

UMOWA nr RU/UG/43/11 (wzór)

Część.....¹

*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

albo²

.....

NIP:

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

§ 1

Postanowienia ogólne

1. W oparciu o dokumentację przygotowaną dla przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania nr **RU/UG/43/11** oraz ofertę przedstawioną przez Wykonawcę w tym postępowaniu – stanowiące integralną część niniejszej umowy, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania **„USŁUGĘ SERWOWANIA ŚNIADAŃ DLA GOŚCI DOMU ASYSTENTA NR 3, ZLOKALIZOWANEGO PRZY UL. PADEREWSKIEGO 32 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 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

Termin realizacji usługi

1. Przedmiot umowy realizowany będzie, w terminie:

Dla części A: **od 01.01.2012r. do 31.01.2012r.**

Dla części B: **od 01.01.2012r. do 31.01.2014r. z zastrzeżeniem, że Wykonawca rozpocznie serwowanie śniadań od 01.02.2012r.**

¹ Umowa może dotyczyć więcej niż jednej części jeżeli oferta wykonawcy została wybrana w tych częściach.

² Dotyczy jedynie Wykonawcy – podmiotów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

§ 3 Przedmiot zamówienia, obowiązki Wykonawcy

Część „A”

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie serwowania śniadań dla gości hotelowych w Domu Asystenta nr 3 przy ul. Paderewskiego 32 w Katowicach (miejsce spełnienia świadczenia). Przedmiot zamówienia winien być realizowany z należytą starannością, co oznacza zapewnienie wysokiej jakości śniadań /świeże, urozmaicone, estetycznie podane/ zgodnie z obowiązującymi przepisami w kwestii żywienia zbiorowego i cateringu.
2. Maksymalna, przewidywana ilość śniadań wynosi 900 zestawów śniadaniowych. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo do niewykorzystania maksymalnej wskazanej ilości zestawów śniadaniowych.
3. Zamawiający dysponuje 100 miejscami hotelowymi w związku z tym Wykonawca winien być w gotowości do realizacji 100 śniadań dziennie. Pokoje usytuowane są na 5 kondygnacjach budynku /parter + 4 piętra/, budynek nie posiada windy.
4. Śniadania winny być dostarczane do pokoi hotelowych, codziennie przez 7 dni w tygodniu w godzinach 7.30 – 8.30.
5. Zamówienie realizowane będzie na podstawie komputerowego wydruku z recepcji z podaną ilością zakwaterowanych gości i z oznaczeniem numerów pokoi.
6. **Na Wykonawcy spoczywa obowiązek** telefonicznego kontaktu z Zamawiającym w sprawie uzyskania informacji co do ilości i wariantów wybranych zestawów śniadaniowych. Warianty zestawów śniadaniowych podane są w **załączniku nr 2** do niniejszej umowy. Informacje w przedmiocie ilości i wariantów wybranych zestawów śniadaniowych Wykonawca może uzyskać pod nr telefonu (32) 2554433 (recepcja hotelu) do godz. 22:00 dnia poprzedzającego spełnienie świadczenia, ale z uwagi na możliwość zakwaterowania dodatkowych gości w porze nocnej (hotel czynny w trybie 24 godzin), **Wykonawca winien** telefonicznie potwierdzić/zweryfikować te dane dzwoniąc do godz. 05:00 rano w dniu wydawania śniadań.
7. **Zamawiający** będzie w obowiązku przekazać Wykonawcy faxem lub mailem (mimo wcześniejszego telefonicznego kontaktu), do godziny 05:00 rano ostateczną ilość osób, wobec których należy spełnić świadczenie. **Wykonawca niezwłocznie** potwierdzi również faxem lub mailem do godziny 05:00 rano, iż przyjął tą informację.
8. Po stronie Wykonawcy leży zapewnienie wystarczającej ilości osób do obsługi.
9. Zamawiający nie udostępnia oddzielnego pomieszczenia, ani żadnego innego miejsca dla Wykonawcy celem realizacji przedmiotu zamówienia. Wykonawca winien realizować przedmiot umowy przy użyciu własnego sprzętu koniecznego do prawidłowego zrealizowania zamówienia. Wszelkie naczynia, opakowania, kubeczki, termosy, podgrzewacze, sztuczne plastikowe w tym małe łyżeczki itp. zabezpiecza Wykonawca.
10. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, oraz uzyskanie wymaganych w tym względzie zezwoleń. Za brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu i ewentualne sankcje nałożone przez właściwe organy w razie naruszenia ww. zasad odpowiada Wykonawca.

