



Rozwój Uniwersytetu Rzeszowskiego szansą dla regionu

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZP/RUR/162/2013

Załącznik nr 3 do SIWZ

Projekt umowy

UMOWA NR

zawarta w Rzeszowie w dniu r. pomiędzy:

Uniwersytetem Rzeszowskim, Aleja Rejtana 16c, 35-959 Rzeszów
REGON 691560040, NIP 813-323-88-22

reprezentowanym przez:

Prorektora ds. Rozwoju – dr hab. inż. Czesława Puchalskiego Prof. UR

przy kontrasygnacie finansowej **Kwestora UR – mgr Janiny Kut**

zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

.....
.....
reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej „Wykonawcą:

o następującej treści:

Zawarcie niniejszej umowy jest następstwem przeprowadzonego postępowania o zamówienie publiczne nr ZP/RUR ,w trybie przetargu nieograniczonego, i wyboru przez Zamawiającego oferty Wykonawcy.

§ 1

Przedmiot umowy

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków oraz zapewnieniu obsługi kelnerskiej w czasie konferencji pn. „*Jestem managerem swojej kariery 2*” realizowanej w ramach projektu pod nazwą „**Rozwój Uniwersytetu Rzeszowskiego szansą dla regionu**” nr **POKL.04.01.01-00-426/08**, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Usługę o której mowa w ust. 1 Wykonawca zrealizuje na warunkach szczegółowo opisanych w umowie oraz zawartych w SIWZ – stanowiącym załącznik do niniejszej umowy – a także uzgadnianych na bieżąco z Zamawiającym, lub osobą przez niego wskazaną.

§ 2

Warunki wykonania umowy

1. Usługa, o której mowa w § 1 umowy powinna charakteryzować się następującymi parametrami:
 - 1) Usługa cateringowa lunch w formie bufetu i przerw kawowych będzie dotyczyć 200 osób (uczestników konferencji).
 - 2) Usługa będzie polegała na przygotowaniu i wydaniu cateringu dla uczestników konferencji, która odbędzie się w Centrum Naukowo Dydaktycznym Mikroelektroniki i Nanotechnologii Uniwersytetu Rzeszowskiego, ul. Rejtana 16a w Rzeszowie w dniu 25 kwietnia 2013r. w godz. 8.30 – 16.30, w tym lunch w godzinach od 13.30 do 14.30, przerwa kawowa w godzinach od 8.30 do 9.00, barek kawowy od 11.00 do 11.30. Zamawiający zastrzega, iż podane godziny mogą ulec nieznacznej zmianie, co zostanie uzgodnione z Wykonawcą.





Rozwój Uniwersytetu Rzeszowskiego szansą dla regionu

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2. W skład usługi wchodzi:

1) **PRZERWA KAWOWA** (kawa, herbata, woda mineralna, cukier, mleczko, cytryna)

2) **BAREK KAWOWY:**

kawa/herbata – bez ograniczeń

soki owocowe bez cukru, woda mineralna – 0,5 l/ os.

ciasteczka cocktailowe cukiernicze dobrej jakości – 100 g/os

dotatki typu cukier, mleko, cytryna – bez ograniczeń

Dotatkowo: kanapeczki bankietowe z wędlinami, serami, łososiem i warzywami - 400 szt.

3) **LUNCH** – przez lunch Zamawiający rozumie:

a) **CIEPŁY BUFET:**

zupa mięsna np. bóg racz, zupa węgierska, zupa z kawałkami kurczaka - 100 porcji

zupa bezmięsna , np. zupa cebulowa z kluseczkami serowymi – 100 porcji

mix pierogów (np. ruskie, z pieczarkami, ze szpinakiem, z mięsem) – 800 szt.

naleśniki ukraińskie z ziemniakami, serem i cebulką z sosem pieczarkowym – 80 szt.

