

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 3641/2025

Zarządu Województwa Opolskiego

z dnia 9 września 2025 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Regionalnego Święta Edukacji.

Opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Regionalnego Święta Edukacji, które odbędzie się w Teatrze im. Jana Kochanowskiego w Opolu.

II. Przedmiot zamówienia obejmuje usługę cateringową dla 400 uczestników uroczystości w dniu 27.10.2025 r. Planowana godzina rozpoczęcia uroczystości to 17:00.

III. Uroczystość jest wydarzeniem jednodniowym.

IV. Catering będzie serwowany w foyer dolnym Teatru im. Jana Kochanowskiego w Opolu przy ul. Plac Teatralny 12, 45-056 Opole.

V. Planowane realizacja usługi cateringowej w dniu 27.10.2025 w godzinach od 16:00-21:30.

VI. Poczęstunek dla gości składa się z:

1. Przekąski zimnej tzw. „finger food” dla każdego uczestnika przyjęcia, minimum 6 propozycji w tym;

3 propozycje przekąsek wegetariańskich, 2 mięsne finger food i 1 wg uznania Wykonawcy, (który będzie oceniany w kryterium oceny ofert).

Definicja: przez finger food rozumie się porcję na „jeden kęs”, z czego każda przekąska powinna mieć wagę od 80-110 g, w tym np.:

- a) roladki, wybór z następujących rodzajów:
 - roladki z wędzonego łososa ze szpinakiem,
 - roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i figą,
 - roladki z szynki prosciutto z serem kozim i gruszką,
 - roladki wegetariańskie z bakłażana z serem kozim/fetą,

- roladki wegetariańskie z bakłażana z ricottą i orzechami włoskimi,
- roladki wegetariańskie z grillowanej/surowej cukinii z twarożkiem tofu/hummusem, rzodkiewką, natką pietruszki i ogórkiem,
- b) koreczki bankietowe, wybór z następujących rodzajów:
 - koreczki wegetariańskie z kiełkami,
 - koreczki z łososiem i serem feta,
 - koreczki z kabanosa, sera żółtego, korniszona i papryki,
 - koreczki wegetariańskie caprese z pomidorkiem koktajlowym, kulką mini mozzarelli i bazylią,
 - koreczki wegetariańskie z serem brie, orzechami i winogronami,
 - koreczki z chorizo, żółtym/białym serem, zieloną oliwką,
 - koreczki wegetariańskie z serem pleśniowym, melonem i winogronem
- c) mini paszteciki krucho – drożdżowe z nadzieniem mięsnym i/lub wegetariańskim,
- d) ślimaczki z ciasta francuskiego z nadzieniem mięsnym i/lub wegetariańskim,
- e) mini kanapeczki koktajlowe na różnego rodzaju pieczywie (nie tostowe), wybór z następujących rodzajów:
 - mini kanapeczki wegetariańskie z sałatą, pomidorem, serem i rzodkiewką,
 - mini kanapeczki wegetariańskie z na słodko z konfiturą owocową i pastą orzechową,
 - mini kanapeczki z avocado, szynką parmeńską i papryką,
 - mini kanapeczki wegetariańskie z hummusem/pastą tahini, rukolą, plasterkami bakłażana i pestkami granata,
- f) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego.

2. owoców – minimum 4 propozycje (porcjowane/sztuki, łącznie min. 150 g na osobę), np. winogrona, arbuzy, mandarynki, banany, melony.

3. ciast porcjowanych i deserów – minimum 2 propozycje ciast i 1 propozycje deseru (łącznie minimum 200 g na osobę), np. kołacz z owocami sezonowymi, szarlotka, sernik ze skórką pomarańczową, ciasto biszkoptowe z galaretką i owocami

(sezonowymi),brownie, panna cotta z musem owocowym, mus czekoladowy, mini beza pavlova z kremem mascarpone i/lub owocami, pudding chia z owocami, malinowy budyń jaglany, banoffee lub inne ciasto/deser zaproponowany przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego.

4. napoi gorących i zimnych:

a) kawa parzona w automatycznym ekspresie ciśnieniowym do kawy o mocy przynajmniej 1500W i ciśnieniu 15 barów o dziennej wydajność sięgającej minimum 20 zaparzonych kaw, 1 ekspres na każde 100 osób spotkania (Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej ani kawy z ekspresu przelewowego), 200 ml/osobę(+/- 10%) wraz dodatkami tj. cukier w saszetkach min. 5 g/osobę – biały 50%, cukier trzcinowy – 50%, płynna śmietanka lub płynne mleko (50% - mleko normalne, 50% - mleko bez laktozy) min. 10 ml/osobę,

b) herbata 200 ml/osobę (+/- 10%) - termos z gorącą wodą lub warnik wraz z odpowiednim poziomem gorącej (95⁰C) wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania, herbata w torebkach min. 3 rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa wraz z dodatkami tj. cukier w saszetkach min. 5 g/osobę – biały 50%, cukier trzcinowy – 50%, świeża cytryna min. 2 plasterki/osobę,

c) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych zamykanych nakrętką, każda butelka o pojemności do 330 ml; w proporcji 50/50 (łącznie minimum 330 ml na osobę).