Część „B”

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie serwowania śniadań w formie szwedzkiego stołu dla gości hotelowych w Domu Asystenta nr 3 przy ul. Paderewskiego 32 w Katowicach.
2. Wykonawca winien posiadać stosowne zezwolenia/decyzje oraz być uprawniony do prowadzenia działalności tego typu. Za brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu i ewentualne sankcje nałożone przez właściwe organy w razie naruszenia ww. zasad odpowiada Wykonawca.
3. Maksymalna, przewidywana ilość śniadań w okresie realizacji umowy wynosi 23.000 szt. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo do niewykorzystania maksymalnej wskazanej ilości śniadań.

4. Celem realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający odpłatnie udostępni Wykonawcy pomieszczenie, służące do tego celu.
5. Zamawiający jako właściciel budynku Domu Asystenta nr 3 w Katowicach (zwanym również dalej w skrócie DA-3) udostępni Wykonawcy w ww. budynku puste pomieszczenie o nr 24, stanowiące zaplecze oraz salę konsumpcyjną o łącznej powierzchni 46 m².
6. Pomieszczenie wyposażone jest w:
 - instalację CO,
 - instalację wodno-kanalizacyjną,
 - instalację elektryczną,
 - wewnętrzną linię telefoniczną z możliwością uzyskania połączeń na zewnątrz za pośrednictwem centrali Zamawiającego (połączenia zewnętrzne płatne w recepcji hotelu po zakończeniu miesiąca, na podstawie faktury, wystawionej w oparciu o wydruk z recepcji).
7. Zamawiający udostępni pomieszczenie odpłatnie od dnia 01.01.2012r. na okres realizacji usługi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego. Wzór protokołu stanowi **załącznik nr 3** do niniejszej umowy.
8. Okres od dnia 01.01.2012r. do 31.01.2012r. jest okresem, w którym Wykonawca przygotuje lokal do świadczenia usługi pod względem technicznym i estetycznym (w szczególności odnowi je (np. pomaluje), umebluje i wyposaży w urządzenia i sprzęt niezbędny do świadczenia usługi) oraz zdobędzie pozwolenie/decyzję Sanepidu na prowadzenie działalności gastronomicznej w zajmowanym lokalu. Przedmiotowe pozwolenie/decyzję Wykonawca przedłoży Zamawiającemu przed rozpoczęciem świadczenia usługi tj. przed dniem 01.02.2012r.

§ 4

Uprawnienia i obowiązki Wykonawcy

Część „B”

1. Wykonawca zobowiązuje się użytkować pomieszczenie służące do realizacji przedmiotu umowy w sposób zgodny z przeznaczeniem przyjętym w umowie.
2. Wykonawca nie może rozporządzać pomieszczeniem, a w szczególności nie może oddawać w całości lub w części pomieszczenia w podnajem lub do korzystania osobom trzecim.
3. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania i przestrzegania przepisów sanitarnych, BHP i przeciwpożarowych. W przypadku naruszeń ww. przepisów, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.
4. Wykonawca będzie utrzymywał w pomieszczeniu na bieżąco porządek i czystość, środki czystości Wykonawca zapewni we własnym zakresie.
5. Wykonawca zobowiązany jest do właściwej eksploatacji i utrzymania pomieszczenia w należytym stanie technicznym, a także do wykonywania na własny koszt czynności niezbędnych do zachowania pomieszczenia w stanie niepogorszonym, zapewniającym prawidłową, bieżącą eksploatację, w szczególności poprzez dokonywanie bieżących napraw, konserwacji pomieszczenia.
6. Wykonawca może na własny koszt wykonać adaptację i modernizację pomieszczenia po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego.
7. Jeżeli Wykonawca dokona w pomieszczeniu ulepszeń, Zamawiający za zgodą Wykonawcy może zachować ulepszenia, przy czym Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.
8. Koszty, o których mowa w ust. 4 do ust. 6, a poniesione przez Wykonawcę, nie stanowią podstawy roszczeń wobec Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić pomieszczenie upoważnionym przedstawicielom Zamawiającego w celu realizacji obowiązków nań spoczywających, w szczególności przeprowadzania remontów, usuwania skutków awarii.
10. Zamawiający informować będzie Wykonawcę z co najmniej miesięcznym wyprzedzeniem o planowanych remontach. Pozostałe czynności podejmowane przez Zamawiającego, a które mogą mieć wpływ na realizację niniejszej umowy będą dokonywane w porozumieniu z Wykonawcą i w miarę możliwości z odpowiednim wyprzedzeniem.
11. Zamawiający nie zapewnia wyposażenia oraz sprzętu potrzebnego do realizacji przedmiotu zamówienia. Wykonawca winien zapewnić je we własnym zakresie, w szczególności: meble,

