

Umowa nr

Zawarta w Rzeszowie w dniu2021 r., zwana w dalszej części „Umową”, pomiędzy:

Podkarpackim Centrum Innowacji Sp. z o.o. z siedzibą w Rzeszowie, ul. Teofila Lenartowicza 4, 35-051 Rzeszów, zarejestrowanej przez Sąd Rejonowy w Rzeszowie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego w rejestrze przedsiębiorców pod numerem KRS 0000710883, NIP: 8133765154, REGON: 368953574, o kapitale zakładowym: 500 000,00 zł, reprezentowanym przez

zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”,

a

.....
(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)

....., z siedzibą w przy ulicy, posiadającą REGON: oraz NIP:, wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS:, reprezentowaną przez:

1)

2)

zwaną dalej „Wykonawcą”,

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do ewidencji działalności gospodarczej)

(imię i nazwisko), przedsiębiorcą pod nazwą z siedzibą w przy ulicy, posiadającym REGON: oraz NIP:,

zwanym dalej „Wykonawcą”,

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy na świadczenie usług cateringowych na rzecz realizacji projektu „Podkarpackie Centrum Innowacji” w toku postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez możliwości przeprowadzenia negocjacji, na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U.2019. poz. 2019 z późn. zm.), Strony zawierają umowę następującej treści:

§ 1.

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem Umowy jest sukcesywne świadczenie, na podstawie odrębnych zleceń Zamawiającego, usług cateringowych na potrzeby Podkarpackiego Centrum Innowacji z siedzibą w Rzeszowie, zgodnie z ofertą Wykonawcy z dnia, która stanowi Załącznik nr [...] do umowy.
2. Wykonawca wykona przedmiot umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, na warunkach ustalonych w SWZ wraz z załącznikami, w szczególności w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy. W przypadku rozbieżności zapisów w umowie i SWZ lub OPZ, pierwszeństwo mają zapisy OPZ.

§ 2

TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI UMOWY

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania sukcesywnych usług cateringowych w terminie od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2022 r. lub do wyczerpania maksymalnej kwoty zamówienia wskazanej w § 5 ust. 2.

§ 3

OPIS ŚWIADCZENIA USŁUGI

1. Wszystkie usługi cateringowe będą świadczone na terenie miasta Rzeszów.
2. Świadczenie usług cateringowych w ramach organizowanych przez Zamawiającego wydarzeń będzie odbywało się sukcesywnie, w oparciu o odrębne zlecenia przesyłane przez Zleceniodawcę w formie elektronicznej na adres e-mail podany w § 9. Zlecenia będą przekazywane Wykonawcy nie później niż 3 dni przed świadczeniem usługi.
3. Zamawiający każdorazowo zlecając wykonanie usługi określi dokładnie termin (z podaniem godzin świadczenia usług), miejsce (adres budynku, piętro, numer sali lub pod salą), rodzaj oraz liczbę zestawów cateringowych wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1).
4. Wykonawca ma obowiązek potwierdzić za pomocą poczty elektronicznej otrzymanie oraz przyjęcie zlecenia.
5. Jeżeli strony nie postanowią inaczej, Wykonawca zobowiązany jest przesłać do organizatora spotkania, za pomocą poczty elektronicznej szczegółowy opis menu (dotyczy bufetu lub lunch-boxu) z dwoma propozycjami do wyboru, zgodnymi z założeniami OPZ oraz z przekazaną informacją o ilości i rodzajach diet specjalnych. Z przesłanych propozycji menu Zamawiający wybierze jedną.
6. W przypadku serowania zestawów tego samego dnia lub w przypadku jednego wydarzenia, zaproponowane menu powinno być urozmaicone.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnoszenia uwag dotyczących menu, obsługi kelnerskiej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać.
8. Liczba zamawianych usług wskazanych w formularzu cenowym (ofercie Wykonawcy) stanowi szacunkowy maksymalny zakres umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu usług a Wykonawca nie będzie z tego tytułu zgłaszał żadnych roszczeń.