VII. Podane wyżej gramatury dotyczą posiłków po obróbce termicznej.

VIII. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku warnika umieszczając na nich skróconą instrukcję użytkowania w języku co najmniej polskim.

IX. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:

1. poczęstunek ciągły, dostępny nieprzerwanie od godz. 18:00 (plan), w którego skład wchodzi: napoje gorące i zimne oraz dodatki do napojów, porcjowane ciasta, desery, owoce, przekąski zimne tzw. „finger food”, obsługę techniczną i kelnerską oraz sprzątanie po cateringu, po zakończeniu uroczystości,

2. jednolite, ceramiczne naczynia i urządzenia oraz sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań (zastawa) niejednorazowego użytku, natomiast do napojów zimnych – szklanki niejednorazowego użytku. Do konsumpcji przygotowane

zostaną sztucze metalowe, które będą ułożone w widocznym miejscu, w specjalnie do tego dedykowanych koszykach/organizatorach. Nie dopuszcza się plastikowych pojemników na sztucze. Talerze muszą być ustawione na stołach cateringowych w stosie. Użyta zastawa i sztucze będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa oraz sztucze musi być utrzymana w tym samym, jednolitym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet. Sztucze i zastawa stołowa muszą spełniać normy Unii Europejskiej, które określają, że materiały mające kontakt z żywnością nie mogą wpływać na jej jakość ani stanowić zagrożenia dla zdrowia ludzi.

3. stoły wraz z nakryciem: bufetowym i koktajlowym. Wykonawca na prośbę Zamawiającego zapewni stoły o okrągłym blacie, na jednej nodze, dostosowane do konsumpcji na stojąco. Wykonawca również na prośbę Zamawiającego zapewni stoliki umożliwiające spożywanie posiłku w pozycji siedzącej, dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami poruszających się przy pomocy sprzętu wspomagającego (kul, lasek, balkoników, protez, wózków) i napotykające trudności w poruszaniu się (na przykład w wyniku urazu lub choroby). Jeżeli przepisy prawa nie będą tego zakazywały, to Wykonawca musi zapewnić stoły nakryte jednolitymi pod względem wzornictwa, eleganckimi, najlepiej bawełnianymi (z dodatkiem poliestru) obrusami w odpowiednim rozmiarze wraz ze skirtingami (falbanami stołowymi, które zasłaniają nogi stołu). Obrusy nie mogą być jednorazowe – papierowe/ceratowe. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być jednokolorowe, bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, wysterylizowane oraz wyprasowane. Obrusy na stołach oraz skirtingi muszą być utrzymane w tej samej tonacji kolorystycznej (kolory białe/pastelowe, nierzące),

4. na stołach bufetowych dekoracje florystyczne z żywych kwiatów (pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów). Kwiaty nie powinny mieć intensywnego zapachu. Wykonawca powinien użyć kwiatów sezonowych. Na każdym stole powinna być jedna dekoracja florystyczna.

5. obsługę kelnerską, min. 5 osób; Kelnerzy/Kelnerki powinni być osobami uprzejmymi i grzecznymi. Powinni zachowywać się i być ubrani zgodnie z zasadami *savoir vivre* kelnera/kelnerki (tj. kelnerzy powinni być ubrani w spodnie materiałowe o klasycznym kroju, białą koszulę z długim/krótkim rękawem. Kelnerka powinna mieć bluzkę z długim/krótkim rękawem, spódnicę/spodnie (nie getry) o klasycznym kroju zgodnie z etyką zawodu kelnerskiego. Strój kelnerski powinien być schludny,

stonowany, klasyczny, dobrze skrojony, wygodny, jednolity, dopasowany do figury i nie krępujący ruchów,

6. osobne miejsce na składanie brudnych naczyń z oznaczeniem „zwrot naczyń” oraz pojemnik na odpadki, np. po zużytej herbacie, kubeczki po śmietance (ustawiony na stole cateringowym),

7. jednorazowe, jednokolorowe papierowe serwetki w liczbie odpowiadającej co najmniej dwukrotnej liczbie uczestników usługi cateringowej. Serwetki będą o wymiarach minimum 30x30cm, będą składały się co najmniej z dwóch warstw i będą zawierały atest Państwowego Zakładu Higieny PZH (określa produkt, który w żaden sposób nie wpływa negatywnie na ludzkie życie i środowisko naturalne).

X. Wykonawca zapakuje wskazane przez Zamawiającego pozostałe nienaruszone porcje potraw w przeznaczone do tego celu, odpowiednie do potraw, biodegradowalne zamykane pojemniki jednorazowe i przekaże Zamawiającemu (Wykonawca zapewni min.15 pojemników). Wykonawca zabierze ze sobą pozostałe po spotkaniu dodatki do napoi gorących, napoje zimne oraz dekoracje florystyczne.