- obrusy, zastawę stołową, szkło, sztucce, itp. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania śniadań przy użyciu naczyń i sztuców jednorazowego użytku.
12. Zabezpieczenie składników majątku będących własnością lub znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy, znajdujących się w pomieszczeniu objętym umową lub poza tym pomieszczeniem, należy do Wykonawcy.
 13. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za powstałe szkody na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.
 14. Wykonawca zobowiązany jest do deponowania kompletu kluczy w recepcji hotelu.
 15. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania i posiadania ubezpieczenia w zakresie OC Najemcy przez cały okres związania umową z Zamawiającym, ważnego od dnia 01.01.2012r. do dnia 31.01.2014r. na sumę nie mniejszą niż 50.000,00 zł. Wykonawca winien przedłożyć Zamawiającemu stosowny dokument potwierdzający przedmiotowe ubezpieczenie najpóźniej do dnia 31.12.2011r. pod rygorem niedopuszczenia Wykonawcy do realizacji przedmiotowej usługi (Wykonawca nie zostanie wpuszczony do pomieszczenia celem jego technicznego i estetycznego przygotowania do świadczenia usługi) oraz nałożenia na Wykonawcę kary umownej.
 16. Wykonawca winien posiadać przedmiotowe ubezpieczenie przez cały okres obowiązywania umowy. Ze względu na specyfikę zawierania umów ubezpieczeniowych, obejmujących okresy nie dłuższe niż jeden rok, dopuszczalne jest, po podpisaniu umowy, sukcesywne przedstawianie dowodu lub dowodów posiadania ubezpieczenia.
 17. W okresie od 01.01.2012r. do 31.01.2012r. Wykonawca, winien uzyskać stosowne pozwolenie/decyzję z Sanepidu na prowadzenie działalności gastronomicznej w zajmowanym pomieszczeniu. Wykonawca przed rozpoczęciem świadczenia usługi tj. przed dniem 01.02.2012r. winien przedłożyć Zamawiającemu pozwolenie/decyzję z Sanepidu, pod rygorem nałożenia nań kary umownej.
 18. **Wykonawca rozpocznie serwowanie śniadań począwszy od dnia 01.02.2012r.**
 19. Zasadą serwowania śniadań jest forma „szwedzkiego stołu” (wydawanie śniadań winno odbywać się w formie samoobsługi), w ilościach spełniających warunki „szwedzkiego stołu” – tj. z dostępem bez ograniczeń do asortymentu śniadaniowego dla danej osoby korzystającej ze śniadania, przy nie mniejszym niż 70% zachowaniu asortymentu w ostatniej godzinie świadczenia usługi.
 20. W ramach szwedzkiego stołu winien znajdować się w szczególności asortyment określony w **załączniku nr 2** do niniejszej umowy.
 21. Zamawiający dysponuje 100 miejscami hotelowymi w związku z tym Wykonawca winien być w gotowości do realizacji 100 śniadań dziennie.
 22. Śniadania winny być wydawane codziennie przez 7 dni w tygodniu w godzinach od 7:30 do 10:00, a w wyjątkowych wypadkach (duże grupy, okres świąteczny) w porozumieniu i uzgodnieniu z Zamawiającym, Wykonawca przygotowuje suchy prowiant zamiast śniadania.
 23. Zamówienie realizowane będzie na podstawie komputerowego wydruku z recepcji z podaną ilością zakwaterowanych gości i z oznaczeniem numerów pokoi.
 24. **Na Wykonawcy spoczywa obowiązek** telefonicznego kontaktu z Zamawiającym w sprawie uzyskania informacji co do ilości gości. Informacje te może uzyskać pod nr telefonu (32) 2554433 (recepcja hotelu) do godz. 22:00 dnia poprzedzającego spełnienie świadczenia, ale z uwagi na możliwość zakwaterowania dodatkowych gości w porze nocnej (hotel czynny w trybie 24 godzin), **Wykonawca winien** telefonicznie potwierdzić/zweryfikować te dane dzwoniąc do godz. 05:00 rano w dniu wydawania śniadań. **Zamawiający** będzie w obowiązku przekazać Wykonawcy faxem lub mailem (mimo wcześniejszego telefonicznego kontaktu), do godziny 05:00 rano ostateczną ilość osób, wobec których należy spełnić świadczenie. **Wykonawca niezwłocznie** potwierdzi również faxem lub mailem do godziny 05:00 rano, iż przyjął tą informację. Informację o przewidywanej ilości gości hotelowych Wykonawca może uzyskać każdorazowo w recepcji hotelu z jednodniowym wyprzedzeniem.
 25. Przedmiot zamówienia winien być realizowany z należytą starannością, co oznacza zapewnienie wysokiej jakości śniadań /świeże, urozmaicone, estetycznie podane / zgodnie z obowiązującymi przepisami w kwestii żywienia zbiorowego. Zamawiający nie dopuszcza serwowania śniadań typu „fast-food” oraz przygotowanych np. na bazie gotowych dań czy półproduktów do odgrzania.
 26. W przypadku zastrzeżeń dotyczących śniadań np.: brak asortymentu wymaganego w szczególności przez Zamawiającego, śniadania złej jakości (produkty nieświeże,

