

Istotne Postanowienia Umowy

Zawarta dnia2018 r. w Lubaniu pomiędzy:

Pomorskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Lubaniu, Lubań, ul. Tadeusza Maderskiego 3, 83-422 Nowy Barkoczyn, NIP 583-28-80-729, REGON 003003186,

reprezentowanym przez:

1. Andrzeja Dolnego – Dyrektora PODR w Lubaniu

zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”

a

.....
.....

Zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”

Strony zawierają niniejszą umowę, nazywaną dalej „**Umową**” i postanawiają co następuje:

§ 1. Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę kompleksowych usług cateringowych na terenie siedziby Zamawiającego: **Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu**, ul. Maderskiego 3, Lubań, 83-422 Nowy Barkoczyn.
2. Usługi cateringowe będą zlecane przez Zamawiającego w formie zleceń szczegółowych, których przedmiot określony zostanie zgodnie z załącznikami do niniejszej umowy, wymienionymi w ust. 3 poniżej.
3. Szczegółowy zakres usługi określają **Załącznik Nr 1** – Opis przedmiotu zamówienia oraz **Załącznik Nr 2** – Oferta wykonawcy.
4. Załączniki stanowią integralną część niniejszej umowy.

§ 2. Termin realizacji

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy w okresie od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2018 r. lub do wyczerpania kwoty maksymalnej przeznaczonej na realizację umowy określonej w § 6 ust. 1, w zależności co nastąpi pierwsze.
2. Zlecenia szczegółowe dla spotkań przekazywane będą Wykonawcy najpóźniej na 5 dni roboczych przed planowanym terminem świadczenia usługi.
3. Za dni robocze uznaje się dni od poniedziałku do piątku.

§ 3. Zobowiązania i oświadczenia Stron

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania przedmiotu niniejszej umowy z zachowaniem należytej staranności, zabezpieczając wysoki poziom jakości usług.
2. Podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:

- 1) przygotowywać, dowozić i podawać przygotowane posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu;
 - 2) dostarczać posiłki nie wcześniej niż na godzinę przed rozpoczęciem spotkania, najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania;
 - 3) estetycznie podawać posiłki;
 - 4) zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztucce oraz papierowe serwetki, stoły, a także inny sprzęt i materiały niezbędne do realizacji przedmiotu umowy w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników spotkania/konferencji/szkolenia/narady – niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku;
 - 5) świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - 6) przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149, z późn. zm.);
 - 7) przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
 - 8) zapewnić w odpowiedniej ilości osób do obsługi na czas wydawania posiłków w stosunku do uczestników cateringu:
 - 2 osoby do 25 uczestników spotkania/konferencji/szkolenia/narady,
 - 4 osoby do 50 uczestników spotkania/konferencji/szkolenia/narady,
 - 5 osób powyżej 50 uczestników spotkania/konferencji/szkolenia/narady,
 - 9) korzystanie z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem,
 - 10) przestrzeganie obowiązku wywozu odpadków technologicznych w szczelnie zamkniętych pojemnikach/workach.
 - 11) Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizowanie odpadków, śmieci oraz innych pozostałości powstałych w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zrealizuje przedmiot umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi zbiorowego żywienia.
 4. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.

§ 4. Przyjęcie odpowiedzialności

1. Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za jakość i sposób wykonania usług przez osoby wykonujące prace w jego imieniu.
2. Wykonawca przejmuje odpowiedzialność na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu Cywilnego z tytułu szkód zaistniałych w związku ze zdarzeniami losowymi, odpowiedzialności cywilnej oraz od następstw nieszczęśliwych wypadków pracowników i osób trzecich, a także za wszelkie szkody powstałe przy wykonywaniu czynności, stanowiących przedmiot niniejszej umowy, wynikłe z winy leżącej po stronie Wykonawcy.

3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi (personel Wykonawcy).
4. Wykonawca oświadcza, że posiada ważną polisę ubezpieczeniową (a w przypadku jej braku innego dokumentu) – od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę 50000,00 złotych obejmującą co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych na kwotę 50000,00 złotych – ważną na dzień zawarcia umowy oraz zobowiązuje się do jej utrzymania przez cały czas trwania umowy. Kopia polisy stanowi **Załącznik nr 3** do niniejszej umowy.

§ 5. Sposób realizacji umowy

1. Usługi cateringowe będą każdorazowo zlecane w formie zleceń szczegółowych, w których zostaną określone: termin świadczenia usługi, liczba osób objętych zleceniem, szczegółowe menu i charakter, forma przyjęcia.
2. Osobą do współpracy ze strony Wykonawcy, oraz odpowiedzialną za przyjmowanie i realizację umowy i zleceń szczegółowych jest:
3. Zlecenia szczegółowe będą składane Wykonawcy:
 - a) pocztą elektroniczną na adres
 - b) faksem na numer
4. Zlecenie zostanie niezwłocznie potwierdzone przez Wykonawcę osobie wskazanej do kontaktu ze strony Zamawiającego, w formie telefonicznej lub pocztą elektroniczną lub faksem.
5. Osobą do współpracy ze strony Zamawiającego, odpowiedzialną za dokonywanie zleceń szczegółowych, przeprowadzenia czynności odbioru realizacji zleceń szczegółowych oraz do wszelkich kontaktów w sprawie realizacji umowy jest p. – tel.: e-mail.....
6. Zamawiający ma prawo kontroli stanu przygotowania każdorazowej usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy na jeden dzień przed terminem jej realizacji.
7. Potwierdzenie wykonania zlecenia szczegółowego bez zastrzeżeń będzie stanowiło podstawę do wystawienia faktury VAT.

