

UMOWA nr RU/UG/39/11 (wzór)

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

zawarta w Katowicach, pomiędzy:

Uniwersytetem Śląskim

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

NIP: 634-019-71-34

reprezentowanym przez:

..... –,

zwanym dalej Zamawiającym

a

.....

NIP:

zwanym dalej Wykonawcą

albo¹

.....

NIP:

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

§ 1

1. W oparciu o dokumentację przygotowaną dla przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania nr **RU/UG/39/11** oraz ofertę przedstawioną przez Wykonawcę w tym postępowaniu – stanowiące integralną część niniejszej umowy, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania **usługę cateringu na potrzeby konferencji Wydziału Filologicznego w terminie 25-27.10.2011r.**

2. Wykonawca zrealizuje przedmiot umowy z należytą starannością i zgodnie z:

1) warunkami określonymi w niniejszej umowie, dokumentacji oraz ofercie o których mowa w ust. 1,
2) warunkami wynikającymi z właściwych dla przedmiotu umowy przepisów prawa, w szczególności dotyczącymi kwestii żywienia zbiorowego i zwyczajów.

3. Zamawiający zobowiązuje się do współdziałania z Wykonawcą przy realizacji przedmiotu umowy oraz odebrania przedmiotu umowy i zapłaty odpowiedniego wynagrodzenia.

4. Wykonawca wykona przedmiot umowy samodzielnie (bez udziału podwykonawcy/ów).

albo

Z zastrzeżeniem ust. 5 i 6, Wykonawca wykona przedmiot umowy przy udziale podwykonawcy (-ów):

..... w zakresie:

5. Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy w całości lub w części innym osobom (podwykonawcom) bez pisemnej zgody Zamawiającego.

6. Podwykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy dalszym podwykonawcom bez pisemnej zgody Zamawiającego i Wykonawcy.

7. Za działania i zaniechania podwykonawcy (-ów) Wykonawca ponosi odpowiedzialność jak za własne działania i zaniechania.

§ 2

1. Przedmiot umowy realizowany będzie, w terminie: **25, 26, 27.10.2011r.**

2. Przedmiotem niniejszej umowy jest przygotowanie i dostarczanie poczęstunku w ramach przerw kawowych i bankietu dla maksymalnie 120 uczestników konferencji Wydziału Filologicznego Uniwersytetu Śląskiego, organizowanej w Katowicach. Dokładna ilość osób zostanie podana przez Zamawiającego poprzez e-mail na 7 dni przed terminem konferencji.

3. Zamawiający przewiduje maksymalnie 12 przerw kawowych i 1 bankiet.

4. Każdego dnia każda z przerw kawowych winna być serwowana w jednej turze.

¹ Dotyczy jedynie Wykonawcy – podmiotów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

5. Po stronie Wykonawcy leży zapewnienie wystarczającej, ubranej odpowiednio dla przedmiotowej usługi, ilości osób z obsługi kelnerskiej. Osoby z obsługi kelnerskiej winny być pomocne przy wydawaniu przerw kawowych oraz podczas bankietu, mimo jego formy (szwedzkie stoły).

6. Wskazane, w **załączniku nr 1** do niniejszej umowy, godziny przerw kawowych są godzinami orientacyjnymi. Osoba upoważniona po stronie Zamawiającego określi dokładne godziny przerw kawowych na 7 dni przed terminem konferencji.

7. Posiłki winny być dostarczane w danym dniu nie później niż na pół godziny przed wyznaczoną dokładną godziną ich podania.

8. Wykonawca zobowiązuje się wykonać zamówienie z należytą starannością, w szczególności poprzez zapewnienie wysokiej jakości posiłków, które muszą być świeże i estetycznie podane oraz ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło).

9. Konferencja odbywać się będzie w Katowicach przy czym miejscami lokalizacji:

1) przerw kawowych są:

- Katowice, ul. Bankowa 12 – Rektorat – hol przy Auli Kazimierza Lepszego;

- Katowice, ul. Bankowa 11 – WNS (Wydział Nauk Społecznych) – miejsce wskazane przez osobę wyznaczoną do kontaktów ze strony Zamawiającego.

