawiciel(e)

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

dokonał(li) odbioru usługi gastronomicznej w dniu 08 sierpnia 2025 polegającą na przygotowaniu uroczystej kolacji dla uczestników konferencji pn.: "The 19th International Saga Conference" w Katowicach.

Wykonana usługa odpowiada / nie odpowiada warunkom zawartej umowy i jej wykonanie budzi / nie budzi zastrzeżeń/nia\*. .....

(podpisy wraz z pieczęciami)

(podpisy wraz z pieczęciami)

\* niepotrzebne skreślić.