§ 6. Wynagrodzenie

1. Maksymalna wartość umowy netto wynosi słownie
(.....)
- Maksymalna wartość umowy brutto wynosi słownie
(.....)

w tym wartość usługi:

- a) lunch w formie stołu szwedzkiego i zupy wynosi netto
słownie (.....)
- wraz z podatkiem VAT brutto słownie
(.....)

- b) serwis kawowy wynosi netto słownie
(.....)
wraz z podatkiem VAT brutto słownie
(.....)
2. Z tytułu prawidłowego wykonania umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie obliczone zgodnie z zakresem każdorazowego zlecenia szczegółowego Zamawiającego. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy są ceny określone w **Załączniku Nr 2 – Oferta wykonawcy**. Zlecenia będą udzielane do wyczerpania kwoty, jaką Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia (ust. 1) lub do dnia 31.12.2018r w zależności co nastąpi pierwsze.
 3. Ceny jednostkowe ustalone w Formularzu cenowym mają charakter wynagrodzenia ryczałtowego, które obejmuje koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji niniejszej umowy nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione.
 4. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją Umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej Umowy.
 5. Wykonawca uprawniony jest do wystawienia faktur VAT z tytułu prawidłowo wykonanego zlecenia po pisemnym potwierdzeniu wykonania zlecenia szczegółowego bez zastrzeżeń.
 6. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktur wystawionych przez Wykonawcę w terminie dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym faktury VAT z kserokopią potwierdzenia wykonania danego zamówienia zgodnie z jego treścią.

§ 7. Kary umowne

1. Za niewykonanie części zlecenia szczegółowego w zakresie określonym w § 1 niniejszej umowy na Wykonawcę zostanie nałożona kara umowna w wysokości 10 % wartości danego zlecenia szczegółowego.
2. W razie wystąpienia opóźnienia w rozpoczęciu (w przypadku określenia takiego terminu) realizacji zlecenia szczegółowego, Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 30% wartości zlecenia szczegółowego.
3. W przypadku dwukrotnego nienależytego wykonania zamówienia lub nie wykonania zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo jednostronnego odstąpienia od zawartej umowy.
4. Powyższe będzie traktowane jak odstąpienie od umowy z winy Wykonawcy skutkować będzie obowiązkiem zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 60 % niewykonanego zlecenia szczegółowego.
5. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.
6. W razie wystąpienia opóźnienia w płatności za realizację zamówienia szczegółowego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 8. Zmiany Umowy

1. Możliwość zmiany umowy zachodzi pod warunkiem poszanowania ustawy Kodeksu Cywilnego. Zmiany będą mogły być wprowadzone do Umowy między innymi w zakresie:
 - a) Przesunięcia terminu wykonania usługi spowodowanego przesunięciem terminu spotkania dla którego realizowana jest usługa przygotowania cateringu.
 - b) Strony dopuszczają możliwość zmiany terminu realizacji imprezy z ważnych powodów po uzgodnieniu między stronami.
 - c) Zmian w zakresie warunków umowy oraz sposobu jej realizacji ze względu na zmiany regulacji prawnych obowiązujących w dniu zawarcia umowy.
2. Strony dopuszczają możliwość zmiany w umowie z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9. Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem ich nieważności.
2. Strony zobowiązują się do informowania o każdej zmianie swego adresu lub siedziby.
3. W razie nie dopełnienia obowiązku, o którym mowa w ust. 2 Strony wyrażają zgodę na wysyłanie wszelkich pism na adresy ostatnio przez nich podane, ze skutkiem doręczenia.
4. Ewentualne spory wynikłe w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, w razie braku porozumienia stron, będą podlegać rozstrzygnięciu przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Prawa zamówień publicznych i Kodeksu Cywilnego.
6. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie przenieść swoich wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
7. Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki:

1. **Załącznik Nr 1** – Opis przedmiotu zamówienia.
2. **Załącznik Nr 2** – Oferta wykonawcy.
3. **Załącznik nr 3** – Kopia polisy.
4. **Załącznik nr 4** – Zlecenie jednostkowe dla usługi cateringowej.

.....
WYKONAWCA

.....
ZAMAWIAJĄCY

WZÓR**ZLECENIA SZCZEGÓŁOWEGO DLA USŁUGI CATERINGOWEJ**

Na podstawie umowy nr z dnia

Zlecający	Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu, Lubań, ul. Tadeusza Maderskiego 3, 83-422 Nowy Barkoczyn
Data zlecenia	

OPIS ZLECENIA

Data świadczenia usługi	
Miejsce świadczenia usługi/adres	Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu, Lubań, ul. Tadeusza Maderskiego 3, 83-422 Nowy Barkoczyn
Godzina „gotowości” do rozpoczęcia spotkania	
Godzina, od której możliwe będzie usunięcie zastawy Wykonawcy	
Liczba uczestników /gości	
Rodzaj menu	
Inne	
Uwagi	
Osoba zlecająca (imię i nazwisko) Kontakt (nr tel. lub e-mail)	