2) bankietu jest:

- Katowice, ul. Zacisze 3 - Akademia Muzyczna im. Karola Szymanowskiego (dokładne miejsce zostanie wskazane przez osobę wyznaczoną do kontaktów ze strony Zamawiającego).

10. Przygotowanie i posprzątanie miejsca poczęstunku (po odbytym spotkaniu) będzie leżało po stronie Wykonawcy.

11. Wykonawca winien zapewnić wszystko, co jest niezbędne do podania posiłków w ilości umożliwiającej prawidłową realizację usługi, a w szczególności: obsługę, stoły, obrusy na stoły, ewentualną dekorację stołów, serwetki, naczynia jednorazowe: kubki na zimne i ciepłe napoje, termosy, talerzyki, sztuczne plastikowe, w tym małe łyżeczki, wykorzystane na przerwach kawowych. Na potrzeby bankietu Wykonawca winien użyć zastawę stołową porcelanową lub szklaną oraz sztuczne, ale nie plastikowe.

12. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów sanitarnych, p.poż., BHP oraz brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.

13. W przypadku zastrzeżeń dotyczących usługi np.: niezgodności potraw z potrawami wymaganymi przez Zamawiającego, złej jakości potraw (potrawy nieświeże, zimne, nieestetycznie podane), Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić dyspozycje upoważnionej osoby Zamawiającego na swój koszt.

14. W dniach, w których odbywa się konferencja, nastąpi ocena usługi przez Zamawiającego pod względem zgodności z umową. Potwierdzeniem prawidłowej realizacji usługi będzie podpisany protokół odbioru przedmiotu umowy, którego wzór zawiera **załącznik nr 2** do niniejszej umowy.

15. Protokół Odbioru stanowi podstawę wystawienia przez Wykonawcę faktury za usługę nim objętą. Faktury wystawiane będą na Zamawiającego tj. Uniwersytet Śląski, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice.

§ 3

1. Osobami wyznaczonymi ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą i odbioru przedmiotu umowy są:

1), **nr tel.**

2), **nr tel.**

2. Wykonawca upoważnia swego pracownika **p.** (**tel.:**; **faks:**
e-mail) do kontaktów z Zamawiającym.

3. Ewentualna zmiana osób wymienionych w ust. 1 i 2 wymaga, pod rygorem nieważności, pisemnej notyfikacji Wykonawcy lub Zamawiającego.

§ 4

1. Za należyte wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie według faktycznej liczby uczestników konferencji:

1) **Koszt 1 przerwy kawowej/os.....PLN bez podatku VAT;...PLN wraz z podatkiem VAT;**

2) **Koszt bankietu/os.....PLN bez podatku VAT;.....PLN wraz z podatkiem VAT;**

z tym, że wynagrodzenie nie może przekroczyć wartości umowy tj. kwoty:, - PLN wraz z należnym podatkiem VAT (**słownie:**,00/100).

2. Wynagrodzenie Wykonawcy zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi on celem prawidłowego wykonania usługi, w szczególności: koszty wynagrodzeń pracowników, koszty artykułów

spożywczych i przemysłowych, koszty urządzeń koniecznych do prawidłowego wykonania usługi, koszty transportu, koszty ogólne oraz ewentualny zysk Wykonawcy.

3. Podstawą przyjęcia przez Zamawiającego faktury będzie stanowił podpisany przez strony protokół odbioru, o którym mowa w § 2 ust. 14.

4. Zapłaty wynagrodzenia Zamawiający dokona przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy: nr rachunku: w ciągu 14 dni od daty podpisania przez Strony protokołu odbioru oraz przyjęcia przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonej faktury.

