

UMOWA nr DL/JK/50/2013 (wzór)

zawarta zgodnie z postanowieniami art. 4.8. ustawy z dnia 29.01.2004r. 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*,

o następującej treści:

§ 1

1. W oparciu o dokumentację przygotowaną dla przeprowadzonego przez *Zamawiającego* postępowania nr **DL/JK/50/2013** oraz ofertę z dnia przedstawioną przez *Wykonawcę* w tym postępowaniu – stanowiące integralną część niniejszej umowy, *Zamawiający* zleca, a *Wykonawca* przyjmuje do wykonania **usługę organizacji spotkań karnawałowych dla emerytowanych pracowników Uczelni w terminie 5 i 6.02.2014 r 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 i zapłaty odpowiedniego wynagrodzenia.

§ 2

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest organizacja 2 spotkań karnawałowych dla maksymalnie 600 osób (w dwóch grupach po 300 osób). Usługa realizowana będzie poprzez serwowanie potraw do stolików, bez formy samoobsługowej. Szczegółowe warunki realizacji umowy określa *załącznik nr 1* do niniejszej umowy.
2. *Zamawiający* poinformuje *Wykonawcę* pocztą elektroniczną o dokładnej liczbie uczestników każdego ze spotkań na minimum 7 dni przed spotkaniem.
3. W ramach przedmiotu umowy, *Wykonawca* winien zapewnić lokal (miejsce spełnienia świadczenia) - jedną salę konsumpcyjną w układzie siedzącym (stoły max po 15 osób) – odpowiednią do ilości uczestników. Miejsce spotkania (lokal) usytuowany winien być w bezpośrednim sąsiedztwie przystanków autobusowych i tramwajowych.
4. Spotkania odbędą się w Katowicach w obiekcie, zlokalizowanym, przy ul.....
5. *Wykonawca* zapewni obsługę kelnerską, odpowiedni wystrój sali i stołów, zgodnie z charakterem spotkań, w szczególności: obrusy na stoły, serwetki, naczynia – zastawa porcelanowa, itp., a także szatnię, toaletę oraz wszystko, co jest niezbędne do prawidłowego wykonania usługi.
6. *Wykonawca* zapewni mikrofon oraz oprawę muzyczną spotkań (podkład muzyczny w tle z płyty CD w czasie posiłku).
7. Każde ze spotkań rozpocznie się o godz. 14.00. Czas trwania jednego spotkania wyniesie około 3 godzin.
8. *Wykonawca* zobowiązuje się wykonać zamówienie z należytą starannością, w szczególności poprzez zapewnienie wysokiej jakości potraw, które muszą być ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło), świeże i estetycznie podane.

9. 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*.
10. 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 na swój koszt dyspozycje upoważnionej osoby *Zamawiającego*.
11. W dniu zrealizowania usługi nastąpi jej ocena przez *Zamawiającego* pod względem zgodności z umową. Potwierdzeniem prawidłowej realizacji każdego ze spotkań będzie podpisany Protokół odbioru przedmiotu umowy, zgodny z *załącznikiem nr 2* do niniejszej umowy.
12. Protokół odbioru stanowi podstawę wystawienia przez *Wykonawcę* faktury za usługę nią objętą. Dane *Zamawiającego* do faktury: Uniwersytet Śląski, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, NIP: 634-019-71-34.