XI. Do przygotowania posiłków winny być użyte produkty spełniające normy jakościowe produktów spożywczych, produkty żywnościowe winny być świeże, potrawy powinny być przyrządzone tego samego dnia, co świadczona usługa

XII. Poczęstunek nie może być przygotowywany z produktów typu instant (np. sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych.

XIII. Poszczególne produkty, w przypadku których istnieje rozróżnienie na mięsne, wegetariańskie, bezglutenowe, bez laktozy, będą w trakcie realizacji usługi cateringowej odpowiednio oznaczone, np. drukowaną etykietą z rodzajem dania (mięsne/wegetariańskie/bezglutenowe/bez laktozy) i nazwą posiłku. Wykonawca w dniu realizacji usługi cateringowej przygotuje też listę alergenów i składników do każdego serwowanego podczas danego spotkania posiłku i napoju.

XIV. Produkty, w przypadku których istnieje rozróżnienie na mięsne, wegetariańskie, bezglutenowe, bez laktozy będą podawane na osobnej tacy/półmisku, tak aby nie miały ze sobą styczności.

XV. W zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych winny być przestrzegane przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie

żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz przepisy wykonawcze do tej ustawy,

XVI. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne dotyczące personelu i warunków produkcji.

XVII. Zamawiający nie jest w stanie zagwarantować Wykonawcy możliwości skorzystania z zaplecza z dostępem do zimnej i ciepłej wody.

XVIII. Usługę porządkowania po cateringu Wykonawca zrealizuje po opuszczeniu lokalu przez wszystkich gości bądź na prośbę Zamawiającego.

XIX. Procedura ustalania/akceptacji menu:

1. W terminie do 3 dni roboczych zawarcia umowy, na adres e-mailowy, Wykonawca prześle propozycję uwzględniającą minimum:

- a) 11 rodzajów finger food, w tym 6 rodzajów finger food wegetariański oraz 5 rodzajów finger food mięsny,
- b) 6 rodzajów ciast i deserów,
- c) 2 rodzaje finger food, uwzględniające określone w ofercie Wykonawcy szczególne potrzeby żywieniowe tj. z uwzględnieniem diety bezglutenowej i/ lub bez laktozy (zgodnie z ofertą Wykonawcy, w przypadku uwzględnienia ww. diety bezglutenowej i/ lub bez laktozy).

2. W terminie do 2 dni roboczych Zamawiający dokona wyboru z ww. propozycji i wskaże minimum:

- a) 6 rodzajów finger food, w tym 3 rodzaje finger food wegetariański, 2 mięsne finger food oraz 1 rodzaj finger food spełniający szczególne potrzeby żywieniowe, zgodnie z ofertą Wykonawcy tj. z uwzględnieniem diety bezglutenowej i/ lub bez laktozy,(w przypadku braku uwzględnienia szczególnych potrzeb żywieniowych Zamawiający wybierze jeden finger food wegetariański albo mięsny, tak aby łącznie było 6 rodzajów)
- b) 3 rodzaje ciast i deserów.

Załącznik nr 2 do Uchwały nr 3641/2025
Zarządu Województwa Opolskiego
z dnia 9 września 2025 r.

PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

Nr

Niniejsza umowa została zawarta w dniu (data) w (miejsce)
pomiędzy:

Województwem Opolskim z siedzibą w Opolu, adres siedziby: ul. Ostrówek 5,
45-088 Opole,

NIP: 7543077565, REGON: 531412421 (wykonującym zadania, w tym czynności z zakresu zamówień
publicznych, przy pomocy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego, adres: ul. Ostrówek 5,
45-088 Opole), reprezentowanym przez:

..... –,

..... –,

zwanym dalej „**Zamawiającym**”,

a

(w zależności od formy prawnej Wykonawcy należy wybrać i uzupełnić jedno z poniższych)

1) z siedzibą w, adres siedziby: ul.,
....., wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem:
....., NIP:, REGON:,
reprezentowaną przez:

.....,

2), prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą z
głównym miejscem wykonywania działalności w oraz adresem do doręczeń w przy
ul.,-....., wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności
Gospodarczej, NIP:, REGON:,
reprezentowanym przez:,

zwanym dalej „**Wykonawcą**”,

zwanymi dalej łącznie „**Stronami**”.

Niniejsza umowa została zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania nr **DOA-ZP.272 2025**
w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo
zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) - dalej PZP.