surówka (2 rodzaje) – 150 porcji

b) **ZIMNE ZAKĄSKI:**

sałatki - 15 kg (min. 3 rodzaje po 5 kg, każda min. 4 składniki w tym: jedna mięsna np. Cezara,

z kurczakiem, inne: np. grecka, szopska, wiosenna, jarzynowa, hawajska, jajka w sosie tatarskim)

galaretki drobiowe – 100 porcji

rolada schabowa – 100 sztuk

koreczki tradycyjne mieszane (np. ser, kabanos, winogrono, ogórek, oliwki, papryka)- 400 sztuk

pieczywo mieszane bez ograniczeń

3. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się zapewnić odpowiednio do ilości osób:

a. zastawę stołową (ceramiczną lub porcelanową), sztućce (nie mogą być plastikowe lub inne jednorazowe) oraz serwetki jednorazowe;

b. obsługę kelnerską (oddelegowanie osób, które przygotowują catering, będą podawać dania z bemałów oraz uzupełniać podgrzewacze z jedzeniem, uzupełnią kawę, herbatę, soki owocowe i wodę mineralną w razie zużycia, oraz będą sprzątać w trakcie i po cateringu);

c. sprzątanie po cateringu;

d. transport (dostawę i odbiór naczyń po cateringu).

4. Wykonawca odpowiada za transport oraz terminowe dostarczenie cateringu na miejsce realizacji zamówienia określone w niniejszym paragrafie oraz podanie go zgodnie z wymaganiami





Rozwój Uniwersytetu Rzeszowskiego szansą dla regionu

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia. Dostarczone posiłki muszą być gorące i estetycznie podane.

5. Osobami upoważnionymi do reprezentowania stron w toku wykonywania postanowień niniejszej umowy są:
 - a) po stronie Zamawiającego,
 - b) po stronie Wykonawcy.

§ 3

Cena i warunki płatności

1. Za wykonanie i dostarczenie przedmiotu zamówienia określonego w § 2 umowy, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie ryczałtowe w wysokości:

..... zł. netto (słownie),

..... zł. VAT (słownie:.....)

..... zł. brutto (słownie:.....)

2. Faktura zostanie wystawiana przez Wykonawcę po zrealizowaniu usługi w całości oraz sporządzeniu protokołu odbioru. Do faktury będzie dołączona szczegółowa specyfikacja określająca rodzaj oraz ilość wydanych posiłków.
3. Zapłata wynagrodzenia, nastąpi przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę na fakturze w terminie 30 dni kalendarzowych od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
4. Jako dzień zapłaty Strony ustalają dzień wydania dyspozycji przelewu z rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Termin wypłaty wynagrodzenia o którym mowa w ust. 3 niniejszego paragrafu może ulec zmianie w przypadku opóźnienia się przez Instytucję Pośredniczącą w przekazaniu Zamawiającemu środków finansowych przeznaczonych na ten cel. W takiej sytuacji Wykonawca zrzeka się prawa do dochodzenia od Zamawiającego odsetek za zwłokę.

§ 5

Kary umowne

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:
 - a) jakość oraz estetykę serwowanych posiłków
 - b) zgodność świadczonej usługi z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia.
2. Tytułem niewykonania lub nienależytego wykonania umowy strony ustalają obowiązek zapłaty następujących kar umownych:
 - a) za odstąpienie przez Zamawiającego lub Wykonawcę od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 40 % całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto określonej w § 3 ust. 1,
 - b) za opóźnienie w dostarczeniu zamówionego cateringu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto określonej w § 3 ust. 1.





Rozwój Uniwersytetu Rzeszowskiego szansą dla regionu

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym.

§ 6

Przesłanki odstąpienia od umowy

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadkach określonych w art. 145 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz. 759 z późni. zm.)
2. Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę jej postanowień, a w szczególności ustaleń zawartych w paragrafie 2 umowy.

§ 7

Klauzula arbitrażowa

Ewentualne kwestie sporne mogące wyniknąć w trakcie realizacji postanowień niniejszej umowy umawiające się Strony poddają rozstrzygnięciu właściwego rzeczowo Sądu Powszechnego w Rzeszowie, w oparciu o przepisy prawa polskiego.

§ 8

Postanowienia końcowe

Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnych aneksów podpisanych przez obie umawiające się Strony.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 10

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach z których dwa otrzymuje Zamawiający, a jeden Wykonawca.

Wykonawca:

Zamawiający:

