

## UMOWA NR 14/SGGW/2022

zawarta w dniu **12.04.2022** w Warszawie, pomiędzy :

Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie przy ul. Nowoursynowskiej 166, 02-787 Warszawa, NIP: 525-000-74-25, zwaną w dalszej treści umowy **Zamawiającym**, reprezentowaną przez:

**prof. dr hab. Michał Zasada – Rektor SGGW**

**dr inż. Władysław W. Skarżyński – Kanclerz SGGW**

**przy kontrasygnacie finansowej Kwestora SGGW, mgr Anny Kamińskiej**

a

Anną Speruda-Żytek, prowadząca działalność gospodarczą pod nazwą Anna Speruda-Żytek „Limba” Usługi Gastronomiczne w Warszawie przy ul. Nowoursynowskiej 161, 02-787 Warszawa, NIP 951 129 3491 REGON 012303978, zwaną w dalszej treści umowy **Wykonawcą**, reprezentowanym przez:

- Annę Sperudę-Żytek - Właściciela.

Niniejsza Umowa jest następstwem wyboru przez Zamawiającego oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.), przeprowadzonego w trybie **podstawowym bez negocjacji**.

### § 1 PRZEDMIOT UMOWY

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się, zgodnie z SWZ postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego nr **SZP.250.11.2022** oraz zgodnie ze swoją ofertą, do świadczenia **usługi restauracyjnej i podawania posiłków na terenie SGGW**, zwanej w dalszej części umowy usługą.
2. Szczegółowy przedmiot zamówienia został opisany w Załączniku nr 1 do Umowy.

### § 2 OKRES REALIZACJI UMOWY

1. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usługi w terminie 24 miesięcy od daty zawarcia umowy, lub do wyczerpania maksymalnej kwoty wynagrodzenia Wykonawcy (w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej).
2. Umowę uważa się za zrealizowaną z należyłą starannością, jeżeli Zamawiający w terminie 7 dni od dnia końca umowy nie zgłosi żadnych zastrzeżeń.

### § 3 OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca obowiązany jest do należytego i terminowego świadczenia usług stanowiących przedmiot Umowy.
2. Realizacja przedmiotowego zamówienia będzie następowała zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy oraz zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 2

do SWZ, który stanowi integralną część niniejszej Umowy, po wcześniejszym złożeniu zlecenia częściowego (faksem lub za pośrednictwem poczty elektronicznej).

3. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności:
  - a) niezwłocznie poinformować Zamawiającego o każdym zdarzeniu, stanowiącym odstępstwo od reguł przyjętych prawem i umową, zaistniałym podczas wykonywania usług,
  - b) przeszkolić pracowników w zakresie bhp, ppoż przed przystąpieniem pracowników do wykonywania usług,
  - c) przestrzegać zaleceń Zamawiającego
4. Oceny prawidłowości wykonania przedmiotu Umowy dokonuje Zamawiający.
5. Stwierdzone przez Zamawiającego nieprawidłowości w wykonaniu przedmiotu Umowy zgłaszane będą Wykonawcy na bieżąco drogą elektroniczną na adres: stolowkasggw@wp.pl, a w razie potrzeby także ustnie lub telefonicznie.
6. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych nieprawidłowości w wykonywaniu przedmiotu Umowy lub zmiany sposobu świadczenia usług w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, uwzględniającym w szczególności rodzaj stwierdzonych nieprawidłowości, czas, w którym mogą zostać usunięte oraz uzasadnione potrzeby Zamawiającego.
7. W ramach zamówienia wykonawca jest zobowiązany do:
  - 1) przygotowania potraw według wybranego przez zamawiającego menu;
  - 2) transportu posiłków oraz podania ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
  - 3) dostarczenia świeżych produktów żywnościowych i przyrządzania potraw gotowanych w dniu świadczenia usługi;
  - 4) przygotowania wskazanych miejsc do przyjęć, a w szczególności: dostarczenie niezbędnego wyposażenia, ustawienie stołów i krzeseł, nakrycie stołów obrusami i zastawą odpowiednią do rangi spotkania, przygotowanie i ustawienie odpowiednich dekoracji po uzgodnieniu z zamawiającym;
  - 5) przygotowywania i serwowania posiłków przez osoby posiadające aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych wydane zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
  - 6) obsługi kelnerskiej świadczonej na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami obowiązującymi w tym zakresie, w tym w szczególności kultury obsługi. Zamawiający zwraca szczególną uwagę na przestrzeganie standardów kulturalnego, stosownego i godnego zachowania odpowiednich do miejsca, również w strefie tzw. zaplecza technicznego;
  - 7) zapewnienia jednolitego, stosownego do okoliczności, i schludnego stroju osób obsługujących spotkanie;
  - 8) świadczenia usług wyłącznie przy użyciu spełniających normy bezpieczeństwa i jakościowe produktów spożywczych;
  - 9) estetycznego podawania posiłków;
  - 10) zapewnienia dekoracji stołów zgodnie z ustaleniami z zamawiającym;
  - 11) zapewnienia opisów potraw zgodnie z wymaganiami zamawiającego;
  - 12) systematycznego uzupełniania potraw oraz sprzątnięcia w trakcie spotkań;
  - 13) posprzątnięcia po usłudze, usunięcia i utylizacji odpadów i śmieci zgodnie z zasadami segregacji, zlikwidowania stanowiska przygotowywania posiłków i zebrania naczyń,

- sztućców oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 minut po otrzymaniu informacji od zamawiającego o zakończeniu spotkania;
- 14) pozostawienia, po wykonaniu usługi, do dyspozycji zamawiającego, całości niewykorzystanego zamówienia, w tym jedzenia, dekoracji kwiatowych, napojów.
  8. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prawidłowe wyposażenie pracowników świadczących usługi oraz za ich bezpieczeństwo w trakcie wykonywania przedmiotu Umowy.
  9. Osoby świadczące usługi w ramach przedmiotu Umowy zobowiązane są do stosowania się do obowiązujących u Zamawiającego przepisów wewnętrznych, w zakresie niezbędnym do realizacji Umowy.
  10. Wykonawca będzie przestrzegać i dokonywać zawiadomień wymaganych przez ustawy, rozporządzenia, zarządzenia, postanowienia i decyzje władz publicznych, odnoszących się do przedmiotu umowy.
  11. Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę będącą przedmiotem Umowy z najwyższą, profesjonalną starannością, zgodnie ze stosownymi przepisami i normami, jak również w sposób zgodny z warunkami Umowy.

#### § 4 WYNAGRODZENIE

1. Łączna maksymalna wysokość wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy wynosi:  
**486 400,00 zł brutto** (słownie: **czterysta osiemdziesiąt sześć tysięcy czterysta złotych 00/100**). Przy czym maksymalna kwota, jaką jednostki Zamawiającego mogą przeznaczyć na finansowanie zamówienia wynosi odpowiednio:
  - **Biuro Rektora** – nie więcej niż **21,95%** od kwoty maksymalnej wysokości wynagrodzenia Wykonawcy podanej w akapicie powyżej, co stanowi **106 764,80 zł brutto** (słownie: **sto sześć tysięcy siedemset sześćdziesiąt cztery złote 80/100**)
  - **Biuro Organizacyjne** – nie więcej niż **47,20%** od kwoty maksymalnej wysokości wynagrodzenia Wykonawcy podanej w akapicie powyżej, co stanowi **229 580,80 zł brutto** (słownie: **dwieście dwadzieścia dziewięć tysięcy pięćset osiemdziesiąt złotych 80/100**)
  - **Biuro Współpracy Międzynarodowej** – nie więcej niż **19,75%** od kwoty maksymalnej wysokości wynagrodzenia Wykonawcy podanej w akapicie powyżej, co stanowi **96 064,00 zł brutto** (słownie: **dziewięćdziesiąt sześć tysięcy sześćdziesiąt cztery złote 00/100**)
  - **Orkiestra Reprezentacyjna SGGW** - nie więcej niż **1,10%** od kwoty maksymalnej wysokości wynagrodzenia Wykonawcy podanej w akapicie powyżej, co stanowi **5 350,40 zł brutto** (słownie: **pięć tysięcy trzysta pięćdziesiąt złotych 40/100**)
  - **Rada Uczelniana Samorządu Studentów SGGW** - nie więcej niż **10,00 %** od kwoty maksymalnej wysokości wynagrodzenia Wykonawcy podanej w akapicie powyżej, co stanowi **48 640,00 zł brutto** (słownie: **czterdzieści osiem tysięcy sześćset czterdzieści złotych 00/100**)
2. Za każdą faktycznie wykonaną usługę Wykonawca otrzyma wynagrodzenie, stanowiące iloczyn liczby uczestników zgłoszonych na dane spotkanie za każdy dzień i ceny jednostkowej za daną kategorię usługi, podanej przez Wykonawcę w kalkulacji ceny ofertowej stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Zaoferowane ceny jednostkowe w poszczególnych kategoriach są wiążące podczas realizacji umowy i nie podlegają negocjacji. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 należy traktować jako maksymalne.