Przedmiot umowy i zasady realizacji

1. Przedmiotem umowy jest **świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Regionalnego Święta Edukacji** (dalej: „przedmiot umowy”), która obejmuje zamówienie usługi cateringowej dla 400 uczestników podczas uroczystości w dniu 27.10.2025 r. Usługa cateringowa będzie świadczona w Teatrze im. Jana Kochanowskiego w Opolu przy ul. Plac Teatralny 12, 45-056 Opole.
2. Przedmiot umowy będzie realizowany zgodnie z ofertą nr .. Wykonawcy z dnia (wg daty złożenia podpisu elektronicznego pod ofertą) oraz ze wskazaniami, zawartymi w Opisie Przedmiotu Zamówienia (dalej: „OPZ”), które stanowią odpowiednio załącznik nr 1 oraz załącznik nr 2 do umowy. Dodatkowo, zakres rzeczowy przedmiotu niniejszej umowy określają obowiązujące w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego zapisy Specyfikacji Warunków Zamówienia.
3. Wykonawca oświadcza, iż:
 - 1) posiada uprawnienia, doświadczenie i personel, niezbędny do wykonania przedmiotu umowy, opisanego w OPZ;
 - 2) zrealizuje przedmiot umowy z należytą starannością, zgodnie z warunkami, określonymi w niniejszej umowie, OPZ i ofercie Wykonawcy, o których mowa w ust. 2 oraz zgodnie z warunkami, wynikającymi z właściwych dla przedmiotu umowy przepisów prawa, w szczególności wytycznymi, dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia, wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
 - 3) wykona niniejszą umowę z zachowaniem staranności przy uwzględnieniu zawodowego charakteru działalności Wykonawcy;
 - 4) posiada opłaconą polisę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, związanej z przedmiotem zamówienia, ważną na dzień realizacji usługi cateringowej. Zamawiający zastrzega, iż może wezwać w formie elektronicznej, Wykonawcę do okazania poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii dokumentu potwierdzającego posiadaną, opłaconą polisę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, związanej z przedmiotem zamówienia, ważną na dzień realizacji usługi cateringowej, przy czym Wykonawca jest zobowiązany do okazania kopii dokumentu jw. w terminie **do 2 dni roboczych**, licząc od doręczenia tegoż wezwania. Nieokazanie dokumentu w ww. terminie będzie uznane za brak posiadania przez Wykonawcę opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej;
 - 5) zobowiązuje się do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów przeciwpożarowych, BHP (Bezpieczeństwo i Higiena Pracy) oraz sanitarnych. W razie naruszenia któregokolwiek z przepisów, na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia ewentualnych kosztów kar i mandatów, nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwową Inspekcję Sanitarną, Państwową Inspekcję Pracy.
4. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania i zaniechania osób, przy pomocy których wykonuje umowę, jak za własne działania i zaniechania.
5. W terminie 3 dni roboczych od daty zawarcia niniejszej umowy Wykonawca, w formie e-maila, przekaże Zamawiającemu propozycję menu uwzględniającą minimum: 5 rodzajów finger food mięsny, 6 rodzajów finger food wegetariański, 6 rodzajów ciast i deserów.
6. W terminie 2 dni roboczych od dnia przekazania przez Wykonawcę propozycji menu, Zamawiający dokona wyboru z przesłanych propozycji menu i wskaże minimum: 2 rodzaje finger food mięsny,

- 3 rodzaje finger food wegetariański, 3 rodzaje ciast i deserów.
7. Zamawiającemu przysługuje prawo zgłaszania ustnych zastrzeżeń co do sposobu świadczenia usługi cateringowej przez Wykonawcę, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić jeszcze w trakcie trwania usługi.
 8. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego, podczas trwania usługi cateringowej, zastrzeżeń, dotyczących niezgodności wydanych posiłków lub napojów z wymaganiami określonymi w OPZ (np. produkty czy napoje złej jakości, w tym: nieświeże, zepsute, przeterminowane produkty, nieestetycznie podane), Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie zabrać produkty lub napoje, do których zgłoszono zastrzeżenia i jeszcze w trakcie trwania danego spotkania, na swój koszt, dostarczyć posiłki lub napoje spełniające wymagania, ujęte w OPZ. W sytuacji braku wymiany przez Wykonawcę produktów i napojów, do których Zamawiający zgłosił zastrzeżenia, Zamawiający obciąży Wykonawcę karą, zgodnie z § 5 ust. 1 pkt 5 umowy.
 9. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego, podczas trwania poszczególnych usługi cateringowej, zastrzeżeń dotyczących **niezgodności wydanych produktów lub napojów z wymaganiami, określonymi w OPZ oraz zaakceptowanym menu** (produkty lub napoje niezgodne rodzajowo z wybranym menu; brakujące posiłki lub napoje), Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie usunąć na swój koszt niezgodne rodzajowo z wybranym menu, produkty lub napoje i również na swój koszt, jeszcze w trakcie trwania danego spotkania, dostarczyć produkty i napoje zgodne z OPZ oraz zaakceptowanym menu. Z kolei, w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego braku odpowiedniej ilości produktów lub napojów zobowiązany jest na swój koszt dostarczyć brakującą liczbę produktów lub napojów. W przypadku braku możliwości wymiany niezgodnych rodzajowo produktów i napojów lub niedostarczenia ich brakującej liczby, Zamawiający obciąży Wykonawcę karą, zgodnie z § 5 ust. 1 pkt 5 umowy.
 10. Zamawiający i Wykonawca są zobowiązani do współdziałania w celu należytego wykonania zamówienia.

