

UMOWA nr DL/JK/25/2014

zawarta zgodnie z postanowieniami art.4.8.
(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

.....

zwanym dalej Wykonawcą

o następującej treści:

§ 1

1. W oparciu o dokumentację przygotowaną dla przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania nr **DL/JK/25/2014** oraz ofertę przedstawioną przez Wykonawcę w tym postępowaniu – stanowiące integralną część niniejszej umowy, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania **usługę cateringu w trakcie Międzynarodowej Konferencji „PLANT, HEAVY METALS, ENVIRONMENT” w Katowicach.**

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.

§ 2

1. Przedmiot umowy realizowany będzie, w terminie: **26-28.06.2014 r.**

2. Przedmiotem niniejszej umowy jest:

1) przygotowanie i dostarczenie poczęstunku – 6 przerw kawowych i ciepłego posiłku dla maksymalnie **120** uczestników konferencji;

2) przygotowanie i dostarczenie prowiantu na sesję terenową dla maksymalnie **80** uczestników konferencji.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 1** do niniejszej umowy.

3. Dokładna ilość osób oraz godziny podania posiłków w poszczególnych dniach zostanie podana przez Zamawiającego na 7 dni przed terminem konferencji.

4. Każdego dnia poczęstunki winny być serwowane w jednej turze dla podanej liczby osób. Wydawanie posiłku ciepłego winno odbywać się poprzez obsługę kelnerską, przerwy kawowe o charakterze szwedzkiego stołu z pomocą obsługi.

5. Miejsce świadczenia usługi:

1) Przerwa kawowa i poczęstunek – ciepły posiłek: Wydział Prawa i Administracji – Uniwersytet Śląski w Katowicach – hol w pobliżu auli nr 7, ul. Bankowa 11a, 40-007 Katowice;

2) Prowiant na sesję terenową - Deptak przed budynkiem Rektoratu, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice.

6. Przygotowanie miejsca do poczęstunku będzie leżało po stronie Wykonawcy. Wykonawca winien zapewnić wszystko, co jest niezbędne do podania ww. posiłków – w szczególności: obsługę kelnerską, odpowiednią ilość stolików, obrusy (z materiału, białe) i dekoracje (np. kwiaty) na stoły, serwetki,

naczynia ceramiczne lub porcelanowe na zimne i ciepłe napoje, termosy, sztucze platerowane, w ilości odpowiadającej, co najmniej liczbie uczestników i umożliwiającej prawidłową realizację usługi.

9. Ciepły posiłek w dniu 27.06.2014 winien być dostarczony w danym dniu nie później niż na pół godziny przed wyznaczoną dokładną godziną jego podania.

10. Posprzątanie miejsca poczęstunku po konferencji leży po stronie Wykonawcy. Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz posiłków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 30 minut po zakończeniu jedzenia.

11. 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).

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. Usługa będąca przedmiotem niniejszego postępowania winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

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. Potwierdzeniem prawidłowej realizacji usługi będzie podpisany bez uwag protokół odbioru przedmiotu umowy, którego wzór zawiera **załącznik nr 2** do niniejszej umowy.

15. Protokół Odbioru stanowi podstawę wystawienia przez Wykonawcę faktury za usługi nim objęte.

§ 3

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

2. Wykonawca upoważnia swego pracownika **p.** **tel.:**; **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 oraz w oparciu o jednostkowe ceny posiłków:

a) cena 1 przerwy kawowej dla 1 osoby: PLN brutto

b) cena 1 poczęstunku- ciepłego posiłku dla 1 osoby: PLN brutto

c) cena 1 prowiantu na sesję terenową dla 1 osoby: PLN brutto

2. Wynagrodzenie Wykonawcy nie może przekroczyć kwoty (wartość umowy): **PLN** wraz z należnym podatkiem VAT (**słownie:** **złotych ,00/100**).

3. 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.

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

5. Zapłaty wynagrodzenia Zamawiający dokona przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w ciągu 14 dni od daty przyjęcia przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonej faktury.

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

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

§ 5

1. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków wynikających z niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kary umowne, bez względu na to czy szkoda faktycznie zaistniała.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

- 1) z tytułu rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 20% wartości, o której mowa w § 4 ust. 2,
- 2) z tytułu niespełnienia lub nienależytego spełnienia świadczeń będących przedmiotem niniejszej umowy – w wysokości 10 % wartości, o której mowa w § 4 ust. 2,

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

4. Kary umowne lub odszkodowania należne Zamawiającemu z tytułu niniejszej umowy zostaną potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy.