nieestetycznie podane), Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić dyspozycje upoważnionej osoby Zamawiającego na swój koszt.

27. Potwierdzeniem prawidłowej realizacji usługi za każdy miesiąc, będzie podpisany protokół odbioru przedmiotu umowy, którego wzór zawiera **załącznik nr 1** do niniejszej umowy.
28. Protokół Odbioru stanowi podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury za usługę nim objętą. Faktury wystawiane będą na Zamawiającego tj. Uniwersytet Śląski, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice i dostarczane do osoby upoważnionej ze strony Zamawiającego.

§ 5

Uprawnienia i obowiązki Zamawiającego

Część „B”

1. Zamawiający zobowiązuje się do utrzymania nieruchomości w należytym stanie technicznym oraz do zapewnienia porządku i czystości w pomieszczeniach przeznaczonych do wspólnego użytkowania i na terenie przylegającym do budynku.
2. Zamawiający zadba o prawidłowy stan eksploatowanych urządzeń technicznych nieruchomości, wpływających na zapewnienie ciągłości dostaw energii cieplnej, energii elektrycznej wody i odprowadzania ścieków.
3. Koszty dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji pomieszczenia, dokonywanej w każdym przypadku zaistnienia takiej potrzeby będzie ponosił Zamawiający.
4. Zamawiający zapewni swobodny dojazd samochodu dostawczego Wykonawcy.
5. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z tytułu utraty przez Wykonawcę składników majątkowych, o których mowa w §4 ust.11 i ust.12, na skutek niewłaściwego ich zabezpieczenia przez Wykonawcę lub zdarzeń losowych.
6. Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę kosztami usunięcia spowodowanych przez niego szkód, o ile Wykonawca sam nie usunął wyrządzonej szkody lub nie wywiązał się z obowiązku usunięcia szkody w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Zamawiającemu przysługuje prawo dostępu do pomieszczenia objętego umową, w celu oceny utrzymania przez Wykonawcę pomieszczenia i jego infrastruktury w należytym stanie technicznym oraz wykorzystania zgodnie z przeznaczeniem.

§ 6

Wynagrodzenie, czynsze, obciążenia

Część „A”

1. Za należyte wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie według faktycznej liczby wydanych zestawów śniadaniowych w oparciu o podane niżej ceny jednostkowe: **koszt 1 zestawu/os.....PLN bez podatku VAT;...PLN wraz z podatkiem VAT**; z zastrzeżeniem, że całkowite wynagrodzenie z tytułu realizacji przedmiotu umowy nie może przekroczyć kwoty:- **PLN z VAT (słownie:00/100)** stanowiącej wartość umowy.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi on celem prawidłowego wykonania usługi, w szczególności: koszt wsadu, koszty wynagrodzeń pracowników, koszty urządzeń koniecznych do prawidłowego wykonania usługi, koszty transportu, koszty ogólne oraz ewentualny zysk Wykonawcy i należny podatek VAT.
3. Podstawą przyjęcia przez Zamawiającego faktury będzie stanowił podpisany przez strony protokół odbioru, o którym mowa w § 4 ust. 27.
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 opóźnienia w płatności.