§ 2

Czas trwania umowy

1. Strony zgodnie postanawiają, iż usługa cateringowa będąca przedmiotem niniejszej umowy będzie świadczona w dniu **27.10.2025** r. w Teatrze im. Jana Kochanowskiego w Opolu.
2. Realizacja usługi cateringowej planowana jest w godzinach od 16:00 do 21:30.
3. Planowana godzina rozpoczęcia uroczystości to godz. 17:00. Jednak Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany oraz poda Wykonawcy dokładną godzinę rozpoczęcia uroczystości po ustaleniu jej harmonogramu, nie później niż 7 dni przed datą planowanej realizacji usługi.

§ 3

Osoby upoważnione do realizacji umowy

1. Do merytorycznej współpracy z drugą Stroną i koordynacji wykonywania umowy upoważnia się (z zastrzeżeniem ust. 2):
 - ze strony Zamawiającego: , a w przypadku jej nieobecności osoba zastępująca, zgodnie z jej zakresem obowiązków.
 - ze strony Wykonawcy -

2. Osobami upoważnionymi do podpisania protokołu odbioru są:
 - ze strony Zamawiającego:, Dyrektor Departamentu Edukacji i Rynku Pracy, a w przypadku jego nieobecności osoba zastępująca, zgodnie z jej Zakresem Obowiązków.
 - ze strony Wykonawcy -
3. Zmiana przez którąkolwiek ze Stron przedstawicieli, o których mowa w ust. 1 i 2, nie stanowi zmiany umowy, lecz dla swej skuteczności wymaga powiadomienia o tym fakcie drugiej Strony w formie pisemnej, bądź w formie elektronicznej z podpisem kwalifikowanym.

§ 4

Wartość przedmiotu umowy i warunki płatności

1. Wykonawcy przysługuje łączne wynagrodzenie za zrealizowanie niniejszej umowy w wysokości netto (słownie: złotych .../100), tj. brutto (słownie: złotych /100), w tym VAT%, płatne ze środków budżetu województwa opolskiego.
2. Wartość umowy, określona w ust. 1, jest wartością maksymalną przedmiotu umowy i zawiera wszystkie składniki cenotwórcze.
3. Zapłata wynagrodzenia za prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy nastąpi po odbiorze przedmiotu umowy, na podstawie faktury VAT.
4. Zamawiający wyraża zgodę na przestanie faktur VAT w formie e-maila, w terminie do 7 dni, licząc od dnia podpisania protokołu odbioru bez zastrzeżeń.
5. Data podpisania protokołu jest jednocześnie datą sprzedaży na fakturze VAT.
6. Data wystawienia faktury VAT nie może być wcześniejsza niż data podpisania protokołu odbioru bez zastrzeżeń.
7. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy nastąpi przelewem w terminie 21 dni od daty dostarczenia pod adres siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
8. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
9. Zamawiający dokona zapłaty w formie przelewu bankowego na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT.
10. Fakturę VAT należy wystawić na:

Nabywca: Województwo Opolskie ul. Ostrówek 5, 45-088 Opole, NIP: 7543077565	Odbiorca: Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego, ul. Ostrówek 5, 45-088 Opole
--	---

11. Wynagrodzenie określone w ust. 1 wyczerpuje wszelkie roszczenia Wykonawcy wobec Zamawiającego, związane z realizacją niniejszej umowy, w tym Wykonawcy nie przysługuje zwrot przez Zamawiającego jakichkolwiek dodatkowych kosztów, podatków, czy opłat, poniesionych przez Wykonawcę podczas realizacji umowy, a jednocześnie wynagrodzenie umowne Wykonawcy zawiera w sobie wynagrodzenie z tytułu nabycia praw autorskich majątkowych oraz upoważnienia do korzystania z praw zależnych, niezależnie od faktycznego rozmiaru kosztów i wydatków poniesionych przez Wykonawcę w tym zakresie