§ 4

OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usług objętych przedmiotem umowy z najwyższą sumiennością i starannością, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz poszanowaniem interesów Zamawiającego.
2. Wykonawca zapewni:
 - a) odpowiednio przeszkoloną obsługę kelnerską,
 - b) bezpośredni, ciągły nadzór nad realizacją każdego zlecenia.
3. Wykonawca będzie świadczyć każdą usługę z uwzględnieniem następujących wymagań jakościowych:
 - a) dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, posiłki będą przyrządzone tego samego dnia co świadczenie usług cateringowych, przygotowane na bazie produktów wysokiej jakości; ryby powinny być świeże (nie mrożone) pozbawione ości – filetowane, dania i napoje gorące będą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,
 - b) potrawy powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być

- wykonane z produktów typu instant, np. zupy w proszku, sosów w proszku oraz produktów gotowych,
- c) produkty przetworzone, takie jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 2 miesiące przed dniem wykonania usługi,
 - d) zastawa stołowa, szkło do napojów oraz przyprawniki do soli i pieprzu będą czyste, nieuszkodzone (nie wyszczerbione itp.) i wysterylizowane zgodnie z przepisami; posiłki nie będą podawane w zastawie plastikowej,
 - e) przystawki (kanapki, mini roladki z tortilli, mini tarty) oraz ciasta serwowane w zestawach będą podawane na efektownych, eleganckich stelażach/stojakach,
 - f) posiłki będą podawane w sposób estetyczny, posiłki wyglądem, barwą i sposobem serwowania powinny zachęcać do ich spożycia; forma aranżacji stołu, dekoracji, sposobu ułożenia naczyń, szkła i sztućców powinna być dostosowana do charakteru spotkania,
 - g) stoły z jedzeniem będą wyglądały czysto i schludnie przez cały czas trwania spotkania,
 - h) pojemniki z kawą i herbatą oraz potrawy w menu lunch i kolacja zostaną opisane i ustawione w sposób widoczny dla gości. W przypadku spotkań międzynarodowych w 2 językach polskim i angielskim,
 - i) potrawy wegetariańskie będą wyraźnie oznaczone.
4. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury potraw.
5. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia posiłków bezwzględnie świeżych, charakteryzujących się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
6. Wykonawca przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość i terminowość świadczonych usług opisanych w załączniku nr 1 do umowy.
7. Wykonawca zobowiązany jest do dbania o porządek i czystość wokół miejsca świadczenia usługi przez cały czas trwania usługi.

§ 5

WYNAGRODZENIE

1. Za należyte wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie zgodnie z ofertą Wykonawcy w wysokości stanowiącej sumę iloczynów liczby zestawów i ich cen jednostkowych za zestaw, tj.:
 - a) zł (słownie:) brutto -
 - b) zł (słownie:) brutto -
2. Maksymalne wynagrodzenie w czasie trwania umowy nie może przekroczyć kwoty bruttozł.
3. Podstawą do wystawienia faktury będzie prawidłowo przygotowany przez Wykonawcę i podpisany w dniu realizacji usługi przez organizatora oraz Wykonawcę protokół odbioru zlecenia.
4. W fakturze zostanie zastosowana stawka podatku VAT zgodna z przepisami obowiązującymi w dniu wystawienia faktury.
5. Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za należyte wykonanie usługi, stosownie do liczby uczestników wskazanych w zleceniu, co zostanie potwierdzone podpisaniem odpowiedniego protokołu odbioru.

6. Faktura płatna będzie 30 dni od daty dostarczania prawidłowo wystawionej faktury wraz z protokołem odbioru, każdorazowo po wykonaniu usługi (osobne faktury dla każdego zlecenia).
7. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
8. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 2 obejmuje wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy, w szczególności zgodnie z § 4 oraz złożoną przez Wykonawcę ofertą.

