

Projekt pn. „Kreujemy+Rozwijamy+Ożywiamy+Stymulujemy+Nakreślamy+Odmieniamy=KROSNO” realizowany w ramach Programu Rozwój Lokalny, współfinansowany w 85% ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014-2021 oraz w 15% z budżetu państwa.

„Wspólnie działamy na rzecz Europy zielonej, konkurencyjnej i sprzyjającej integracji społecznej”

**Załącznik nr 4**

***WZÓR***

**UMOWA**

**RI.042.99.45.2024.E**

zawarta w dniu **……………………………………….** w Krośnie pomiędzy **Gminą Miasto Krosno** (adres dla doręczeń: 38-400 Krosno, ul. Lwowska 28 A), reprezentowaną przez **……………………..,**

zwaną dalej w treści umowy **„Zamawiającym”**,

a

**………………………………………………………………………**

zwaną dalej w treści umowy **„Wykonawcą”**

Niniejsza umowa została zawarta po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości nieprzekraczającej 130 000 zł, w trybie przetargowym, zgodnie z § 8 pkt 1 załącznika do zarządzenia nr 924/20 Prezydenta Miasta Krosna z dnia 31 grudnia 2020 r. w sprawie ustalenia regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej 130 000 złotych, zmienionego Zarządzeniem nr 2361/24 Prezydenta Miasta Krosna z 30 stycznia 2024 r.

**§ 1.**

1. Umowa zostaje zawarta w celu realizacji przedsięwzięcia pn. „Edukacja i upowszechnienie efektów””, w ramach projektu p.n. „Kreujemy+ Rozwijamy+ Ożywiamy+ Stymulujemy+ Nakreślamy+ Odmieniamy= KROSNO”, realizowanego w ramach Programu Rozwój Lokalny, współfinansowanego w 85% ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014-2021 oraz w 15% z budżetu państwa.
2. Zamawiający zamawia, a Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi przygotowania i podania poczęstunku podczas konferencji podsumowującej realizację projektu „Kreujemy+ Rozwijamy+Ożywiamy+Stymulujemy+Nakreślamy+Odmieniamy= KROSNO”, według następującej specyfikacji:
3. Termin realizacji: 10 kwietnia 2024 r., w godzinach 9:00 – 14:00.
4. Miejsce realizacji konferencji: Aula Państwowej Akademii Nauk Stosowanych
w Krośnie ul. Jerzego Dmochowskiego 12.
5. Liczba uczestników: 140 osób. Dokładna liczba uczestników zostanie podana Wykonawcy do 3 dni przed terminem wydarzenia. W przypadku zgłoszenia mniejszej liczby uczestników, koszty usługi zostaną pomniejszone odpowiednio do faktycznej liczby zgłoszonych osób, zgodnie z ceną jednostkową określoną w ofercie Wykonawcy. Minimalna liczba zgłoszonych uczestników wynosi 60 osób.
6. Informacje dotyczące pomieszczeń, w których realizowana będzie usługa:

a) lokalizacja: 38-400 Krosno ul. Jerzego Dmochowskiego 12, budynek A;

b) catering w trakcie konferencji (zimny bufet w formie stołu szwedzkiego):