§ 5

Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w przypadku:
 - 1) w przypadku odstąpienia od umowy lub jej części przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca – w wysokości 30% wynagrodzenia umownego brutto, określonego w § 4 ust. 1 niniejszej umowy;
 - 2) za niewykonanie usługi cateringowej w ramach przedmiotu umowy, z przyczyn zależnych od Wykonawcy – w wysokości 30% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 ;
 - 3) za nienależyte wykonanie usługi cateringowej w ramach przedmiotu umowy – w wysokości 15 % wynagrodzenia brutto, określonego w § 4 ust. 1;
 - 4) za niedopełnienie wymogu posiadania przez Wykonawcę opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, związanej z przedmiotem zamówienia, ważnej na dzień realizacji usługi cateringowej, tj. nieokazanie w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego kopii dokumentu, o którym mowa w § 1 ust. 3 pkt 4 – w wysokości 5 000,00 zł;
 - 5) za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy, tj. niezgodne z OPZ, a występujące w sytuacji nieuwzględnienia przez Wykonawcę przed zakończeniem usługi zgłoszonych mu zastrzeżeń, dotyczących realizacji usługi cateringowej, o czym mowa w § 1 ust. 8 i 9 umowy – w wysokości 15% wynagrodzenia brutto, należnego Wykonawcy za wykonanie usługi cateringowej;
 - 6) za niedopełnienie wymogu wypełnienia aspektów społecznych, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy – w wysokości 1 000,00 zł;
2. W razie naliczenia kar umownych Zamawiający będzie upoważniony do potrącenia ich z kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża niniejszym zgodę. W przypadku niedokonania potrącenia, kara umowna jest płatna w terminie 7 dni od dnia otrzymania przez Wykonawcę noty obciążeniowej wraz z wezwaniem do zapłaty kar umownych.
3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony, wynosi **30 %** wynagrodzenia umownego brutto, określonego w § 4 ust. 1.
4. W sytuacji odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących wyłącznie po stronie Zamawiającego, Zamawiający zapłaci na rzecz Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% kwoty brutto wskazanej w § 4 ust. 1 umowy.

§ 6

Zmiany umowy

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności, z zachowaniem poniższych postanowień umownych oraz z zachowaniem przepisów powszechnie obowiązującego prawa.
2. Zmiana niniejszej umowy jest możliwa na podstawie art. 455 ust. 2 PZP, jeżeli łączna wartość zmian jest mniejsza niż progi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.
3. Nie wyłączając ani nie ograniczając i nie modyfikując okoliczności oraz podstaw zmiany umowy wynikających z przepisów powszechnie obowiązującego prawa, w tym w przypadku, opisanym w ust. 2, Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w następujących przypadkach:
 - 1) zmiany przepisów prawnych istotnych dla realizacji przedmiotu umowy, w takim przypadku zapisy umowy zostaną dostosowane do zmienionych przepisów prawa;
 - 2) w kontekście zmiany obowiązującej stawki podatku od towarów i usług (VAT) – w takim przypadku, zmianie ulega wynagrodzenie brutto za wykonanie przedmiotu umowy,

a wynagrodzenie netto pozostaje bez zmian;

- 3) konieczności wstrzymania biegu terminu realizacji umowy w związku z wystąpieniem zdarzeń, określonych jako „siła wyższa”, których nie można było przewidzieć w chwili podpisania niniejszej umowy, i które nie wynikają z winy żadnej ze Stron. Strony zobowiązują się wzajemnie do niezwłocznego informowania się, w najwcześniejszym możliwym terminie, o zaistnieniu okoliczności stanowiącej siłę wyższą, o czasie jej trwania i przewidywanych skutkach dla umowy oraz ustaniu powyższych okoliczności. Na Stronie powołującej się na działanie „siły wyższej” ciąży obowiązek udokumentowania zaistnienia takiej okoliczności. „Siła wyższa” oznacza wyjątkowe wydarzenie o charakterze nadzwyczajnym o następujących łącznie występujących cechach:

- a) na które Strona nie ma wpływu,
- b) przed którym Strona nie mogła się rozsądnie zabezpieczyć przed momentem zawarcia umowy,
- c) którego Strona nie mogła przewidzieć, uniknąć lub przezwyciężyć,
- d) którego zaistnienia nie można przypisać Stronie oraz
- e) które ma bezpośredni wpływ na wykonanie umowy.

W szczególności pod pojęciem „siła wyższa” należy rozumieć wojnę lub każdy inny akt o charakterze militarnym, w tym zamachy, akty terroru, powstania, wojnę domową, hybrydową lub cybernetyczną, inwazję, mobilizację, embargo, strajki (za wyjątkiem strajków w przedsiębiorstwach Stron lub ich kontrahentów), eksplozję jądrową, skażenie radioaktywne, zamieszki społeczne, epidemię lub pandemię, pożar, powódź lub inne klęski żywiołowe, awarie zasilania (tzw. blackout) itp. obiektywnie uniemożliwiające danej Stronie wykonywanie jej zobowiązań objętych niniejszą umową. W takim przypadku nastąpi wstrzymanie realizacji umowy do momentu ustąpienia skutków działania „siły wyższej” lub zgodnie z § 7 ust. 3 pkt 2) umowy Zamawiający uprawniony będzie do odstąpienia od realizacji niniejszej umowy, jeżeli skutki „siły wyższej” uniemożliwią realizację umowy.

4. Tryb wprowadzania zmian do umowy wymaga:

- 1) wniosku zainteresowanej Strony wraz z uzasadnieniem oraz
- 2) podpisania aneksu do umowy.

5. W razie wątpliwości, przyjmuje się, że nie stanowią zmiany umowy następujące zmiany:

- 1) danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy, w tym zmiana osób, o których mowa w § 3 ust. 1 i 2 umowy,
- 2) danych teleadresowych.

