

UMOWA nr DL/JK/17/2014

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

.....

NIP:

zwanym dalej Wykonawcą

o następującej treści:

§ 1

1. W oparciu o dokumentację przygotowaną dla przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania nr **DL/JK/17/2014** oraz ofertę przedstawioną przez Wykonawcę w tym postępowaniu – stanowiące integralną część niniejszej umowy, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania **usługę cateringu dla maksymalnie 50 osób w trakcie IV Konferencji Zespołu do Badania Wywierania Wpływu Społecznego „ZaBaWa” 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.

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

§ 2

1. Przedmiot umowy realizowany będzie, w terminie: **15-16.05.2014 r.**

2. Przedmiotem niniejszej umowy jest **przygotowanie i dostarczenie poczęstunków (przerwy kawowe i ciepłe posiłki – obiady) dla maksymalnie 50 osób.** Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 1** do niniejszej umowy.

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

4. Każdego dnia poczęstunki winny być serwowane w jednej turze dla maksymalnie 50 osób. Usługa realizowana będzie poprzez obsługę kelnerską (dotyczy posiłków podawanych na ciepło) oraz w przypadku przerw kawowych, w formie samoobsługowej (szwedzkiego stołu) z pomocą obsługi w razie konieczności.

5. Konferencja odbywać się będzie w Katowicach przy ul. Bankowej 11a, w gmachu CINiBA.

6. Przygotowanie miejsca do poczęstunku będzie leżało po stronie Wykonawcy. Wykonawca zapewni stoły, na których będą ustawione posiłki.

7. Wykonawca winien zapewnić wszystko, co jest niezbędne do podania poczęstunków, a w szczególności: obsługę, obrusy na stoły, serwetki, naczynia szklane i porcelanowe oraz sztucce (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztucców) w ilości odpowiadającej co najmniej liczbie uczestników i umożliwiającej prawidłową realizację usługi.

8. Osoba upoważniona po stronie Zamawiającego określi dokładne godziny przerw na posiłki na 7 dni przed terminem konferencji.

9. Ciepłe posiłki winny być dostarczane w danym dniu nie później niż na pół godziny przed wyznaczoną dokładną godziną ich podania.

10. Posprzątanie miejsca poczęstunku po konferencji leży po stronie Wykonawcy.

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.

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:, **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 oraz w oparciu o jednostkowe ceny posiłków:

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

b) cena obiadu (zestaw z dnia 15.05.2014 r) dla 1 osoby: PLN brutto

c) cena obiadu (zestaw z dnia 16.05.2014 r) dla 1 osoby: PLN brutto

2. Wynagrodzenie Wykonawcy nie może przekroczyć kwoty (wartość umowy): PLN wraz z należnym podatkiem VAT (**słownie:,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 rachunku/fakturze w ciągu 14 dni od daty przyjęcia przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonego rachunku/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

W ramach przedmiotowego zamówienia Wykonawca winien przygotować:

1) 3 przerwy kawowe (2x 15.05.2014; 1x 16.05.2014):

Minimalny skład serwisu kawowego dla 1 osoby:

Kawa 200 ml /os.,

Herbata 200ml /os.,

Cukier + cytryna + mleczko ,

Woda mineralna niegazowana 500 ml /os.,

Sok/napój owocowy 200ml /os.

Ciasto pieczone (trzy rodzaje ciasta: sernik, szarlotka, ciasto z owocami) 200 g /os.,

Serwis kawowy serwowany w formie bufetu szwedzkiego.

2) 2 przerwy obiadowe (1x 15.05.2014; 1x 16.05.2014):

Minimalny skład dań obiadowych dla 1osoby:

Dzień I – 15.05.2014 r

Zupa pomidorowa lub rosół –min. 300 ml/os;

Danie mięsne (80% przygotowanych posiłków): kieszonka drobiowa faszerowana pieczarkami w sosie - min. 200 g/os

Danie wegetariańskie (20% przygotowanych posiłków): Pierogi ruskie bez skwarek - min. 200 g/os;

Dodatek skrobiowy: ziemniaki zapiekane i ryż –min. 150 g/os;

2 rodzaje surówek - min. 150 g/os;

Dzień II- 16.05.2014 r

Zupa krem warzywny –min. 300 ml/os;

Danie mięsne (80%): pierś z kurczaka w sosie - min. 200 g/os;

Danie wegetariańskie (20%): Makaron ze szpinakiem - min. 200 g/os;

Dodatek skrobiowy: ziemniaki zapiekane i kluski śląskie –min. 150 g/os;

2 rodzaje surówek- min. 150 g/os;

Sposób podania obiadów : bufet szwedzki

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)