* poczęstunek przed rozpoczęciem konferencji, począwszy od godziny 9:00 do godziny 13:00 należy udostępnić uczestnikom w hallu/ korytarzu lub na antresoli budynku, z których prowadzi bezpośrednie wejście do auli, w której odbywać się będzie wydarzenie.
* Wykonawca zapewni stoły i pozostałe wyposażenie niezbędne do estetycznej ekspozycji poczęstunku, w tym co najmniej 10 okrągłych wysokich stolików cateringowych/bankietowych z pokrowcem w kolorze białym (Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany koloru pokrowca po wcześniejszym uzgodnieniu na etapie podpisania umowy).
* Pozostałe stoły, na których podawany będzie poczęstunek muszą być przykryte białymi obrusami i przygotowane w sposób estetyczny.
* Ze względu na planowaną dużą liczbę uczestników (minimum 60, a maksymalnie 140 osób) Wykonawca zobowiązany jest zaplanować rozmieszczenie poczęstunku w sposób, który nie będzie powodować utrudnień dla uczestników konferencji
i umożliwi sprawne korzystanie z dostępnych produktów i napojów w trakcie krótkich przerw.
* W hallu/ korytarzu i na antresoli znajdują się gniazdka elektryczne, do których Wykonawca będzie mógł podłączyć wszystkie niezbędne sprzęty, np. ekspresy do kawy, termosy, dyspensery do napojów.
1. Wymagania dotyczące przygotowania i podania poczęstunku:
2. Przygotowanie i podanie zimnego bufetu w formie stołu szwedzkiego – z bufetu można korzystać przez cały czas spotkania – miejsce podania: hall/ korytarz na parterze lub antresola:
* kawa z ekspresu świeżo mielona – Zamawiający nie dopuszcza podania kawy rozpuszczalnej, po turecku, ani podania kawy w termosach, warnikach, itp. Zamawiający zobowiązany jest zapewnić minimum dwa samoobsługowe ekspresy do kawy umożliwiające przygotowanie minimum 4 rodzajów kaw (np. espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato) z automatycznym podawaniem mleka. Nie ma możliwości podłączenia ekspresów do sieci wodnej;
* herbata w torebkach - różne rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa, każda torebka w osobnym opakowaniu papierowym;
* cukier biały i trzcinowy;
* cytryna w plasterkach;
* woda mineralna gazowana i niegazowana – w butelkach szklanych
o pojemności od 300 ml do 500 ml, co najmniej po 500 ml na osobę z każdego rodzaju;
* soki owocowe 100% owoców, bez dodatku cukru (trzy rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) – w butelkach szklanych po 300 ml – co najmniej 2 sztuki na osobę, lub serwowane z dyspenserów – minimum 300 ml na osobę;
* koreczki, tartinki, sałatki podawane w jednorazowych przezroczystych pojemnikach z jednorazowymi widelczykami (co najmniej 5 rodzajów, co najmniej 4 porcje na osobę, w tym mięsne i wegetariańskie);
* mini kanapeczki przygotowane na świeżym pieczywie (co najmniej 5 rodzajów, co najmniej 4 porcje na osobę, w tym mięsne i wegetariańskie);
* świeże owoce filetowane, min. 3 rodzaje (co najmniej 100 g na osobę);
* mini deserki w minimum 3 różnych smakach, serwowane w przezroczystych jednorazowych pojemnikach (co najmniej 2 porcje na osobę);
* w trakcie serwowania zimnego bufetu wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia personelu (minimum 2 osoby) w celu uzupełnienia braków podawanych produktów i napojów.
1. Przygotowanie i podanie uroczystego lunchu w formie bufetu z asystą kelnerską - miejsce podania: sala i antresola zlokalizowana na piętrze budynku:
* lunch podawany w formie bufetu z asystą kelnerską (od godziny 12:45 do godziny 14:00);
* lunch zostanie podany (ekspozycja podgrzewaczy z jedzeniem oraz pozostałych elementów wchodzących w skład posiłku) w odrębnej sali zlokalizowanej na piętrze w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej;
* dania ciepłe muszą zostać podane w podgrzewaczach i w trakcie trwania lunchu uzupełniane;
* do dyspozycji wykonawcy udostępnione zostanie pomieszczenie z dostępem do łazienki i wody bieżącej;
* lunch złożony z:
	+ zupy – 300 ml/ os., dwa rodzaje zupy - jedna do wyboru/na osobę,
	w tym jedna zupa krem – (np. krem z dyni, krem z białych warzyw, krem brokułowy, krem grzybowy), druga zupa innego rodzaju (np. bulion wołowy z kołdunami, zupa węgierska),
	+ dania głównego – cztery rodzaje dań – dwa do wyboru/na osobę, w tym dwa mięsne – min. 150 g/ os. (np. polędwica wołowa w sosie, polędwiczki wieprzowe w sosie, pieczona pierś z kaczki, policzki wołowe) i dwa bezmięsne (np. filet z łososia – min. 150 g/os., stek z tuńczyka – min. 150 g/ os., tagiatelle z borowikami, penne zapiekane z cukinią, szpinakiem
	i pomidorkami suszonymi z serem cheddar). Do dań mięsnych i rybnych wymagane jest podanie dodatku skrobiowego min. 150 g/ os. (np. purree ziemniaczane, zapiekane ziemniaki, kasza, ryż) oraz dodatku warzywnego min. 150 g/ os. (np. surówki, sałatki, warzywa na gorąco),
	+ deseru – dwa desery – jeden do wyboru, min. 150 g/ os. (np. domowy sernik z sosem malinowym, tiramisu, brownie, szarlotka na ciepło),
	+ napojów – kawa z ekspresu świeżo mielona, herbata – różne rodzaje do wyboru, woda mineralna, soki owocowe 100% - podawane w szklanych dzbankach;
* Wykonawca zapewni podwójny zestaw podgrzewaczy z serwowanymi daniami w celu maksymalnego skrócenia czasu dostępu do nich przez uczestników oraz odpowiednio zaplanuje ich lokalizację w sali w celu ograniczenia nadmiernego tłoczenia się uczestników w jednym miejscu;
* Wykonawca zapewni obrusy, zastawę z białej ceramiki, stalowe sztućce, szkło, serwetki jednorazowe. Wykonawca przygotuje nakrycie stolików białymi obrusami oraz zapewni obsługę kelnerską. Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej;
* wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia;
* na 3 dni przez wydarzeniem Wykonawca uzgodni z Zamawiającym szczegółowe menu, spełniające powyższe wymagania.