§ 7

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 wykonanie 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 p.z.p. i art. 455 p.z.p.,
 - b) Wykonawca w chwili zawarcia Umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 p.z.p. lub art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie

przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 507),

c) 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 odstąpienia z powodu dokonania zmiany umowy z naruszeniem art. 454 p.z.p. i art. 455 p.z.p., Zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.
3. Nie wyłączając ani nie ograniczając i nie modyfikując okoliczności oraz podstaw odstąpienia od niniejszej umowy wynikających z przepisów powszechnie obowiązującego prawa, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy także w przypadku:
 - 1) w przypadku niedopełnienia wymogu posiadania przez Wykonawcę opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, związanej z przedmiotem zamówienia, ważnej na dzień realizacji usługi;
 - 2) w przypadku działania „siły wyższej”, jeżeli skutki „siły wyższej” uniemożliwią realizację umowy, o czym mowa w § 6 ust. 3 pkt 3);
4. Zamawiający może odstąpić od umowy na podstawie ust. 3 pkt 1-2) w terminie 14 dni od dnia powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o zaistnieniu przyczyny do odstąpienia od umowy.
5. Odstąpienie od umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i zawiera uzasadnienie.

§ 8

Czynności Wykonywane w ramach umowy o pracę

1. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia przez siebie lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, przez cały okres realizacji umowy, tj. od daty zawarcia umowy do dnia zakończenia realizacji usługi cateringowej, osób wykonujących czynności związane z pracami dotyczącymi **przygotowania posiłków** (obróbka wstępna lub właściwa żywności) na potrzeby świadczenia usługi cateringowej, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2025 r. poz. 277 ze zm.). Wykonawca oświadcza niniejszym, iż będą to osoby posiadające odpowiednią wiedzę, uprawnienia i doświadczenie w wyżej podanym zakresie. Przez obróbkę wstępną żywności Zamawiający rozumie segregację, oczyszczanie, płukanie i rozdrabnianie surowca potrzebnego do przygotowania posiłków, z kolei przez obróbkę właściwą żywności Zamawiający rozumie obróbkę termiczną półproduktów lub gotowej potrawy np.: pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie (w tym duszenie), parowanie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu, najpóźniej w dniu zawarcia niniejszej umowy, w formie oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy, **listy osób zatrudnionych na umowę o pracę** przy wykonywaniu czynności dla Zamawiającego, o których mowa w ust. 1. Oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy obejmować winno co najmniej: określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, imię i nazwisko osoby zatrudnionej na umowę o pracę, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę, zakres obowiązków pracownika, rodzaj czynności, które wykonuje pracownik w ramach realizacji zamówienia oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy.

3. Oświadczenie, o którym mowa w ust. 2, należy aktualizować w każdym przypadku zmiany pracowników, najpóźniej w dniu podjęcia przez nowe osoby czynności stanowiących przedmiot niniejszej umowy.
4. W celu weryfikacji zatrudniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1, Wykonawca w toku realizacji niniejszej umowy, na każde żądanie Zamawiającego, przedłoży Zamawiającemu w terminie do 2 dni roboczych od żądania, poświadczoną za zgodność z oryginałem, kopię umowy o pracę zatrudnionego pracownika, potwierdzającą informacje dotyczące zatrudnionego pracownika, przedstawione | w oświadczeniu Wykonawcy lub Podwykonawcy, o którym mowa w ust.2.
5. Nieprzekazanie oświadczenia, o którym mowa w ust. 2, najpóźniej w dniu zawarcia umowy lub w terminie, o którym mowa w ust. 3 w przypadku zmiany pracowników, lub też złożenie oświadczenia niekompletnego uznaje się za niedopełnienie wymogu, o którym mowa w ust. 1 i stanowi podstawę do nałożenia kary umownej, o której mowa w § 5 ust. 1 pkt 6 umowy.

§ 9

Nadzór nad realizacją umowy

1. Nadzór nad prawidłowością realizacji niniejszej umowy, w imieniu Zamawiającego, sprawuje Dyrektor Departamentu Edukacji i Rynku Pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego.
2. **Klauzula informacyjna:**
W Urzędzie Marszałkowskim Województwa Opolskiego została wdrożona procedura dokonywania zgłoszeń zewnętrznych naruszeń prawa i podejmowania działań następczych, zgodnie z Uchwałą Nr 1923/2025 Zarządu Województwa Opolskiego z dn. 21.01.2025 r. Treść uchwały znajduje się na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Samorządu Województwa Opolskiego:
<https://bip.opolskie.pl/2025/02/zgloszenia-zewnetrzne/>.
Treść zarządzenie znajduje się na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Samorządu Województwa Opolskiego.