Część „B”

1. Za należyte wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie według faktycznej liczby wydanych śniadań w oparciu o podane niżej ceny jednostkowe:
 - 1) **Koszt 1 śniadania/os.....PLN bez podatku VAT;...PLN wraz z podatkiem VAT;**
 - 2) **Koszt 1 napoju/os.....PLN bez podatku VAT;.....PLN wraz z podatkiem VAT;** z zastrzeżeniem, że całkowite wynagrodzenie z tytułu realizacji przedmiotu umowy nie może przekroczyć kwoty:,- **PLN z VAT (słownie:00/100)** stanowiącej wartość umowy.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi on celem prawidłowego wykonania usługi, w szczególności: zryczałtowany koszt jedzenia i napoi (z dostępem bez ograniczeń do asortymentu śniadaniowego dla osoby korzystającej), wyposażenia i udostępnienia pomieszczenia, koszty wynagrodzeń pracowników, koszty urządzeń koniecznych do prawidłowego wykonania usługi, koszty transportu, koszty ogólne oraz ewentualny zysk Wykonawcy i należny podatek VAT.
3. Podstawą przyjęcia przez Zamawiającego faktury będzie stanowią podpisany przez strony protokół odbioru, o którym mowa w § 4 ust. 27.
4. Stawkę miesięcznego czynszu za 1 m² powierzchni pomieszczenia Strony ustalają na kwotę: **12,00 zł bez VAT** miesięcznie plus należny podatek VAT.
5. Miesięczna wysokość czynszu za powierzchnię pomieszczenia, o której mowa w §3 ust. 5 – część „B” wynosi: **552,00 zł bez VAT** plus należny podatek VAT.
6. Wysokość stawki czynszu będzie waloryzowana corocznie, począwszy od roku 2013.
7. Czynsz będzie powiększony o opłatę eksploatacyjną zawierającą rzeczywisty koszt ogrzewania oraz ryczałt za 100kWh energii elektrycznej, 5m³ wody oraz wywóz 1m³ nieczystości. Łączny koszt opłaty eksploatacyjnej wynosi **231,04 zł bez VAT** plus należny podatek VAT. Opłata ta może ulec zmianie w przypadku zmiany cen za ogrzewanie, energię elektryczną, wodę, wywóz nieczystości.
8. Łączna miesięczna opłata za lokal tj. koszt czynszu plus koszt opłaty eksploatacyjnej wynosi: **783,04 zł bez VAT** plus należny podatek VAT.
9. Miesięczny koszt za udostępnienie pomieszczenia, Wykonawca płacić będzie na podstawie faktury wystawionej przez osobę upoważnioną ze strony Zamawiającego.
10. Rozliczenia winny być dokonywane z dołu, do 7 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, którego dotyczy dana płatność.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość rozliczenia Stron na zasadzie wzajemnych kompensat: faktura za śniadania/faktura za udostępnienie pomieszczenia. Wzajemne wierzytelności umarzają się do wysokości wierzytelności niższej, pozostałą różnicę Strona, której wierzytelność jest niższa, zobowiązana jest wpłacić na rzecz drugiej Strony przelewem bankowym na wskazany nr rachunku bankowego. Wykonawca dokonywać będzie płatności na rzecz Zamawiającego na rachunek bankowy wskazany na fakturze. W przypadku płatności Zamawiającego na rzecz Wykonawcy będzie to rachunek bankowy wskazany w ust.13 niniejszego paragrafu.
12. Wybór sposobu rozliczania uzgodnią Strony.
13. 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.
14. Za datę dokonania płatności rozumie się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego kwotą przelewu.
15. Wykonawca ma prawo żądać od Zamawiającego ustawowych odsetek w razie opóźnienia w płatności.

§ 7

Osoby do kontaktu

Dotyczy części „A” i „B”

1. Osobą wyznaczoną ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą i odbioru przedmiotu umowy jest:

- 1) **p. (tel.:; faks:e-mail)**
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.