**§ 2.**

W terminie do 2 dni roboczych po zrealizowaniu zamówienia, Wykonawca i Zamawiający podpiszą protokół zdawczo-odbiorczy, zawierający rozliczenie liczby uczestników, który będzie podstawą do wystawienia faktury VAT.

**§ 3.**

1. Łączna wartość wynagrodzenia w ramach niniejszej umowy nie przekroczy całkowitej kwoty ……………………. zł brutto (słownie: ….), w tym podatek VAT …% w kwocie …… zł (słownie:….).
2. Łączna wartość wynagrodzenia zostanie obliczona w oparciu o ceny jednostkowe wskazane w ofercie Wykonawcy:
	1. stawka jednostkowa za poczęstunek - obiad i zimny bufet, w przeliczeniu na 1 uczestnika wynosi …………….. zł brutto (słownie: ………….), w tym podatek VAT …% w kwocie …..zł (słownie: …….).
3. Wysokość wynagrodzenia zostanie ustalona jako iloczyn liczby osób (uczestników) i stawki jednostkowej, określonej w ust. 2 pkt 1.
4. Płatność za realizację zamówienia nastąpi po jego zrealizowaniu i podpisaniu protokołu zdawczo-odbiorczego, o którym mowa w § 2.
5. Należność będzie uregulowana przelewem z rachunku bankowego Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy nr ………………………………………. w terminie do 14 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.
6. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, zawiera wszelkie koszty wymagane dla kompleksowej realizacji przedmiotu umowy.
7. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

**§ 4.**

1. Zamawiający oświadcza, że jest podatnikiem podatku od towarów i usług i jego pełna nazwa dla celów identyfikacji podatkowej brzmi: Gmina Miasto Krosno, 38-400 Krosno, ul. Lwowska 28 A, NIP 684 001 37 98.
2. Wykonawca oświadcza, że jest/ nie jest podatnikiem podatku od towarów i usług, NIP …………………

**§ 5.**

Zmiany niniejszej umowy mogą nastąpić w następujących przypadkach:

* 1. gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach pomiędzy Zamawiającym a inną niż Wykonawca stroną, w szczególności Ministerstwem Funduszy i Polityki Regionalnej pełniącym funkcję Operatora Programu, a także innymi instytucjami, które na podstawie przepisów prawa mogą wpływać na realizację zamówienia;
	2. gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wytycznych dotyczących Programu Rozwój Lokalny lub wytycznych i zaleceń Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej pełniącego funkcję Operatora Programu;
	3. gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem działania siły wyższej lub wystąpienia obiektywnych czynników, niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy.

**§ 6.**

1. W przypadku niewykonania umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy lub nienależytego wykonania umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% kwoty maksymalnego wynagrodzenia brutto, określonego w § 3 ust. 1.
2. Za nienależyte wykonanie umowy uznaje się realizację usługi niezgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, ofertą Wykonawcy, postanowieniami niniejszej umowy lub powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.
3. Wykonawca oświadcza, iż upoważnia Zamawiającego do potrącenia z należnego mu wynagrodzenia kar umownych naliczonych przez Zamawiającego, bez konieczności wcześniejszego wzywania go do zapłaty.
4. Jeżeli kary umowne nie pokryją w pełnej wysokości poniesionej przez Zamawiającego szkody, może on dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych wynikających z przepisów kodeksu cywilnego.
5. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za działania lub zaniechania Wykonawcy podjęte w toku wykonywania niniejszej umowy.

**§ 7.**

Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 8.**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego, w szczególności przepisy kodeksu cywilnego.

**§ 9.**

Ewentualne spory mające związek z realizacją niniejszej umowy, które nie zostaną rozstrzygnięte na drodze polubownej, będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

**§ 10.**

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla Zamawiającego oraz jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

**Wykonawca Zamawiający**