§ 6

KARY UMOWNE

1. Zamawiający ma prawo do naliczenia kary umownej brutto za dane zlecenie w wysokości 20% wartości zlecenia jednostkowego- za opóźnieniu w dostawie posiłków lub 50 % wartości zlecenia jednostkowego – w przypadku niedostarczenia zamówionego cateringu w terminie umówionym lub odmowy przyjęcia dostarczonych produktów, w trybie określonym w ust. 3 poniżej.
2. O konieczności naliczania kar umownych decyduje organizator spotkania, co zapisuje w protokole odbioru.
3. Zamawiający zastrzega, iż odmówi odbioru i zapłaty za dostawę produktów przeterminowanych, zepsutych, nieestetycznie podanych bądź z innych przyczyn niezdatnych do zaoferowania uczestnikom organizowanych przez Zamawiającego szkoleń lub spotkań. Zamawiający będzie także uprawniony do odmowy odbioru produktów dostarczonych w ilości mniejszej jak zamówiona.
4. W przypadku wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca Zamawiający może naliczyć Wykonawcy karę umowną- w wysokości 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 5 ust. 2 umowy.
5. W przypadku naliczenia kar umownych określonych w ust. 1 lub 3 Zamawiający zastrzega sobie prawo ich potrącenia z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
6. Strony ustalają, że w przypadku gdy wysokość kar umownych nie pokryje faktycznie poniesionej szkody, Zamawiającemu będzie przysługiwało odszkodowanie na zasadach ogólnych określonych w Kodeksie cywilnym.
7. W razie odmowy wykonania zlecenia w miejscu, czasie lub na innych warunkach wskazanych przez Zamawiającego w zleceniu, Zamawiający będzie uprawniony do powierzenia wykonania tego zlecenia osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy. Za odmowę wykonania zlecenia uważa się również bezskuteczny upływ terminu na potwierdzenie przyjęcia zlecenia wykonania usługi. W takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany zwrócić koszty i naprawić szkodę poniesioną przez Zamawiającego w związku z wykonaniem zlecenia przez osobę trzecią w terminie 7 dni od dnia otrzymania odpowiedniego wezwania od Zamawiającego.

§ 7

ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zamawiający może rozwiązać Umowę z miesięcznym wypowiedzeniem w przypadku stwierdzenia nierzetelności w realizowaniu przez Wykonawcę czynności objętych Umową, a w szczególności w przypadku niewywiązywania się z:
 - a) powierzonego zakresu obowiązków, w szczególności gdy Wykonawca nie zapewni w określonym terminie spotkania odpowiedniej ilości i jakości wyżywienia (zgodnie zał. Nr 1 do umowy), w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o naruszeniach,
 - b) odmowy w realizacji zlecenia pomimo dopełnienia wszelkich formalności przez Zamawiającego
 - c) nienależytym wykonaniu usług cateringowych, skutkującym naliczeniem kar umownych
 - d) w przypadku, gdy wysokość kar umownych przekracza 20% wartości umowy

2. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w przypadku gdy Wykonawca bez zgody Zamawiającego lub niezgodnie z postanowieniami SWZ powierzy wykonywanie zobowiązań wynikających z umowy osobom trzecim. Prawo odstąpienia należy wykonać w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o podstawach odstąpienia.

§ 8

ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

skreślony

§ 9

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Wszelkie spory wynikłe z tytułu realizacji niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Wszelkie pisma doręczane będą stronom pod adres:
 - a) Zamawiający:
 - b) Wykonawca: tel.
5. Strony zobowiązane są do każdorazowego powiadamiania o zmianie miejsca siedziby drogą pisemną lub elektroniczną. W przypadku braku pisemnej informacji o zmianie adresu, pisma wysłane na ostatni przedstawiony adres uważa się za doręczone.
6. Osoby upoważnione do bezpośredniego kontaktu:
ze strony Zamawiającego:
.....
ze strony Wykonawcy:
..... tel., e-mail.....
6. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
7. Umowę sporządzono dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
8. Integralną część umowy stanowią :
 - a) Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia
 - b) Załącznik nr 2 - Oferta Wykonawcy
 - c) Załącznik nr 3 - SWZ

Wykonawca

Zamawiający