5. Za datę dokonania płatności rozumie się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego kwotą przelewu.

6. Wykonawca ma prawo żądać od Zamawiającego ustawowych odsetek w razie zwłoki w płatności.

§ 5

1. W przypadku nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, bez względu na to czy szkoda faktycznie zaistniała, Wykonawca wypłaci Zamawiającemu kary umowne:

- 1) za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w spełnieniu świadczenia, dla którego wyznaczono termin realizacji – w wysokości 0,5 % wartości świadczenia, którego dotyczy zwłoka,
- 2) z tytułu wadliwego wykonania usługi – w wysokości 5 % wartości świadczenia, którego dotyczy wada,
- 3) z tytułu rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 25% wartości umowy, o której mowa w § 4 ust. 1.

2. Jeżeli kara umowna nie pokrywa poniesionej szkody, Strony mogą żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

3. Kary umowne lub odszkodowania należne Zamawiającemu z tytułu niniejszej umowy zostaną potrącone z wynagrodzenia wykonawcy.

4. Jeżeli kara umowna lub odszkodowanie nie może zostać uiszczona zgodnie z postanowieniami ust.

5. Wykonawca wpłaci należność na rachunek bankowy Zamawiającego wskazany w nocie obciążeniowej, w terminie 14 dni od daty jej wystawienia.

§ 6

1. Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę bez zachowania terminu wypowiedzenia, w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę obowiązków z niej wynikających, a w szczególności w przypadku, gdy:

- 1) Wykonawca notorycznie wykonuje swe obowiązki w sposób niewłaściwy i pomimo dodatkowego wezwania przez Zamawiającego nie nastąpiła poprawa w tym względzie,
- 2) Wykonawca został postawiony w stan likwidacji lub upadłości,
- 3) Wykonawca wyrządził Zamawiającemu szkodę w większym rozmiarze lub kolejny raz wyrządził szkodę Zamawiającemu bez względu na jej rozmiar.

2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Wykonawca ma prawo żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

3. Oświadczenie o odstąpieniu winno być pod rygorem nieważności przedstawione w formie pisemnej.

§ 7

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

§ 8

1. Zmiana treści umowy może nastąpić wyłącznie w granicach unormowania art. 144 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych i pod rygorem nieważności wymaga formy pisemnego aneksu skutecznego po podpisaniu przez obie Strony.

2. Zamawiający może wyrazić zgodę na dokonanie istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, wyłącznie w sytuacji:

- 1) konieczności przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy i nie wynika z winy Wykonawcy,
- 2) konieczności przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności leżących po stronie Zamawiającego,
- 3) konieczność zmiany miejsca realizacji zamówienia jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności leżących po stronie Zamawiającego lub okoliczności, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności (siła wyższa).
- 4) zmiany sposobu realizacji zamówienia z samodzielnej realizacji przez Wykonawcę, na realizację z udziałem podwykonawców, z zastrzeżeniem, iż podwykonawcy będą posiadać właściwości niezbędne, do realizacji danej części zamówienia;
- 5) ewentualnej zmiany podwykonawców, z zastrzeżeniem posiadania przez tych podwykonawców co najmniej takich samych właściwości, kwalifikacji (dotyczy przypadku, w którym Wykonawca posługuje się potencjałem podwykonawców),
- 6) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów w zakresie mającym wpływ na realizację umowy,
- 7) ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zwiększenia kwoty z podatkiem VAT, o której mowa w § 4 ust. 1 niniejszej umowy.
- 8) w sytuacji zmiany ceny w przypadku, kiedy zmiana ta będzie korzystna dla Zamawiającego tzn. na cenę niższą - na pisemny wniosek jednej ze Stron.

§ 9

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

§ 10

Spory mogące wyniknąć z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez właściwy rzeczowo sąd w Katowicach. W przypadku właściwości Sądu Rejonowego będzie to Sąd Rejonowy Katowice – Wschód.

§ 11

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

Zamawiający:	Wykonawca:
Data:	Data:

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie poczęstunku w ramach przerw kawowych i bankietu dla maksymalnie 120 uczestników konferencji Wydziału Filologicznego Uniwersytetu Śląskiego, organizowanej w Katowicach.
2. Zamawiający przewiduje maksymalnie 12 przerw kawowych i 1 bankiet. Menu wszystkich przerw kawowych ustala się, iż będzie jednolite.
3. Przerwy kawowe winny być serwowane w jednej turze dla maksymalnie 120 osób każda, w dniach 25, 26 i 27 października 2011r. w miejscach wydzielonych do tego celu przez Zamawiającego.