§ 8

Kary umowne

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 opóźnienia w spełnieniu świadczenia, dla którego wyznaczono termin realizacji – w wysokości 0,2 % wartości umowy dla każdej z części,
 - 2) za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w spełnieniu obowiązku, dla którego wyznaczono termin realizacji – w wysokości 0,2 % wartości umowy – dotyczy części „B”,
 - 3) z tytułu wadliwego wykonania usługi – w wysokości 5 % wartości świadczenia w skali miesiąca, którego dotyczy wada. Za wadliwe wykonanie usługi Zamawiający rozumie w szczególności niewykonanie usługi lub wykonanie usługi niezgodnie z zapisami niniejszej umowy.
 - 4) z tytułu rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 25% wartości umowy dla każdej z części.
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.

§ 9

Rozwiązanie umowy

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.
 - 4) Wykonawca utracił uprawnienia do prowadzenia działalności.
 - 5) Wykonawca nie przedstawił Zamawiającemu na 7 dni przed upływem terminu obowiązywania polisy OC Najemcy dowodu jej przedłużenia lub przedstawił polisę na kwotę niższą niż 50 000,- PLN;
2. W przypadku rozwiązania lub wygaśnięcia umowy, Wykonawca w terminie 7 dni od dnia rozwiązania lub wygaśnięcia umowy, winien pomieszczenie opuścić, pozostawić je w czystości i przekazać Zamawiającemu w stanie niepogorszonym w stosunku do stanu, w jakim otrzymał je w dniu jego przekazania, zgodnie z protokołem zdawczo-odbiorczym.
3. Po rozwiązaniu lub wygaśnięciu umowy zostanie przygotowany protokół zdawczo-odbiorczy pomieszczenia. Stanowić on będzie podstawę do porównania stanu przekazywanego pomieszczenia ze stanem z dnia przekazania.

4. W przypadku nieobecności Wykonawcy lub jego przedstawicieli przy przekazaniu pomieszczenia, mimo wcześniejszego powiadomienia przez Zamawiającego, Zamawiający sporządzi jednostronny protokół ze skutkiem dla Wykonawcy.
5. 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.
6. Oświadczenie o odstąpieniu winno być pod rygorem nieważności przedstawione w formie pisemnej.

§ 10

Zakaz cesji uprawnień i obowiązków

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.

§ 11

Zmiana treści umowy

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) zmiany zakresu czynności wykonywanych przez podwykonawcę/-ów (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 kwot z podatkiem VAT, o których mowa w §6 ust. 1 (dla części „A”) i ust.1 (dla części „B”) 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 sytuacji zmiany stawki czynszu (bez VAT), o której mowa w § 6 ust. 4 – część „B” niniejszej umowy. Zmiana stawki nie może być wyższa niż ogłaszany przez GUS średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za poprzedni rok. Wysokość stawki, będzie waloryzowana corocznie, począwszy od roku 2013, każda zmiana nastąpi nie wcześniej niż po ogłoszeniu wskaźnika przez GUS. Nowa stawka obowiązywać będzie od pierwszego dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym Strony ustaliły nową stawkę.
- 10) w sytuacji zmiany wysokości opłaty eksploatacyjnej (bez VAT) za pomieszczenie lub w przypadku zmiany zasad w udostępnianiu pomieszczenia – dotyczy części „B”.

Postanowienia końcowe

§ 12

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

§ 13

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

§ 14

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:

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 usługi w skali miesiąca ustalono na kwotę: z VAT.

Kalkulacja cenowa.....

.....

Uwagi:

.....

.....

Wykonawca:

Zamawiający:

.....

.....

(podpisy wraz z pieczęciami)

(podpisy wraz z pieczęciami)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZEŚĆ A

Zestawy śniadaniowe:

I.

- parówki cielece na gorąco – 2 szt.,
- musztarda, ketchup - porcjowane w saszetkach,
- pieczywo np. 2 bułki: pszenna i graham lub bułka + 2 kromki chleba do wyboru,
- masło 20g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- dżem 25 g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- miód 25g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- 100% sok owocowy 100ml,
- kawa czarna rozpuszczalna lub herbata ekspresowa (czarna/owocowa w saszetkach do wyboru) 200ml,
- jogurt naturalny w opakowaniu 150g,
- śmietanka do kawy 10ml – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- cukier 10g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach.

II.