3. Poza wynagrodzeniem, o którym mowa w ust 1 powyżej, Wykonawcy nie przysługuje żadne inne lub dodatkowe wynagrodzenie z tytułu realizacji przedmiotu umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia przedmiotu umowy w zakresie rzeczowym i ilościowym do max 75 % podstawowej wartości przedmiotu zamówienia.

### § 5 WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Zapłata wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1 dokonywana będzie na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury częściowej w terminie 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

***Faktura wystawiana będzie na:***

***Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,  
ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa***

2. Faktura częściowa, o której mowa w ust. 1 będzie wystawiana za każdą wykonaną usługę i będzie odpowiadała wartości tej usługi liczonej według zasad opisanych w § 4 ust. 2 tj. będzie wynosiła 100% wartość tejże usługi częściowej. Zgodnie z treścią art. 443 ust. 2 ustawy Pzp procentowa wartość ostatniej części wynagrodzenia z tytułu realizacji niniejszej Umowy nie przekroczy więcej niż 50 % wynagrodzenia należnego wykonawcy.
3. Płatności, o których mowa w niniejszym paragrafie dokonywane będą w formie przelewu bankowego na rachunek Wykonawcy (widniejący na tzw. „białej liście podatników”):  
**Bank - Powszechna Kasa Oszczędności Bank Polski SA**  
**Odbiorca - „Limba” Usługi Gastronomiczne Anna Speruda-Żytek**  
**Nr konta - 22 1020 1169 0000 8602 0082 9614**
4. Zamawiający oświadcza, że jest objęty zakresem podmiotowym ustawy z dnia 27 sierpnia 2009r. o finansach publicznych (Dz.U. 2009 Nr 157 poz. 1240 z późn. zm.). W związku z tym w przypadku płatności dokonywanych na podstawie niniejszej Umowy na rzecz Wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru stosowania bądź odstąpienia od stosowania, mechanizmu podzielonej płatności, zgodnie z art.108a ust. 1 ustawy o podatku od towarów i usług, z zastrzeżeniem ust. 1a tegoż artykułu.
5. Wykonawca gwarantuje, że jakiegokolwiek prawa Wykonawcy związane bezpośrednio lub pośrednio z Umową, a w tym wierzytelności Wykonawcy z tytułu wykonania Umowy i związane z nimi należności uboczne (m.in. odsetki), nie zostaną przeniesione na rzecz osób trzecich bez poprzedzającej to przeniesienie zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Wykonawca gwarantuje, iż nie dokona jakiegokolwiek czynności prawnej lub faktycznej, której bezpośrednim lub pośrednim skutkiem będzie zmiana wierzyciela z osoby Wykonawcy na inny podmiot. Niniejsze ograniczenie obejmuje w szczególności przelew, subrogację ustawową oraz umowną, zastaw, hipotekę oraz przekaz.

### § 6 OSOBY ODPOWIEDZIALNE ZA REALIZACJĘ UMOWY

Strony Umowy oświadczają, że osobami odpowiedzialnymi za prawidłową realizację niniejszej Umowy są:

– ze strony Zamawiającego:

- **Biuro Rektora** – Hanna Gajda, tel.: +48 22 593 10 15, e-mail: [hanna\\_gajda@sggw.edu.pl](mailto:hanna_gajda@sggw.edu.pl)

- **Biuro Organizacyjne** – Joanna Kushnir tel.: +48 22 593 10 80, e-mail: [joanna\\_kushnir@sggw.edu.pl](mailto:joanna_kushnir@sggw.edu.pl)
  - **Biuro Współpracy Międzynarodowej** – Katarzyna Specjalska tel.: +48 22 593 10 40, e-mail: [katarzyna\\_specjalska@sggw.edu.pl](mailto:katarzyna_specjalska@sggw.edu.pl)
  - **Orkiestra Reprezentacyjna SGGW** – Dawid Olewnicki tel.: +48 602 221 504, e-mail: [dawid\\_olewnicki@sggw.edu.pl](mailto:dawid_olewnicki@sggw.edu.pl)
  - **Rada Uczelniana Samorządu Studentów SGGW** – Aneta Bałchan tel.: +48 22 593 10 38, e-mail: [aneta\\_balchan@sggw.edu.pl](mailto:aneta_balchan@sggw.edu.pl)
- ze strony Wykonawcy:
- Anna Speruda-Żytek, tel: 603 970 765, e-mail: [stolowkasggw@wp.pl](mailto:stolowkasggw@wp.pl)

## § 7 KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - a) w przypadku odstąpienia od Umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 ust. 1 Umowy,
  - b) za zwłokę w rozpoczęciu świadczenia przedmiotu umowy w wysokości 0,2 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 ust. 1 Umowy, za każdy dzień zwłoki,
  - c) za stwierdzenie nieprawidłowej realizacji przedmiotu Umowy, w przypadku dwukrotnego powtórzenia się nieprawidłowości w świadczeniu usług – w wysokości 0,2 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 ust. 1 Umowy za każdy kolejny przypadek nieprawidłowej realizacji przedmiotu Umowy,
  - d) za niedopełnienie obowiązku wynikającego z § 10 ust. 11 Umowy, w wysokości 0,2% wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 ust. 1 Umowy za każdy dzień zwłoki w zmianie wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej w terminie 7 dni od daty otrzymania wezwania do zapłaty/noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego, z zastrzeżeniem ust. 3 poniżej.
3. Zamawiający może potrącić naliczone kary umowne ze swoich zobowiązań wobec Wykonawcy, na co przez podpisanie Umowy Wykonawca wyraża zgodę.
4. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy wynosi 20% wartości brutto kwoty określonej w § 4 ust. 1 Umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania przewyższającego wysokość naliczonych kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody na zasadach ogólnych.

## § 8 ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie ewentualne szkody na osobie lub mieniu powstałe w wyniku niewykonania bądź nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z Umowy. Wykonawca ponosi też odpowiedzialność za inne działania lub zaniechania osób świadczących usługi związane z przedmiotem Umowy.

2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody i następstwa nieszczęśliwych wypadków dotyczące pracowników świadczących usługi w ramach wykonywania przedmiotu Umowy i osób trzecich, wynikające z wykonywanych usług, spowodowane z winy Wykonawcy.

## **§ 9 ODSTĄPIENIE OD UMOWY**

1. Zamawiający może odstąpić od umowy:
  - 1) w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu;
  - 2) jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
    - a) dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy,
    - b) wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 ustawy,
  - 3) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że Rzeczpospolita Polska uchybiła zobowiązaniom, które ciążyą na niej na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE, dyrektywy 2014/25/UE i dyrektywy 2009/81/WE, z uwagi na to, że zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem prawa Unii Europejskiej.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 2 lit. a, zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy. W przypadkach, o których mowa w ust. 1, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Ponadto, oprócz przypadków wymienionych w Kodeksie Cywilnym, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
  - a) Wykonawca zaniechał realizacji umowy, a w szczególności nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy przez okres dłuższy niż 7 dni,
  - b) Wykonawca nie wykona któregokolwiek z obowiązków określonych w umowie lub w opisie przedmiotu zamówienia, po zażądaniu przez Zamawiającego spełnienia takiego zobowiązania i wyznaczeniu mu dodatkowego terminu.
4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia w terminie 60 dni licząc od dnia wystąpienia wskazanych w nim okoliczności, z wyjątkiem sytuacji wskazanej w ust. 1 pkt 1 niniejszego paragrafu, w którym to przewidziano 30-to dniowy termin na odstąpienie.

## **§ 10 ZMIANY TREŚCI UMOWY**

1. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić jedynie za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do Umowy, pod rygorem nieważności.
2. Stosownie do treści art. 436 pkt 4 lit. b) ustawy Pzp Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia umownego w następujących przypadkach:
  - 1) w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług,
  - 2) w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę, albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

- 3) w przypadku zmian zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub zmiany wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
  - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych jeżeli zmiany określone w pkt. 1)-4) będą miały wpływ na koszty wykonania Umowy przez Wykonawcę.
3. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 2 pkt. 1) niniejszego paragrafu Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę Umowy w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po wejściu w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstaw prawnych zmiany stawki podatku od towarów i usług oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Wykonawcy po zmianie Umowy.
  4. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 2 pkt. 2) niniejszego paragrafu Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę Umowy w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po wejściu w życie przepisów zmieniających wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstaw prawnych oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Wykonawcy po zmianie Umowy, w szczególności Wykonawca zobowiązuje się wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia, a wpływem zmiany minimalnego wynagrodzenia za pracę na kalkulację wynagrodzenia. Wniosek powinien obejmować jedynie dodatkowe koszty realizacji Umowy, które Wykonawca obowiązkowo ponosi w związku z podwyższeniem wysokości płacy minimalnej. Zamawiający oświadcza, iż nie będzie akceptował, kosztów wynikających z podwyższenia wynagrodzeń pracownikom Wykonawcy, które nie są konieczne w celu ich dostosowania do wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę, w szczególności koszty podwyższenia wynagrodzenia w kwocie przewyższającej wysokość płacy minimalnej.
  5. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 2 pkt. 3) niniejszego paragrafu Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę Umowy w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po zmianie zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstaw prawnych oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie Umowy, w szczególności Wykonawca zobowiązuje się wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia a wpływem zmiany zasad, o których mowa w ust. 3 pkt. 3 niniejszego paragrafu na kalkulację wynagrodzenia. Wniosek może obejmować jedynie dodatkowe koszty realizacji Umowy, które Wykonawca obowiązkowo ponosi w związku ze zmianą zasad, o których mowa w ust. 3 pkt. 3 niniejszego paragrafu.
  6. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 2 pkt. 4) niniejszego paragrafu Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę Umowy w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po zmianie zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstaw prawnych oraz dokładne wyliczenie

kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie Umowy, w szczególności Wykonawca zobowiązuje się wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia a wpływem zmiany zasad, o których mowa w ust. 3 pkt. 4 niniejszego paragrafu na kalkulację wynagrodzenia. Wniosek może obejmować jedynie dodatkowe koszty realizacji Umowy, które Wykonawca obowiązkowo ponosi w związku ze zmianą zasad, o których mowa w ust. 2 pkt. 4 niniejszego paragrafu.

7. Zmiana Umowy w zakresie zmiany wynagrodzenia z przyczyn określonych w ust. 2 pkt 1)-4) obejmować będzie wyłącznie płatności za usługi/dostawy, których w dniu zmiany jeszcze nie wykonano.
8. Obowiązek udowodnienia wpływu zmian, o których mowa w ust. 2 niniejszego paragrafu na zmianę wynagrodzenia należy do Wykonawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany Umowy przez Zamawiającego.
9. Zmiany o których mowa w ust. 2 mogą zostać dokonane adekwatnie do okoliczności które je uzasadniają, w szczególności ewentualna zmiana zasad rozliczeń powodująca podwyższenie wynagrodzenia Wykonawcy nastąpi wyłącznie o wskaźnik wynikający z obowiązujących przepisów lub zakresu dokonanej zmiany sposobu wykonywania umowy.
10. Ponadto Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, z tym zastrzeżeniem, że:
  - a. minimalny poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi 10 % w stosunku do cen lub kosztów z miesiąca, w którym złożono ofertę Wykonawcy,
  - b. poziom zmiany wynagrodzenia zostanie ustalony na podstawie wskaźnika zmiany cen materiałów lub kosztów ogłoszonego w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, ustalonego w stosunku do kwartału, w którym została złożona oferta Wykonawcy; poziom zmiany będzie stanowił różnicę ceny materiałów lub kosztów ogłoszonych w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z miesiąca, za który wnioskowana jest zmiana a poziomem cen materiałów/ kosztów wynikających z komunikatu Prezesa GUS za miesiąc, w którym została złożona oferta Wykonawcy,
  - c. Sposób określenia wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia nastąpi na podstawie wniosku strony wnioskującej o zmianę i dokumentów dołączonych do tego wniosku potwierdzających m.in. rzeczywiste zastosowanie poszczególnych materiałów/poniesienie poszczególnych kosztów w ramach niniejszego zamówienia, a także na podstawie komunikatów Prezesa GUS, o których mowa w lit. b) powyżej. Zmiana wynagrodzenia może nastąpić na podstawie pisemnego aneksu podpisanego przez obie Strony Umowy.
  - d. maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza zamawiający, to łącznie 20 % w stosunku do wartości całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 umowy;
  - e. zmiana wynagrodzenia może nastąpić co kwartał, począwszy najwcześniej od 13-go miesiąca obowiązywania niniejszej Umowy
11. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z ust. 10, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy.

12. Ponadto Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w następujących przypadkach:
- a) w zakresie przedmiotu zamówienia, jeżeli zmiany są na korzyść Zamawiającego albo zaszły okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy, niezależne od Wykonawcy;
  - b) w zakresie terminu realizacji umowy, jeśli zaszły okoliczności, których nie można było przewidzieć, jedynie jednak w sytuacji, gdy nieprzewidziane okoliczności nie wynikają z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
  - c) w zakresie wynagrodzenia, jeżeli zmiany te są korzystne dla Zamawiającego, a w szczególności w przypadku zmniejszenia ilościowej realizacji zamówienia; minimalną wielkość świadczenia stron Zamawiający określa na 50 % wartości wynagrodzenia Wykonawcy (z zastrzeżeniem przypadków niezależnych od Zamawiającego powodujących konieczność ograniczenia zakresu zamówienia o więcej niż 50 % maksymalnej wartości wynagrodzenia Wykonawcy),
  - d) niewykorzystania kwoty wymienionej w §4 ust. 1 umowy, wówczas umowa może zostać przedłużona do wysokości niewykorzystanej kwoty wymienionej w §4 ust. 1 o maksymalnie 12 miesięcy. Zmiana ta wymaga sporządzenia aneksu do umowy podpisanego przez obie strony. Zamawiający informuje Wykonawcę najpóźniej 2 tygodnie przed zakończeniem terminu realizacji umowy o którym mowa w §2 o chęci i możliwości przedłużenia umowy podając liczbę miesięcy i kwotę niewykorzystaną. Zmiana umowy może nastąpić tylko raz.

#### **§11 KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA RODO**

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:
  - a) administratorem danych osobowych wskazanych w złożonych ofertach jest Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa;
  - b) administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można skontaktować się pod adresem email: [iod@sggw.edu.pl](mailto:iod@sggw.edu.pl);
  - c) dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
  - d) odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019, ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
  - e) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
  - f) obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

- g) w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- h) Wykonawca posiada:
- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- i) Wykonawcy nie przysługuje:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

## **§ 12 POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wykonawca nie może przenieść swoich wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz osób trzecich bez pisemnej zgody Zamawiającego pod rygorem nieważności.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Spory, mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy, będą rozstrzygane przez Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**Anna Speruda-Żytek – właściciel**  
*podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

(pieczęć i podpisy osób reprezentujących Wykonawcę)

**prof. dr hab. Michał Jerzy Zasada – Rektor SGGW**  
*podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

**dr inż. Władysław W. Skarżyński – Kanclerz SGGW**  
*podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

**mgr Anna Kamińska – Kwestor SGGW**  
*podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

(pieczęć i podpisy osób reprezentujących Zamawiającego)

### **Załączniki:**

1. Opis przedmiotu zamówienia wraz z kalkulacją ceny ofertowej
2. Formularz ofertowy,

**Załącznik nr 2 do niniejszej SWZ – Opis przedmiotu zamówienia wraz z kalkulacją**

**NR SPRAWY: SZP.250.11.2022**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby komórek organizacyjnych Szkoły Głównej Gospodarstwa wiejskiego w Warszawie (Biuro Organizacyjne, Biuro Rektora, Biuro Współpracy Międzynarodowej, Orkiestra Reprezentacyjna SGGW, Rada Uczelniana Samorządu Studentów SGGW).
2. Przedmiot zamówienia obejmuje następujące kategorie usług:
  - 1) serwis kawowy wariant podstawowy i rozszerzony,
  - 2) przyjęcie bufetowe,
  - 3) przyjęcie zasiadane.
  - 4) obiad zasiadany
3. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia każdej z pośród ww. usług dla maksymalnie 10 osób w nagłym przypadku. Taka usługa musi zostać wykonana w ciągu godziny od zgłoszenia. Usługa będzie świadczona w lokalu Wykonawcy. Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć ile takich usług zostanie wykonano w trakcie trwania umowy. Lokal Wykonawcy musi być zlokalizowany w promieniu 1 km od siedziby Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo łączenia poszczególnych kategorii usług. W przypadku łączenia poszczególnych kategorii usług zamawiający ustali przed wydarzeniem odrębne lub łączne godziny serwowania posiłków.
5. Zamawiający ma prawo zmienić liczbę osób biorących udział w poszczególnych spotkaniach. Ostateczna liczba osób musi zostać podana przez zamawiającego nie później niż w dniu poprzedzającym dzień wykonania usługi.
6. W ramach zamówienia wykonawca jest zobowiązany do:
  - 1) przygotowania potraw według wybranego przez zamawiającego menu;
  - 2) transportu posiłków oraz podania ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
  - 3) dostarczenia świeżych produktów żywnościowych i przyrządzania potraw gotowanych w dniu świadczenia usługi;
  - 4) przygotowania wskazanych miejsc do przyjęć, a w szczególności: dostarczenie niezbędnego wyposażenia, ustawienie stolów i krzeseł, nakrycie stolów obrusami i zastawą odpowiednią do rangi spotkania, przygotowanie i ustawienie odpowiednich dekoracji po uzgodnieniu z zamawiającym;
  - 5) przygotowywania i serwowania posiłków przez osoby posiadające aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych wydane zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
  - 6) obsługi kelnerskiej świadczonej na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami obowiązującymi w tym zakresie, w tym w szczególności kultury obsługi. Zamawiający zwraca szczególną uwagę na przestrzeganie standardów kulturalnego, stosownego i godnego zachowania odpowiednich do miejsca, również w strefie tzw. zaplecza technicznego;
  - 7) zapewnienia jednolitego, stosownego do okoliczności, i schludnego stroju osób obsługujących spotkanie;
  - 8) świadczenia usług wyłącznie przy użyciu spełniających normy bezpieczeństwa i jakościowe produktów spożywczych;
  - 9) estetycznego podawania posiłków;

- 10) zapewnienia dekoracji stołów zgodnie z ustaleniami z zamawiającym;
  - 11) zapewnienia opisów potraw zgodnie z wymaganiami zamawiającego;
  - 12) systematycznego uzupełniania potraw oraz sprzątanania w trakcie spotkań;
  - 13) posprzątanania po usłudze, usunięcia i utylizacji odpadów i śmieci zgodnie z zasadami segregacji, zlikwidowania stanowiska przygotowywania posiłków i zebrania naczyń, sztućców oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 minut po otrzymaniu informacji od zamawiającego o zakończeniu spotkania;
  - 14) pozostawienia, po wykonaniu usługi, do dyspozycji zamawiającego, całości niewykorzystanego zamówienia, w tym jedzenia, dekoracji kwiatowych, napojów.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu, w trakcie realizacji umowy, do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania wykorzystane w procesie przygotowania i transportu posiłków i wglądu w orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych osób wyznaczonych do realizacji zamówienia.
  8. Na etapie realizacji umowy Wykonawca musi być wpisany do rejestru zakładów, o którym mowa w art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, i musi mieć wdrożony system HACCP.
  9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i zgodnie z przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy.
  10. Zamawiający przewiduje również organizację przyjęć okolicznościowych (np. spotkanie wigilijne), na które menu będzie ustalane odrębnie wg cennika przedstawionego przez wykonawcę. Jeżeli wykonawca nie posiada takiego cennika, powinien wyliczyć koszt zamówienia na podstawie cen rynkowych poszczególnych produktów i przedstawić do akceptacji zamawiającego.
  11. Od charakteru spotkania będzie uzależnione menu, które każdorazowo będzie wybierane przez zamawiającego. Podstawą wyboru potraw na poszczególne spotkania będzie Karta dań zaoferowana przez wykonawcę.
  12. Po uzgodnieniu z zamawiającym, wykonawca może zaoferować potrawy inne niż wymienione w Karcie dań, szczególnie jeżeli jest to związane z wykorzystaniem produktów sezonowych.
  13. Po uzgodnieniu z wykonawcą, zamawiający może rozszerzyć albo zmniejszyć zaproponowane menu w zakresie ilości, lub różnorodności dań lub napoi, które będzie rozliczane zgodnie z cennikiem wykonawcy, który należy przesłać e-mailem do akceptacji przez zamawiającego. Jeżeli wykonawca nie posiada takiego cennika, powinien wyliczyć koszt zamówienia na podstawie cen rynkowych poszczególnych produktów i przedstawić do akceptacji zamawiającego.
  14. Zamówienie w poszczególnych kategoriach obejmuje:
    - 1) **SERWIS KAWOWY**, w tym:
      - niezbędne wyposażenie do obsługi cateringowej, tzn. bufety, stoliki koktajlowe, obrusy materiałowe bez wzorów, w kolorze białym lub ceru, czyste, wyprasowane, nienoszące śladów użycia, serwis do kawy i herbaty — ceramiczny lub porcelanowy bez wzorów, sztucze platerowe odpowiednie do serwowanych dań, ceramiczne lub porcelanowe talerzyki do ciasta — bez wzorów, szklanki do zimnych napoi — przezroczyste lub bezbarwne, bez wzorów i dekorów, serwetki papierowe, dekoracje stołu/stołów ze świeżych kompozycji kwiatowych, ewentualnie świece;
      - filiżanki do kawy i herbaty, szklanki na soki oraz talerzyki i sztucze — w liczbie większej co najmniej o 50% niż liczba osób,
      - obsługa — co najmniej jeden kelner na 20 osób,

- sprzątanie po wykonaniu usługi, w tym utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych.

**Menu:**

- kawa powinna być podawana w warkach lub w termosach w liczbie zapewniającej sprawną obsługę gości; zamawiający dopuszcza również samoobsługowe ekspresy do kawy, jeżeli ich wydajność pozwala na sprawną obsługę podanej liczby gości; zamawiający nie dopuszcza serwowania kawy rozpuszczalnej lub mielonej do samodzielnego sporządzenia przez gości,
- herbata powinna być podawana w warkach lub w termosach w liczbie zapewniającej sprawną obsługę gości (herbata w saszetkach, każda osobno pakowana, różne rodzaje, w tym: czarna, zielona, 2 smaki owocowe),
- cukier (biały i brązowy), słodzik — nie mniej niż 10 g/os.,
- śmietanka i mleko w dzbanuszkach — nie mniej niż 10 ml/os.,
- cytryna w plasterkach podawana na talerzykach — 1 plaster/os.,
- woda: gazowana i niegazowana w szklanych butelkach — co najmniej 300 ml/os.,
- kruche ciastka (mieszanka) — co najmniej 150 g/os.

Zamawiający przewiduje, w okresie obowiązywania umowy, około 14 jednodniowych spotkań z wykorzystaniem serwisu kawowego, na każdym spotkaniu około 30-100 osób.

**W wariantcie kawowym rozszerzonym dodatkowo:**

- 2 rodzaje ciasta — w tym jedno owocowe (z owocami sezonowymi) — co najmniej po 80 g/os.,
- 3 rodzaje soków owocowych 100%, podawanych w szklanych przezroczystych dzbankach (pojemność od 1 l do 1,5 l) — nie dopuszcza się napojów i nektarów — łącznie co najmniej 300 ml/os.,
- 3 rodzaje owoców (w tym owoce polskie) — co najmniej 300 g/os.,
- dekoracyjne kanapki zrobione z pieczywa jasnego i ciemnego (co najmniej trzy rodzaje) — co najmniej po 3 sztuki na osobę — łączna waga co najmniej 180 g/os.

Serwis kawowy może mieć charakter ciągły lub czasowy (przerwa kawowa).

Zamawiający przewiduje, w okresie obowiązywania umowy, około 10 spotkań z wykorzystaniem serwisu kawowego rozszerzonego. Spotkania mogą być jednodniowe lub wielodniowe. Na każdym spotkaniu zamawiający przewiduje około 120-250 osób.

**2) PRZYJĘCIE BUFETOWE, w tym:**

- niezbędne wyposażenie do obsługi cateringowej nienoszące śladów zużycia, tzn. bufety, podgrzewacze, stoliki koktajlowe lub stoły z obrusami, krzesła z pokrowcami dla gości, obrusy materiałowe bez wzorów (w kolorze białym lub ecru), czyste, wyprasowane, nienoszące śladów użycia, zastawa ceramiczna lub porcelanowa — w bardzo dobrym stanie, bez wzorów, serwisy: do kawy i herbaty — ceramiczne lub porcelanowe bez wzorów, sztucze platerowe odpowiednie do serwowanych dań, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi — przezroczyste, bezbarwne, bez wzorów i dekoracji, kieliszki do wina — przezroczyste, bezbarwne, bez nadruków i dekoracji, serwetki materiałowe w kolorze białym — gładkie — z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów i papierowe, dekoracja/e stołu/stołów ze świeżych kompozycji kwiatowych, ewentualnie świece,
- liczba niezbędnej zastawy, tj. talerzy, filiżanek do kawy i herbaty, szklanek na soki, sztućców, w liczbie większej co najmniej o 30% niż liczba osób,
- obsługa — co najmniej jeden kelner na 10 osób,
- opis potraw w języku polskim i angielskim umieszczony w widocznym miejscu, jednoznacznie identyfikujący opisywaną potrawę.

**Menu:**

- **aperitif:** (wino musujące — wytrawne — 1 kieliszek/os., napoje bezalkoholowe: woda niegazowana, co najmniej 2 rodzaje soków owocowych 100%) oraz małe przekąski (3 rodzaje przekąsek typu finger food) — serwowanych (roznoszonych) przez kelnerów przed głównym posiłkiem,
- **przekąski zimne:**
  - ryby i owoce morza — co najmniej 3 rodzaje dań,
  - przekąski mięsne (różne rodzaje mięs) — co najmniej 4 dania,
  - bezmięsne — co najmniej 3 rodzaje dań,
  - półmiski serów,
- **sałatki i salaty:**
  - sałatki — co najmniej 3 rodzaje,
  - surówki — co najmniej 2 rodzaje,
- **zupy — co najmniej 2 rodzaje,**
- **dania gorące:**
  - dania z ryb i owoców morza — co najmniej 2 dania,
  - dania mięsne (różne rodzaje mięs) — co najmniej 4 dania, w tym 2 drobiowe,
  - dania bezmięsne — co najmniej 2 dania,
- **dodatki:**
  - warzywa na ciepło — co najmniej 2 dania,
  - dodatki skrobiowe — co najmniej 4 dania,
- **świeże owoce — co najmniej 4 rodzaje, w tym owoce polskie,**
- **desery — co najmniej 3 rodzaje,**
- **ciasta — co najmniej 3 rodzaje,**
- **napoje zimne bez ograniczeń — woda gazowana i niegazowana, co najmniej 3 rodzaje soków 100%, w tym jeden z polskich owoców,**
- **napoje gorące — kawa, herbata,**
- **alkohole — co najmniej jeden rodzaj białego wina wytrawnego i czerwonego wina wytrawnego — łącznie 2 kieliszki (200 ml)/os. — dobrane do proponowanych potraw.**

Zamawiający przewiduje, w okresie obowiązywania umowy, około 7 spotkań bufetowych, na każdym spotkaniu około 80-250 osób.

### 3) PRZYJĘCIE ZASIADANE, w tym:

- niezbędne wyposażenie do obsługi cateringowej nienoszące śladów zużycia: stoły z obrusami, krzesła z pokrowcami dla gości, obrusy materiałowe — bez wzorów (w kolorze białym lub ecru), czyste, wyprasowane, nienoszące śladów użycia, zastawa — ceramiczna lub porcelanowa w bardzo dobrym stanie, bez wzorów, serwisy do kawy i herbaty — ceramiczne lub porcelanowe, bez wzorów, sztuczne platerowe odpowiednie do serwowanych dań, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi — przezroczyste, bezbarwne, bez wzorów i dekorów, kieliszki do wina — przezroczyste, bezbarwne bez wzorów i dekorów, serwetki materiałowe w kolorze białym, gładkie z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów i papierowe, dekoracja/e stołu/stołów ze świeżych kompozycji kwiatowych, ewentualnie świece,
- liczba zastawy powinna być odpowiednia do zaproponowanej liczby osób,
- obsługa — co najmniej jeden kelner na 4 osoby,
- przygotowanie menu w formie papierowej dla każdego uczestnika przyjęcia w języku polskim i angielskim.

**MENU:**

- aperitif — napoje alkoholowe — wino musujące (150 ml/os.), napoje bezalkoholowe: woda niegazowana, co najmniej 2 rodzaje soków 100% z polskich owoców oraz małe przekąski (co najmniej 3 rodzaje przekąsek typu finger food) — serwowanych (roznoszonych) przez kelnerów przed kolacją,
- przystawka zimna,
- przystawka ciepła lub zupa,
- danie gorące — co najmniej 2 dania do wyboru przez gości na miejscu; w tym jedno mięsne, jedno bezmięsne,
- deser,
- napoje bezalkoholowe — kawa, herbata, woda, soki 100% — bez ograniczenia,
- napoje alkoholowe — białe wino wytrawne i czerwone wino wytrawne — łącznie 2 kieliszki/os., nalewka polska albo wódka polska — jeden kieliszek 20 ml/os.

Zamawiający przewiduje, w okresie obowiązywania umowy, około 4 spotkań zasiadanych, na każdym spotkaniu około 20 osób.

**4) OBIAD ZASIADANY, w tym:**

- niezbędne wyposażenie do obsługi cateringowej nienoszące śladów zużycia: stoły z obrusami, krzesła z pokrowcami dla gości, obrusy materiałowe — bez wzorów czyste, wyprasowane, nienoszące śladów użycia, zastawa — ceramiczna lub porcelanowa w bardzo dobrym stanie, bez wzorów, serwisy do kawy i herbaty — ceramiczne lub porcelanowe, bez wzorów, sztucze platerowe odpowiednie do serwowanych dań, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi — przezroczyste, bezbarwne, bez wzorów i dekorów, kieliszki do wina — przezroczyste, bezbarwne bez wzorów i dekorów, serwetki materiałowe w kolorze białym, gładkie z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów i papierowe, dekoracja/e stołu/stołów, liczba zastawy powinna być odpowiednia do zaproponowanej liczby osób,
- obsługa — co najmniej jeden kelner na 6 osób,

**MENU:**

- przystawka ciepła lub zupa,
- danie gorące — 2 dania do wyboru przez gości; w tym jedno mięsne, jedno bezmięsne,
- deser,
- napoje bezalkoholowe — kawa, herbata, woda, soki 100% — bez ograniczenia,
- ewentualnie napoje alkoholowe — białe wino wytrawne lub czerwone wino wytrawne — łącznie 1 kieliszek/os., — jeden kieliszek 20 ml/os.

Zamawiający przewiduje, w okresie obowiązywania umowy, około 8 obiadów zasiadanych, na każdym spotkaniu około 5- 30 osób.

15. Zamawiający preferuje dania z wykorzystaniem polskich produktów, szczególnie pochodzących z konkretnych regionów, jak też charakteryzujących się tradycyjną metodą produkcji.
16. Wykonawca przedstawi zamawiającemu propozycje win do wyboru razem z propozycją menu.
17. Wykonawca proponuje w Karcie dań, stanowiącej załącznik do formularza oferty, potrawy z ich opisem, tj. podaniem składników, które będą wybierane na poszczególne spotkania, tj.:

**1) przekąski zimne — co najmniej 35 propozycji, w tym:**

- ryby i owoce morza — co najmniej 5 propozycje; w tym 2 potrawy z ryb kuchni polskiej,
- przekąski mięsne (różne rodzaje mięs) — co najmniej 5 propozycji, w tym 2 kuchni polskiej,
- przekąski bezmięsne — co najmniej 5 propozycji, w tym 2 kuchni polskiej,
- dekoracyjne kanapki — co najmniej 10 propozycji,

- małe przekąski typu finger food — co najmniej 10 propozycji, w tym 4 kuchni polskiej,
  - 2) **sałatki i surówki — co najmniej 15 propozycji, w tym:**
    - sałatki — co najmniej 8 propozycji,
    - surówki — co najmniej 7 propozycji, w tym 2 kuchni polskiej,
  - 3) **zupy co najmniej 6 propozycji, w tym 3 kuchni polskiej,**
  - 4) **dania główne gorące — co najmniej 22 propozycji, w tym:**
    - mięsne (różne gatunki mięs) — co najmniej 10 propozycji (co najmniej 4 z drobiu), w tym 5 kuchni polskiej,
    - ryby i owoce morza — co najmniej 5 propozycji, w tym 2 kuchni polskiej,
    - bezmięsne — co najmniej 5 propozycji, w tym 2 kuchni polskiej,
    - specjalne (koszerno, halal) — co najmniej po 1 propozycji,
  - 5)  **dodatki — co najmniej 10 propozycji, w tym:**
    - warzywa na ciepło (inne niż dania bezmięsne) — co najmniej 5 propozycji,
    - dodatki skrobiowe (Przez pojęcie dodatki skrobiowe rozumie się w szczególności: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, różne rodzaje klusek lub inne) — co najmniej 5 propozycji.
  - 6) **ciasta i desery — co najmniej 20 propozycji, w tym:**
    - desery — co najmniej 5 propozycji, w tym 3 kuchni polskiej,
    - ciasta — co najmniej 8 propozycji, w tym 4 kuchni polskiej,
    - ciastka — co najmniej 7 propozycji, w tym 3 kuchni polskiej.
18. Zamawiający informuje, że podane w pkt 13 liczby spotkań i uczestników są szacunkowe. W trakcie realizacji umowy mogą przybierać inne wartości niż podane, tzn. mogą być większe lub mniejsze.
  19. Kategoria usługi oraz liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zamówieniu usługi. Ostateczna liczba osób uczestniczących w poszczególnych spotkaniach musi zostać podana przez zamawiającego nie później niż w dniu poprzedzającym dzień wykonania usługi.
  20. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia zapotrzebowania na obsługę spotkania przez większą liczbę kelnerów, w tym ze znajomością języka angielskiego w stopniu komunikatywnym.
  21. Potrawy oferowane przez wykonawcę muszą być świeże, wykonane z produktów wysokiej jakości; produkty przetworzone, takie jak np. kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia.
  22. W przypadkach szczególnych, wskazanych przez zamawiającego, wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania indywidualnego posiłku dla wskazanej osoby (względny zdrowotny lub religijny).
  23. Wykonawca dostarczy zarówno wodę mineralną gazowaną, jak i niegazowaną (w szklanych opakowaniach zwrotnych).
  24. Dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą w naczyniach szklanych, ceramicznych lub porcelanowych.
  25. W trakcie każdego spotkania wykonawca zapewni obsługę kelnerską odpowiednią do każdej kategorii świadczonych usług.
  26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi, na każdym etapie oraz w każdej chwili, w miejscu przygotowania posiłków i ich dostawy.
  27. Na żądanie zamawiającego wykonawca zobowiązany jest do podania danych personalnych osób obsługujących, źródeł zakupu artykułów spożywczych oraz do przekazania zamawiającemu próbek wyrobów produkcji własnej oraz aktualnych wyników badań bakteriologicznych.

28. Wykonawca przedstawi zamawiającemu do akceptacji menu i propozycje wystroju stołów w zakresie kompozycji kwiatowych, odpowiednio do charakteru spotkania, nie później niż w terminie 2 dni kalendarzowych po otrzymaniu informacji od zamawiającego o planowanym spotkaniu.
29. Zamówienie na realizację usługi może zostać przez zamawiającego odwołane do 24 godz. przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania
30. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na sprzedaż napojów alkoholowych dla przedsiębiorców, których działalność polega na organizowaniu przyjęć (catering).
31. Wykonawca musi przedstawić, przed podpisaniem umowy, kserokopię zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność.

Lp.	Kategoria usługi	Cena brutto za 1 osobę	Ilość osób na przyjęciu	Wartość brutto
1.	2.	3.	4.	5=3x4.
1.	Serwis kawowy, wariant podstawowy	26	1400	36 400,00
2.	Serwis kawowy, wariant rozszerzony	46	2500	115 000,00
3.	Przyjęcie bufetowe	156	1750	273 000,00
4.	Przyjęcie zasiadane	220	80	17 600,00
5.	Obiad zasiadany	185	240	44 400,00
Razem (suma wierszy 1-5):				486 400,00

Oświadczam(y), iż zapoznałem(liśmy) się z treścią i wymaganiami powyższego opisu przedmiotu zamówienia w pełni go akceptuję(emy) oraz oferuję(emy) za cenę wskazaną w formularzu ofertowym uwzględniającą wymagania opisu.

Anna Speruda-Żytek

*Podpis elektroniczny lub podpis zaufany albo podpis osobisty w postaci elektronicznej.*

Załącznik nr 1 do SWZ – wzór formularza ofertowego

NR SPRAWY: SZP.250.11.2022

FORMULARZ OFERTOWY

<p>Pełna nazwa Wykonawcy</p> <p>„Limba” Usługi Gastronomiczne Anna Speruda-Żytek</p> <p>Dokładny adres (siedziba Wykonawcy)</p> <p>ul. Nowoursynowska 161, 02-787 Warszawa</p> <p>Telefon / e-mail</p> <p>22 59 316 55, 603 970 765, stolowkasggw@wp.pl</p> <p>Adres skrzynki ePUAP Wykonawcy</p>
---

Działając w imieniu wymienionego powyżej wykonawcy(ów) oferuję(emy) realizację na rzecz zamawiającego zamówienia publicznego na:

**Usługi restauracyjne i podawania posiłków na terenie SGGW**

OŚWIADCZAM(Y), ŻE:

1. zapoznałem się z treścią SWZ dla niniejszego zamówienia,
2. akceptuję w pełni i bez zastrzeżeń postanowienia: SWZ oraz wzoru umowy dla niniejszego zamówienia, wyjaśnień do SWZ oraz jej zmian,
3. Kryterium: Cena  
Cena mojej (naszej) oferty za realizację niniejszego zamówienia wynosi:

Cena brutto PLN: 486 400,00	słownie: czterysta osiemdziesiąt sześć tysięcy czterysta złotych
-----------------------------	--

4. Składam(y) niniejszą ofertę **we własnym imieniu / jako wykonawca w ofercie wspólnej** (niepotrzebne skreślić)
5. Oświadczam, iż jestem związany ofertą do terminu wskazanego w SWZ.
6. Oświadczam, iż podany w mojej ofercie adres e-mailowy jest właściwy do komunikowania się z Zamawiającym
7. Oświadczam, że wybór naszej oferty **będzie/nie będzie** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towaru i usług w myśl art. 225 ustawy Pzp.
9. Oświadczam, że:
  - a) wypełniłem ciążące na mnie jako Administratorze danych osobowych w rozumieniu RODO obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 i/lub art. 14 RODO1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu,
  - b) wszelkie dane osobowe wskazane przeze mnie w treści jakichkolwiek dokumentów złożonych w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu pozyskałem i przetwarzam zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.
10. Zobowiązuję się do przekazania w imieniu Zamawiającego wszystkim osobom, których dane osobowe udostępniłem Zamawiającemu w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia

publicznego w prowadzonym postępowaniu oraz w związku z zawarciem umowy i jej realizacją, informacji, o których mowa w art. 14 RODO, chyba, że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO oraz na etapie ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego zobowiązuje się składać Zamawiającemu stosowne oświadczenie o wypełnieniu wyżej wskazanego obowiązku, a na etapie zawarcia i realizacji umowy zobowiązuje się każdorazowo poinformować Zamawiającego o wypełnianiu tego obowiązku.

11. Informuję, iż prowadzona działalność klasyfikuje się jako: **mikroprzedsiębiorstwo / małe przedsiębiorstwo / średnie przedsiębiorstwo** (niepotrzebne skreślić).

Informacja niezbędna do celów statystycznych Urzędu Zamówień Publicznych zgodnie z zaleceniami Komisji Europejskiej.

**Mikroprzedsiębiorstwo** – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EURO

**Małe przedsiębiorstwo** – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EURO

**Średnie przedsiębiorstwo** – przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EURO lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO

12. **PODWYKONAWCY:**

Oświadczam, że:

- a) przedmiot zamówienia wykonamy siłami własnymi;
- b) powierzmy następującym podwykonawcom realizację następujących części zamówienia:

L.p.	Nazwa (firma) podwykonawcy	Część (zakres) przedmiotu zamówienia powierzony podwykonawcy

- c) powołujemy się na zasoby niżej wymienionych podmiotów w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w SWZ, na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp.

L.p.	Nazwa (firma) podwykonawcy	Udostępnione zasoby

13. Niniejszym wskazuję, iż następujące informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010 i 1649):

L.p.	Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji

Warszawa 16.03.2022

Anna Speruda-Żytek

*Podpis elektroniczny lub podpis zaufany albo podpis osobisty w postaci elektronicznej.*

Załącznik nr 3 do niniejszej SWZ – Karta dań  
NR SPRAWY: SZP.250.11.2022

## Karta dań

Przekąski zimne		
Ryby i owoce morza		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Karp po żydowsku	Karp faszerowany z rodzynkami w galarecie
2.	Krewetki w tempurze	Krewetki panierowane w tempurze
3.	Sledzie w oleju	Sledzie matiasy z cebulą zalane olejem
4.	Tatar z lososia	Mięso z lososia siekane z kaparami i przyprawami
5.	Roladka z lososia	Ciasto szpinakowe, losoś wędzony i serek śmietankowy
Przekąski mięsne (różne rodzaje mięs)		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Tatar wołowy	Ligawa wołowa rozdrobniona z siekaną cebulą i ogórkiem kwaszonym i przyprawami
2.	Schab ze śliwką w galarecie	Nadziewany schab suszoną śliwką i morelą zalany galaretą
3.	Półdzwiczki wieprzowe z musem śliwkowym	Pieczona półdzwiczka wieprzowa udekorowana musem z suszonych śliwek, serka śmietankowego i brandy
4.	Galantyna z kurczaka	Rolowane mięso z kurczaka w galarecie
5.	Kurczak po andaluzyjsku	Zrolowany filet z kurczaka faszerowany daktylami, morelami i migdałami w galarecie
Przekąski bezmięsne		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Koreczki z sera pleśniowego	Ser pleśniowy i grillowana papryka na wykałaczce
2.	Koreczki z mozzarellą	Kulki mozzarella z pomidorkiem koktajlowym i bazylią na wykałaczce
3.	Jajko przepiórcze z musem brokułowym na pumperniku	Gotowane jajko przepiórcze na pumperniku z musem brokułowym
4.	Roladka z koziego sera	Kozi ser i suszone pomidorki zawijane w pieczone bataty i seler
5.	Salatka caprese	Plastry pomidorów przekładane plastrami białej mozzarelli z bazylią
Dekoracyjne kanapki		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Kanapki na bagietce z szynką	Krojona bagietka smarowana masłem z rulonikiem szynki dekorowane warzywami (papryka, pomidor koktajlowy, oliwki, zioła)
2.	Kanapki na bagietce chorizzo	Krojona bagietka smarowana masłem z chorizzo dekorowane warzywami (papryka,

		pomidor koktajlowy, oliwki, ziola
3.	Kanapki na ciemnym pieczywie z lososiem	Krojone ciemne pieczywo smarowana masłem z lososiem dekorowane warzywami (papryka, pomidor koktajlowy, oliwki, ziola)
4.	Kanapki na bagietce z mięsem pieczonym	Krojona bagietka smarowana masłem z mięsem pieczonym dekorowane warzywami (papryka, pomidor koktajlowy, oliwki, ziola)
5.	Kanapki na pumperniku z jajkiem przepiórczym	Pumpernikiel dekorowany serkiem śmietankowym z połówką jajka przepiórczego
6.	Kanapki na grzance z krewetkami	Grzanka z bagietki z krewetką i z cytryną
7.	Kanapki na grzance anchovis	Grzanka z bagietki z anchovis z serem żółtym i pomidorkiem koktajlowym
8.	Kanapki na bagietce z szynką parmeńską	Krojona bagietka smarowana masłem z szynką parmeńską i melonem dekorowane warzywami (papryka, pomidor koktajlowy, oliwki, ziola)
9.	Kanapki na bagietce z pasztetem	Krojona bagietka smarowana masłem z pasztetem, dekorowane gruszką i żurawiną i ziołami
10.	Kanapka na pumperniku z kawiozem	Pumpernikiel dekorowany serkiem śmietankowym z kawiozem, warzywami i ziołami
<b>Małe przekąski typu finger food</b>		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Koreczki z szynką i ananasem	Pokrojone w kostkę szynka, ser żółty i ananas na wykałaczce
2.	Jajko przepiórcze na grzance	Jajko przepiórcze, oliwka i korniszon na wykałaczce
3.	Rulonik z szynki	Mus chrzanowy z jajkiem zawinięty w szynkę
4.	Szynka parmeńska z melonem	Różyczka z szynki parmeńskiej z kulką melona
5.	Pikantne kulki serowe	Kulki serowe obtoczone w szczypiorku
6.	Koreczki z tuńczyka w czarnym sezamie	Pieczone kostki tuńczyka panierowana w czarnym sezamie
7.	Bruschetta z pomidorami i świeżą bazylią	Pomidory zapieczone z bazylią, mozzarellą na grzance z bagietki
8.	Vol au venty ze szpinakiem	Vol au vent faszerowany muszem szpinakowym
9.	Vol au venty z pieczarkami	Vol au vent faszerowany muszem pieczarkowym
10.	Tartinki z pastą z makreli	Pasta z makreli (makrela, cebulka, majonez, przyprawy) na tartince z dekoracją warzywną
<b>Salatki i surówki</b>		
<b>Salatki</b>		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Salatka z selera naciowego i kurczaka	Kurczak pieczony z selerem naciowym, winogronem i majonezem
2.	Salatka grecka	Salata lodowa, oliwki, ser feta, ogórki, pomidory, cebula w sosie vinegret

3.	Salatka jarzynowa	Pokrojone w kostkę gotowane warzywa z ogórkiem kwaszonym i jajkiem w majonezie
4.	Salatka z makaronem sojowym i pieczarkami	Smażone pieczarki z makaronem sojowym i szczypiorkiem z przyprawami
5.	Salatka nicejska	Salata lodowa, tuńczyk, jajko i majonez
6.	Salatka z rukoli	Rukola, pestki granatu, ser pleśniowy, sos balsamiczny
7.	Salatka z kuskusem i warzywami	Parzony kuskus z drobno posiekanymi warzywami z przyprawami
8.	Salatka gyros z kurczakiem	Kurczak pieczony z kukurydzą z sosem jogurtowym i ketchupem z przyprawami
9.	Salatka śledziowa	Pokrojone w kostkę śledzie, ziemniaki gotowane, ogórki konserwowe w majonezie
10.	Salatka z tuńczyka	Gotowany ryż, tuńczyk, pokrojone ogórki konserwowe, cebulka, kukurydza w majonezie
<b>Surówki</b>		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Z marchewki i chrzamu	Starta marchewka, jabłko, chrzan, śmietana
2.	Selera z rodzynkami	Starty seler, jabłko ,rodzynki, śmietana
3.	Z kapusty białej	Poszatkowana kapusta, cebulka, ,majonez
4.	Z kapusty czerwonej	Poszatkowana kapusta ,cebulka, jabłko, olej
5.	Z kapusty kiszonej	Kapusta kiszona, jabłko, cebula, olej
6.	Z ogórka świeżego	Ogórek pokrojony w kostkę ,cebula, olej
7.	Mizeria	Ogórek pokrojony w plastry, śmietana
8.	Z pora z majonezem	Pory pokrojone w kostkę i jabłko
9.	Surówka wiosenna	Salata zielona, ogórek świeży, rzodkiewka ze śmietaną
10.	Surówka z ogórka kiszzonego marchewki	Ogórek pokrojony w plastry, marchewka i cebulka z olejem
<b>Zupy</b>		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Zupa krem z groszkiem ptysiowym	Zupa krem z selera lub innych warzyw
2.	Kolduny w rosole	Rosół drobiowy + koldunami własny wyrób
3.	Zupa grzybowa z łazankami	Zupa z borowików suszonych + łazanki
4.	Barszcz czerwony z pasztecikiem	Czysty barszcz czerwony + pasztecik z mięsem
5.	Żurek z jajkiem	Żurek z kielbasą z ugotowanym jajkiem
6.	Biały barszcz z białą kielbasą	Biały barszcz z białą kielbasą
7.	Zupa pomidorowa	Zupa pomidorowa z pomidorów i śmietany
8.	Zupa pieczarkowa	Pieczarki podsmażone na maśle i śmietana
9.	Kapuśniak ze słodkiej kapusty	Poszatkowana kapusta na wywarze mięsnym
10.	Barszcz z pasztecikiem	Czysty barszcz czerwony
<b>Dania główne gorące</b>		
<b>Mięsne (różne gatunki mięs, w tym co najmniej 4 z drobiu)</b>		

Lp.	Nazwa	Opis
1.	Dewolaj	Filet z kurczaka z masłem i zieloną pietruszką
2.	Kurczak curry	Pierś kurczaka pokrojona w paski z sosem curry
3.	Filet z kurczaka	Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce
4.	Kurczak po hawajsku	Filet z kurczaka z ananase, serem żółtym
5.	Kotlet schabowy	Schab rozklepany i panierowany
6.	Filet ze schabu z cebulką	Schab smażony saute z cebulką
7.	Zraz wołowy zawijany	Zrazowa rozklepana i zawinięty boczek, cebula, ogórek kiszony
8.	Bitki ze schabu	Schab rozklepany i uduszony w sosie
9.	Wieprzowina po mazowiecku	Schab pokrojony w paski i podsmażony, zalany śmietaną
10.	Bouef Strogonow	Wołowina zrazowa pokrojona w paski z cebulką i pieczarkami
<b>Ryby i owoce morza</b>		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Dorsz panierowany smażony	Filet z dorsza panierowany
2.	Łosoś pieczony	Filet z lososia pieczony w piecu
3.	Miruna w sosie greckim	Filet z miruny smażony saute + sos grecki
4.	Roladka z soli	Filet z soli pieczony z warzywami i sosem cytrynowym
5.	Krewetki smażone panierowane w tempurze	Krewetki smażone i podane z sosem czosnkowym
6.	Kotlety rybne	Mielona ryba z dodatkami i usmażona
7.	Filet rybny w zielone panierce	Filet rybny posypany zieloną panierką z pietruszki
8.	Pstrąg pieczony	Pstrąg oczyszczony i upieczony w piecu
9.	Karp dzwonko pieczony	Karp oczyszczony i upieczony saute
10.	Krewetki smażone na maśle	Krewetki w maśle z winem i podane na gorąco
<b>Bezmięśne</b>		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Naleśniki z serem	Usmażone naleśniki przełożone serem i podane z sosem owocowym i bitą śmietaną
2.	Naleśniki z jabłkami	Usmażone naleśniki przełożone jabłkami i polane czekoladą
3.	Krokiety z pastą jajeczną	Usmażone naleśniki przełożone pastą jajeczną i opanierowane
4.	Pierogi leniwe	Ugotowane ziemniaki, ser, mąka podane z masłem i bułeczką
5.	Papryka faszerowana ryżem i warzywami	Papryka lub inne warzywa pieczone z ryżem i warzywami + sos pomidorowy
6.	Pierogi ze szpinakiem	Szpinak i ser zawijany w ciasto pierogowe
7.	Pierogi z serem na słodko	Ser z kaszą manną zawijane w ciasto pierogowe

8.	Risotto z warzywami	Ryż gotujemy dodajemy warzywa i zapiekamy
9.	Lassagne ze szpinakiem	Makaron Lassagne przekładamy szpinakiem i sosem beszamelowym i pieczemy posypujemy serem żółtym
10.	Cannelloni ze szpinakiem	Rurki makaronowe napełniamy szpinakiem polewamy sosem i zapiekamy w piecu
<b>Specjalne (koszerne, halal)</b>		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Czulent koszerne	Jagnięcina i indyk pokrojony w kostkę duszone z warzywami z fasolą i kaszą
2.	Kofy wołowe z bobem (halal)	Mielona wołowina formowana w kulki smażona na głębokim oleju z cebulą i przyprawami
3.		
4.		
5.		
6.		
<b>Dodatki</b>		
<b>Warzywa na ciepło (inne niż dania bezmięsne)</b>		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Buraczki zasmażane	Buraki gotujemy, ścieramy na tarce i zasmażamy
2.	Marchewka z groszkiem	Marchewkę kroimy w kostkę i dodajemy groszek, gotujemy i zasmażamy
3.	Kapusta zasmażana	Kapustę szatkujemy, gotujemy i zasmażamy
4.	Warzywa gotowane na parze	Wszystkie warzywa gotujemy na parze i podajemy z masłem i bułeczką
5.	Kalafior gotowany	Kalafior gotowany polany bułką zasmażaną z olejem
<b>Dodatki skrobiowe (zgodnie z ust.16, pkt 6 opisu przedmiotu zamówienia)</b>		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Kluski kładzione	Zrobić ciasto na kluski kładzone Formować i gotować bezpośrednio przed podaniem
2.	Ziemniaki piure	Ugotowane i ubite ziemniaki
3.	Ziemniaki pieczone	Surowe ziemniaki i kroimy, przyprawiamy i pieczone w piecu
4.	Kasza gryczana	Przyprawiamy do smaku i parujemy
5.	Ryż	Przyprawiamy do smaku i parujemy
<b>Ciasta i desery</b>		
<b>Desery</b>		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Z mango z ziarenek chia	Ziarenka moczymy w mleczku kokosowym

2.	Deser z zielonej tapioki z musem truskawkowym	Tapiokę ugotować z mlekiem i przełożyć musem truskawkowym
3.	Galaretki w paski	Rozpuszczamy galaretkę w mniejszej ilości wody i przekładamy śmietanką z jogurtem warstwowo ,różne kolory
4.	Mus czekoladowy	Ubijamy śmietanką z czekoladą i podajemy z wiśniami
5.	Tiramisu	Robimy krem i przekładamy z biszkopcikami moczonymi w amaretto
<b>Ciasta</b>		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	sernik	Sernik na kruchym spodzie
2.	szarlotka	Szarlotka pieczona na kruchym spodzie
3.	WZ-ka	Biszkopt czekoladowy przełożony bitą śmietaną
4.	Napoleonka	Ciasto francuskie z kremem
5.	Rolada z kremem	Ciasto biszkoptowe zawijane z kremem
6.	Rolada z jabłkami	Ciasto biszkoptowe przełożone jabłkami
7.	Torty różne smaki	Torty biszkoptowe ,orzechowe, makowe
8.	Pączki	Wyrób własny na samych żółtkach
9.	Krajanka piernikowa	Ciasto piernikowe z powidłami śliwkowymi i kremem
10.	Ciasta ucierane	Piaskowe, keksy, stefanka
<b>Ciastka</b>		
Lp.	Nazwa	Opis
1.	Mini tarty	Małe ciasteczka jabłkami, rabarbarem
2.	rogaliki	Ciasto krucho drożdżowe
3.	babeczki	Z owocami
4.	eklerki	Ciasto ptysiowe z bitą śmietaną owalne
5.	ptysie	Ciasto ptysiowe okrągłe
6.	Rożki francuski	Ciasto francuskie zawinięte w rożek
7.	Mufinki różne smaki	Czekoladowe, cytrynowe
8.	Amoniaczki	Półkruche ciasteczka
9.	Kruche przez maszynką	Kruche ciastka
10.	Rurki z kremem	Francuskie ciasto z kremem do napoleonek

**UWAGA:**

Liczba propozycji nie może być mniejsza niż wskazana w pkt 17 OPZ.

Niniejszym oświadczam, iż propozycja dań wskazana w Karcie dań jest naszą autorską propozycją.

Anna Speruda-Żytek

*Podpis elektroniczny lub podpis zaufany albo podpis osobisty w postaci elektronicznej.*