Orientacyjny schemat przerw kawowych:

25 października 2011r.

10:00, 12:00 - miejsce podania: Katowice, ul. Bankowa 12 – Rektorat – hol przy Auli Kazimierza Lepszego.

15:00, 17:30 - miejsce podania: Katowice, ul. Bankowa 11 – WNS (Wydział Nauk Społecznych) – Miejsce wskazane przez osobę wyznaczoną do kontaktów ze strony Zamawiającego.

26 października 2011r.

10:00, 12:00 - miejsce podania: Katowice, ul. Bankowa 12 – Rektorat – hol przy Auli Kazimierza Lepszego.

15:00, 17:30 - miejsce podania: Katowice, ul. Bankowa 11 – WNS – miejsce wskazane przez osobę wyznaczoną do kontaktów ze strony Zamawiającego.

27 października 2011r.

15:00, 17:30 - miejsce podania: Katowice, ul. Bankowa 11 – WNS – miejsce wskazane przez osobę wyznaczoną do kontaktów ze strony Zamawiającego.

15:00, 17:30 - miejsce podania: Katowice, ul. Bankowa 12 – Rektorat – hol przy Auli Kazimierza Lepszego.

Każda przerwa kawowa winna obejmować:

- kawa / herbata bez ograniczeń z dodatkami: mleczko lub śmietanka, cukier, cytryna
- woda mineralna gazowana / niegazowana – 200 ml / os – podana w dzbankach
- 100% sok: jabłkowy / grejpfrutowy / porzeczkowy do wyboru - 200 ml / os
- mix ciasteczek bankietowych (ciasteczka francuskie koperty z nadzieniem, babeczki karmelowe, tartaletki z owocami, tartaletki z galaretką, przekładane ciasteczka bankietowe, mini rogaliki, ciasteczka ptysiowe) - 50 g / os
- świeże owoce krojone – 100 g / os

4. **Bankiet** planuje się zorganizować dla maksymalnie 120 osób w dniu 25 października 2011r. od godziny 19.00 (czas trwania ok. 4 godz.) Miejsce bankietu: Akademia Muzyczna im. Karola Szymanowskiego w Katowicach, ul. Zacisze 3 (dokładne miejsce zostanie wskazane przez osobę wyznaczoną do kontaktów ze strony Zamawiającego).

Menu bankietu w formie stołów szwedzkich winno obejmować:

BAR SAŁATKOWY: 60 g / os

- sałatka grecka z serem fetta z sałatą lodową.
- sałatka: sałata lodowa, pieczony kurczak, szparagi, oliwki jasne i ciemne, jajka przepiórcze.
- sałatka: z szynką z pierożkami lub tortellini, majonezem, kielkami, selerem i ananasem.

dodatki:

- sosy w sosjerkach: winegret, na occie balsamicznym, jogurtowo-ziółowym

- paluszki grissini, grzanki doprawione ziołami, bakalie z mixem orzechów
- sok ze świeżych owoców

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Koreczki 40g / 300 szt.
 - koreczki na bazie żółtego sera z oliwkami, winogronami i pomidorkami
 - koreczki na bazie wysokogatunkowych wędlin: z salami, szynką parmeńską, kielbaską Chorizo
- Owoce zawijane w boczek – śliwki, morele, figi 40 g / 100os.
- Deska różnych rodzajów serów: 40 g / 100 os. : pleśniowych, twardych, żółtych, z bakaliami
- Mięsa pieczone, wędzone, suszone: 40 g / 100 os.
 - Mięso pieczone z owocami - schab
 - Mięso w ziołach – indyk
 - Polędwica wędzona
 - Szynka parmeńska
 - Kielbasa Chorizo
- Mini kanapki na różnych rodzajach pieczywa 40 g /300 szt. z różnymi wędlinami, serami, sałatami, z dodatkami nowalijkowymi.