5. Jeżeli kara umowna lub odszkodowanie nie może zostać uiszczona zgodnie z postanowieniami ust.6 Wykonawca wpłaci należność na rachunek bankowy Zamawiającego wskazany w nocie obciążeniowej, w terminie 14 dni od daty jej wystawienia.

§ 6

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.

§ 7

Zmiana treści umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron i pod rygorem nieważności wymaga formy pisemnego aneksu, skutecznego po podpisaniu przez obie Strony

§ 8

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie w szczególności przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 9

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

§ 10

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

Godziny orientacyjne podania posiłków:

Przerwa kawowa: 26.06.2014 (9.00-9.30, 11.15-11.45, 16.00-16.30) dla maksymalnie 120 osób

Przerwa kawowa: 27.06.2014 (8.30-9.00, 10.45-11.15, 16.00-16.30) dla maksymalnie 120 osób

Poczęstunek - ciepły posiłek 27.06.2014 17.45-18.15 dla maksymalnie 120 osób

Prowiant na sesję terenową 28.06.2014 7.30 dla maksymalnie 80 osób

Przerwa kawowa o charakterze szwedzkiego stołu z pomocą obsługi. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni w każdym dniu (26.06 i 27.06) 3 przerwy kawowe w podanych godzinach (z pomocą obsługi). Dodatkowo serwis kawowy winien być dostępny dla uczestników konferencji przez cały czas jej trwania.

Jedna przerwa kawowa dla 1 osoby winna obejmować:

- Kawa rozpuszczalna Arabika 100% lub herbata czarna do wyboru 200 ml/os
- 100% sok: pomarańczowy lub jabłkowy do wyboru 200 ml/os - serwowane w dzbankach
- Drobne ciasteczka (wafelki, herbatniki, krakersy, niewielkie drożdżówki, rogaliki bądź ciasteczka francuskie) 200 g/os
- Dodatki: cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna w plasterkach.
- Kompozycje owoców, umieszczone w koszach, lub na paterach lub innych naczyniach dekoracyjnych, składające się z minimum 6 rodzajów owoców (tj. banany, winogrona zielone, winogrona różowe, jabłka, gruszki, mandarynki,) w ilości minimum 100g/os
- Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l (40 butelek wody gazowanej i 40 butelek wody niegazowanej na każdą przerwę)

Poczęstunek - ciepły posiłek w dniu 27.06. na jedną osobę winien obejmować:

- Kanapki koktajlowe 4-5 szt/ osoba
- Paszteciki/krokiety na ciepło nadziewane mięsem i farszem wegetariańskim (kapusta z grzybami, szpinak) – min. 300 g/os
- Barszcz czerwony czysty – 200 ml/os
- Kawa rozpuszczalna Arabika 100% lub herbata czarna do wyboru 200 ml/os
- Dodatki: cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna w plasterkach.

Uwaga: 20% wszystkich kanapek oraz pasztecików/krokietów winno być wegetariańskich

Prowiant na sesję terenową w dniu 28.06. na jedną osobę winien obejmować:

- Kanapki na bazie bułki pszennej i palucha wieloziarnistego – 2 szt. po 100 g/os. (zapakowane w papierowe torebki śniadaniowe)

Do przyrządzenia kanapek na bazie bułki pszennej można wykorzystać:

- Ser żółty, szynka, pomidor, ogórek
- Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką (opcja wegetariańska)

Do przyrządzenia kanapek na bazie palucha wieloziarnistego można wykorzystać:

- Pasta z tuńczyka, jajek i ogórka kiszzonego
- Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (opcja wegetariańska)
- Woda mineralna gazowana 1 szt. i niegazowana 1 szt. w butelkach plastikowych 0,5 l/os
- Jabłko 1 szt. ok. 100 g/os

- Baton czekoladowy typu Snickers lub Mars 1 szt./os.
- Wafelek Prince Polo Olza 36 g/os.

Wymienione produkty prowiantu winne być zapakowane łącznie w torebkę lub woreczek.

Uwaga: 20% przygotowanych paczek prowiantu winno być wegetariańskich

Zamawiający wymaga, żeby **Poczęstunek – ciepły posiłek** oraz **prowiant na sesję terenową** były przygotowane z zaznaczeniem opcji wegetariańskich dań - osobne patery z kanapkami lub pasztecikami wegetariańskimi oraz oznaczone opakowania prowiantu dla wegetarian.

PROTOKÓŁ ODBIORU

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

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

dokonał(li) odbioru:

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

Wykonana usługa 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)