§ 10

Przetwarzanie danych osobowych

1. Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie jego danych osobowych w zakresie niezbędnym do realizacji postanowień niniejszej umowy.
2. Dane osobowe będą przetwarzane przez Zamawiającego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1781) oraz 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 (Dz. U. UE. L. z 2016 r. Nr 119, str. 1), w sposób uniemożliwiający dostęp do nich osobom trzecim. Dane osobowe będą wykorzystywane wyłącznie w związku lub w wyniku realizacji postanowień niniejszej umowy, która stanowi podstawę prawną do ich przetwarzania.
3. Wykonawca wyraża zgodę na udostępnienie przez Zamawiającego osobom trzecim informacji lub danych związanych z zawarciem lub wykonywaniem niniejszej umowy wypadku, gdy z żądaniem ich ujawnienia zwrócą się uprawnione organy państwowe, sądy lub organy ścigania lub gdy konieczność ujawniania tych danych/informacji wynika z przepisów powszechnie obowiązującego prawa.

4. Zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. Nr 679/2016 (Dz. Urz. UE L 119 — zwane dalej RODO) zleceniodawca informuje:
- 1) administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Marszałek Województwa Opolskiego, adres: ul. Ostrówek 5, 45-088 Opole;
 - 2) administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować w sprawach przetwarzania Państwa danych osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej: iod@opolskie.pl;
 - 3) administrator będzie przetwarzał Państwa dane osobowe na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a i b) RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne w celu wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, lub do podjęcia działań na żądanie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy;
 - 4) dane osobowe mogą być udostępnione innym uprawnionym podmiotom, na podstawie przepisów prawa, a także na rzecz podmiotów, z którymi administrator zawarł umowę powierzenia przetwarzania danych w związku z realizacją usług na rzecz administratora (np. kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem, zleciobiorcą świadczącym usługę z zakresu ochrony danych osobowych);
 - 5) administrator nie zamierza przekazywać Państwa danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej;
 - 6) mają Państwo prawo uzyskać kopię swoich danych osobowych w siedzibie administratora.
- Dodatkowo zgodnie z art. 13 ust. 2 RODO informujemy, że:

- 1) Państwa dane osobowe będą przechowywane do momentu upływu okresu przedawnienia wynikającego z ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny;
- 2) przysługuje Państwu prawo dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przeniesienia danych oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego;
- 3) podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do zawarcia umowy. Konsekwencją niepodania danych osobowych będzie brak realizacji umowy;
- 4) administrator nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany i profilowaniu w oparciu o Państwa dane osobowe.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23.04.1964 r. Kodeks cywilny (Dz.U. z 2025 r. poz.1071), ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn.zm.).
2. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy będzie rozstrzygał sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowa jest jawna i podlega udostępnianiu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
4. Wykonawca jest zobowiązany do informowania Zamawiającego o zmianie formy prawnej prowadzonej działalności, o wszczęciu postępowania układowego lub upadłościowego oraz zmianie jego sytuacji ekonomicznej mogącej mieć wpływ na realizację umowy oraz o zmianie siedziby firmy pod rygorem skutków prawnych wynikających z zaniechania, w tym do uznania za doręczoną korespondencję skierowaną na ostatni adres podany przez Wykonawcę.
5. Załączniki stanowią integralną część niniejszej umowy.
6. Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach jeden dla Zamawiającego jeden dla Wykonawcy.

Wykonawca

Zamawiający

Załącznik nr 1 do umowy nr DOA-ZP.....zawartej w dniu w
.....

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik nr 2 do umowy nr DOA-ZP..... zawartej w dniu w
.....

OFERTA WYKONAWCY

Informacja o:

– **szacunkowej całkowitej wartości zamówienia**

Zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) oraz zgodnie z „Regulaminem udzielania zamówień publicznych w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Opolskiego” (Załącznik do Zarządzenia Marszałka Województwa Opolskiego Nr 158/2020 z dnia 31 grudnia 2020 r. z późn. zm.), oszacowany został przedmiot zamówienia polegający na świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Regionalnego Święta Edukacji.

Wartość zamówienia oszacowana została na kwotę: **44 244,00 zł netto /bez podatku VAT/**.

Podstawę oszacowanej wartości zamówienia stanowiła kalkulacja przygotowana przez Departament Edukacji i Rynku Pracy na podstawie przeprowadzonego rozeznania rynku.

Podstawę oszacowanej wartości zamówienia stanowiła kalkulacja przygotowana przez Departament Edukacji i Rynku Pracy na podstawie przeprowadzonego rozeznania rynku.

Wartość zamówienia ustalona została dnia 30 lipca 2025 r. na podstawie ofert otrzymanych od podmiotów, do których zostało wysłane zapytanie z prośbą o kalkulację usługi cateringowej na potrzeby Regionalnego Święta Edukacji.

– **kwocie jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia**

Kwota, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, to **47 783,52 zł brutto**.

– **warunku udziału w postępowaniu w zakresie uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej**

O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy wykazą, że posiadają zaświadczenie o dokonaniu wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (wynikające z art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz.U. 2023 poz. 1448), w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych).

– **wykazie kryteriów oceny ofert wraz z ich wagami**

Określenie kryteriów oceny ofert:

Opisanie kryteriów i sposobu ich obliczania	Znaczenie (waga w %)
1. Cena	60
2. Szczególne potrzeby żywieniowe	40