CIEPŁE PRZEKĄSKI 300 szt. (na szpatułkach, wykałaczkach):

- śliwka zapiekana w bekonie
- paluszki z kurczaka w sezamie
- roladka z wieprzowiny z morelą
- tornedo z polędwiczki wieprzowej zapiekane w boczku
- pieczarka w cieście

MINI BABECZKI SŁONE w papilotach 300 szt. z musem:

- paprykowym
- grzybowym
- serowo-ziołowym

dodatki: nowalijki, pomidorki koktajlowe, pomidorki cherry, marynaty, oliwki, zioła: tymianek, bazylia, mięta, lubczyk

DESERY/OWOCE

- owoce różne filetowane około 50 g /os.
- Melon, ananas, truskawki, mandarynki, kiwi, wiśnie żelowane

Mini ciasteczka drobne bankietowe około 50 g /osobę

- mini ptysie z nadzieniem waniliowym
- mini ptysie z bitą śmietaną
- ciasteczka ptysiowe z wiórkami czekoladowymi
- ciasteczka francuskie różne – koperty, rogaliki z nadzieniem

DANIA CIEPŁE

- Łosoś pieczony w ziołach w delikatnym sosie risotto 80 g/ 100 porcji
- Polędwiczki kurczaka duszone na śmietanie ze szpinakiem i młotkowanym pieprzem 80 g/ 100 porcji
- Polędwiczki wieprzowe w sosie miodowo musztardowym na ostro z ziemniakami 80 g/ 100 porcji

Dodatki:

- bagietki, bułeczki bankietowe
- jasne i ciemne pieczywo, pełnoziarniste

POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Posiłki winny być dostarczane w danym dniu nie później niż na pół godziny przed wyznaczoną dokładną godziną ich podania.
2. Przygotowanie i posprzątanie miejsca poczęstunku (po odbytym spotkaniu) będzie leżało po stronie Wykonawcy. Wykonawca winien zapewnić wszystko, co jest niezbędne do podania w/w posiłków a w szczególności: obsługę, stoły, obrusy na stoły, ewentualną dekorację stołów, serwetki, naczynia jednorazowe: kubki na zimne i ciepłe napoje, termosy, talerzyki, sztucze plastikowe w tym małe łyżeczki, wykorzystane na przerwach kawowych.
Na potrzeby bankietu Wykonawca winien użyć zastawę stołową porcelanową lub szklaną oraz sztucze, ale nie plastikowe.
3. Po stronie Wykonawcy leży zapewnienie wystarczającej, ubranej odpowiednio dla przedmiotowej usługi, ilości osób z obsługi kelnerskiej. Osoby z obsługi kelnerskiej winny być pomocne przy wydawaniu przerw kawowych oraz podczas bankietu, mimo jego formy (szwedzkie stoły).
4. Przedmiot zamówienia winien być realizowany z należytą starannością, w szczególności poprzez zapewnienie wysokiej jakości posiłków, które muszą być ciepłe (dotyczy posiłków podawanych na ciepło) świeże i estetycznie podane.
5. Usługa będąca przedmiotem niniejszego postępowania winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów sanitarnych, p.poż., BHP oraz brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.
6. Podana ilość uczestników jest ilością maksymalną. Zamawiający zastrzega, iż ilość ta może ulec zmniejszeniu. Na 7 dni przed terminem konferencji, Zamawiający poda Wykonawcy poprzez e-mail, ostateczną ilość uczestników.
7. Wskazane godziny przerw kawowych są godzinami orientacyjnymi. Osoba upoważniona po stronie Zamawiającego określi dokładne godziny przerw kawowych na 7 dni przed terminem konferencji.

PROTOKÓŁ ODBIORU

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

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

dokonał(li) odbioru:

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

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

Wartość finansową pracy ustalono na zgodnie z przedstawioną
kalkulacją wynikową.

Uwagi:

.....
.....

Wykonawca:

Zamawiający:

.....

.....

(podpisy wraz z pieczęciami)

(podpisy wraz z pieczęciami)

.....

(pieczęć zdającego)

.....

(pieczęć odbierającego)