- wędliny różne w plastrach /szynka konserwowa, polędwica sopocka, schab pieczony, salami tradycyjne/ w sumie 100g,
- serek topiony 20g,
- pieczywo np. 2 bułki: pszenna i graham lub bułka + 2 kromki chleba do wyboru,
- masło 20g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- dżem 25 g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- miód 25g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- 100% sok owocowy 100ml,
- kawa czarna rozpuszczalna lub herbata ekspresowa (czarna/owocowa w saszetkach do wyboru) 200ml,
- jogurt naturalny w opakowaniu 150g,
- śmietanka do kawy 10ml – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- cukier 10g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach.

III.

- ser żółty zwykły, wędzony w plastrach w sumie 100g,
- wędliny różne w plastrach /szynka konserwowa, polędwica sopocka/ w sumie 50g,
- pieczywo np. 2 bułki: pszenna i graham lub bułka + 2 kromki chleba do wyboru,
- masło 20g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- dżem 25 g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- miód 25g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- 100% sok owocowy 100ml,
- kawa czarna rozpuszczalna lub herbata ekspresowa (czarna/owocowa w saszetkach do wyboru) 200ml,
- jogurt naturalny w opakowaniu 150g,
- śmietanka do kawy 10ml – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,

- cukier 10g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach.

IV.

- płatki musli + mleko min 2% tłuszczu - tworzące porcję w całości 250g,
- ser biały /twarożek naturalny/ 100g,
- pieczywo np. 2 bułki: pszenna i graham lub bułka + 2 kromki chleba do wyboru,
- masło 20g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- dżem 25 g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- miód 25g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- 100% sok owocowy 100ml,
- kawa czarna rozpuszczalna lub herbata ekspresowa (czarna/owocowa w saszetkach do wyboru) 200ml,
- jogurt naturalny w opakowaniu 150g,
- śmietanka do kawy 10ml – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- cukier 10g – porcjowane w jednorazowych opakowaniach.

CZEŚĆ B

ASORTYMENT SZWEDZKIEGO STOŁU ŚNIADANIOWEGO WINIEN ZAWIERAĆ W SZCZEGÓLNOŚCI:

- 3 różne gatunki wędlin: szynka, polędwica, salami - podane w plasterkach,
- Ser żółty, wędzony - podane w plasterkach,
- Serki topione,
- Ser biały /twarożek/,
- Jogurt naturalny lub smakowy zamiennie,
- Mleko min 2% tłuszczu,
- Płatki śniadaniowe kukurydziane,
- Parówki wieprzowe lub zamiennie inne kielbaski na ciepło,
- Musztarda, ketchup w jednorazowych saszetkach,
- Masło w opakowaniach jednorazowych,
- 3 różne gatunki dżemu – porcjowane w jednorazowych opakowaniach,
- miód – porcjonowany w jednorazowych opakowaniach,
- 3 różne gatunki pieczywa (jasny i ciemny chleb oraz bułki),
- Sezonowo warzywa,
- kawa czarna rozpuszczalna w jednorazowych saszetkach,
- kawa cappuccino w jednorazowych saszetkach,
- herbata ekspresowa czarna pakowana osobno w koperty,
- herbata ekspresowa owocowa pakowana osobno w koperty,
- cukier w saszetkach,
- śmietanka do kawy w opakowaniach jednorazowych,
- 100% sok owocowy podawany np. w dzbanku,
- woda mineralna niegazowana podawana np. w dzbanku,
- wrzątek podawany np. w termosach.

w ilościach spełniających warunki „szwedzkiego stołu” – tj. z dostępem bez ograniczeń do asortymentu śniadaniowego dla danej osoby korzystającej ze śniadania, przy nie mniejszym niż 70% zachowaniu asortymentu w ostatniej godzinie świadczenia usługi.

PROTOKÓŁ ZDAWCZO - ODBIORCZY

przekazania pomieszczenia stanowiącego przedmiot najmu

pomiędzy Uniwersytetem Śląskim zwanym dalej Zamawiającym reprezentowanym przez

.....

a

.....

zwaną/nym dalej Wykonawcą reprezentowaną/nym

przez –

1. Zamawiający przekazuje a Wykonawca przejmuje z dniem r.
pomieszczenie nr w DA - 3 w Katowicach, ul. Paderewskiego 32.
2. Strony zgodnie oświadczają, że stan pomieszczenia jest dobry.
3. Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający:

Wykonawca:

.....

.....

(podpisy wraz z pieczęciami)

(podpisy wraz z pieczęciami)