§ 3

1. Osobą wyznaczoną ze strony *Zamawiającego* do kontaktów z *Wykonawcą* i odbioru przedmiotu umowy jest: p. **Krystyna Grzegorzółka**, nr tel. **(32) 359 15 15**, e-mail: **krystyna.grzegorzolka@us.edu.pl**.
2. *Wykonawca* upoważnia do kontaktów z *Zamawiającym* p. (tel.:; faks:, e-mail
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 obliczone na podstawie stawki zaoferowanej w ofercie: PLN brutto (w tym VAT) na osobę oraz faktycznej liczby uczestników, z tym, że łączna kwota wynagrodzenia nie przekroczy wartości umowy, tj. kwoty: PLN wraz z należnym podatkiem VAT (słownie:).
2. Wynagrodzenie *Wykonawcy* zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi on w związku z należyтым spełnieniem wszystkich obowiązków wynikających z niniejszej umowy, a w szczególności: koszty wynagrodzeń osób zaangażowanych w realizację zamówienia, koszty artykułów spożywczych i przemysłowych, koszty urządzeń koniecznych do prawidłowego wykonania usługi, koszty transportu, ewentualne koszty wynajmu sali, koszty ogólne oraz ewentualny zysk *Wykonawcy*.
3. Zapłaty wynagrodzenia *Zamawiający* dokona przelewem na rachunek bankowy *Wykonawcy* wskazany na fakturze w ciągu 14 dni od daty przyjęcia przez *Zamawiającego* prawidłowo sporządzonej faktury.
4. Za datę dokonania płatności rozumie się datę obciążenia rachunku bankowego *Zamawiającego* kwotą przelewu.
5. *Wykonawca* ma prawo żądać od *Zamawiającego* ustawowych odsetek w razie opóźnienia w płatności.
6. *Wykonawca* wyraża zgodę na potrącenie z kwoty wynagrodzenia za przedmiot umowy wymaganych zobowiązań wobec *Zamawiającego*.

§ 5

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez *Wykonawcę*, bez względu na to, czy szkoda faktycznie zaistniała, *Wykonawca* wypłaci *Zamawiającemu* kary umowne:
 - 1) z tytułu niespełnienia świadczenia wynikającego z umowy – w wysokości 100% wartości niespełnionego świadczenia, ustalonej w oparciu o postanowienia §4 ust. 1;
 - 2) wadliwego wykonania świadczenia – w wysokości 50% wartości świadczenia, którego dotyczy wada, ustalonej w oparciu o postanowienia §4 ust.1;
 - 3) z tytułu odstąpienia od 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. 3, *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 niniejszej 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 siedziby 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.

Wykonawca:

Zamawiający:

.....
data i podpis

.....
data i podpis

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa gastronomiczna obejmuje przygotowanie posiłków nawiązujących do tradycji karnawałowej. Porcja dla 1 osoby winna zawierać:

Przystawka:

- sałatka z drobiowych wątróbek z pieczarkami, pomidorem i marchewkowymi chipsami
- 70 g

Danie Główne:

- krem z białych i zielonych szparagów - 200 ml
- roladka z kurczaka nadziewana camembertem i ziołowym masłem serwowana z kremowym tiagiatelle z rukolą i pomidorkami cherry - 200 g
- woda mineralna 200ml,

Deser:

- szarlotka z malinowym sorbetem i truskawkowym sosem – 120 g
- kawa lub herbata – 200ml,

Dodatki:

ciasteczka drobne, kruche wyłożone na stół,
owoce obrane wyłożone na stół (dla każdego 1 owoc)

Wykonawca winien zapewnić wszystko co jest niezbędne do prawidłowego wykonania usługi, a w szczególności:

- jedną salę konsumpcyjną mieszczącą wszystkich uczestników każdego ze spotkań; sala w układzie siedzącym - stoły max po 15 osób.
- obsługę kelnerską,
- potrawy winny być wysokiej jakości, muszą być ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło), świeże i estetycznie podane,
- forma podawania posiłków- tradycyjna (posiłki podawane do stolika),
- odpowiedni wystrój sali i stołów, zgodnie z charakterem spotkań (obrusy, serwetki, naczynia – zastawa porcelanowa)
- toaletę i szatnię,
- 1 mikrofon,
- oprawę muzyczną spotkania (podkład muzyczny z płyty CD w tle w czasie posiłku),
- miejsce spotkania (lokal) usytuowany winien być w bezpośrednim sąsiedztwie przystanków autobusowych i tramwajowych

Czas trwania imprez przewiduje się na około 3 godzin każda.

Każda impreza rozpoczyna się o godz. 14.00

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)