

Umowa dot. cz. I

UMOWA NR DZP -/2019

zawarta zgodnie z art. 138o, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2018r., poz. 1986 z późn. zm.)

w dniuw Poznaniu pomiędzy:

Uniwersytetem Medycznym im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, 61 – 701 Poznań, ul. Fredry 10
(NIP: 777-00-03-104, REGON: 000288811),
reprezentowanym przez:

1. Kanclerza – dra Rafała Staszewskiego
przy kontrasygnacie finansowej
 2. Kwestor – mgr Barbary Maciałowicz
- zwanym dalej „Zamawiającym”

a

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)

....., z siedzibą w, kod pocztowy przy ulicy, wpisaną
do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd
Rejonowy Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem
KRS:, NIP..... zwaną w dalszej części Umowy **Wykonawcą**,
reprezentowaną przez:

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do ewidencji działalności gospodarczej)

(imię i nazwisko), przedsiębiorcą działającym pod firmą z siedzibą w
kod pocztowy przy ulicy, wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności
Gospodarczej pod numerem NIP oraz REGON zwanym w dalszej treści
Umowy **Wykonawcą**,
reprezentowanym przez:

§ 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest **świadczenie usług cateringowych** w związku z wydarzeniami, konferencjami i innymi spotkaniami, realizowanymi przez Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu.
2. Usługi, o których mowa w ust. 1 zostaną zrealizowane zgodnie z Ofertą przetargową stanowiącą załącznik nr 1 oraz Opisem pakietów wraz ze szczegółowym kosztorysem stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do osobistego wykonania zamówienia, bez udziału podwykonawców.
4. W przypadku zamówień dla powyżej 100 osób, wynagrodzenie Wykonawcy będzie pomniejszone o rabat w wysokości
5. W przypadku zamówień, gdzie Zamawiający wymagał będzie opakowań jednorazowych, wynagrodzenie Wykonawcy będzie pomniejszone o rabat w wysokości

§ 2 Realizacja przedmiotu umowy

1. Usługi realizowane będą na podstawie pisemnych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego. Zlecenie będzie określać w szczególności ilość, rodzaj posiłków oraz miejsce i termin realizacji.
2. W ramach umowy Wykonawca jest zobowiązany do:
 - 1) przygotowania posiłków zgodnie z Opisem pakietów wraz ze szczegółowym kosztorysem oraz Opisem przedmiotu zamówienia;
 - 2) dowozu posiłków oraz przygotowania stołów, zastawy w miejscu (w dniach) w terminie i godzinach wskazanych przez Zamawiającego;

- 3) wykonywania przedmiotu umowy terminowo i z należytą starannością, a w szczególności do zapewnienia, że dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i w tym zakresie ponosi pełną odpowiedzialność;
 - 4) przygotowywania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), a także z aktami wykonawczymi do w/w ustawy;
 - 5) estetycznego podawania posiłków;
 - 6) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego;
 - 7) usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek konsumpcyjnych, najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania jak również mycie i wyparzenie naczyń;
 - 8) zapewnienia, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego, będzie ubrana jednolicie (odpowiednia, stosowna długość spódnic, czyste koszule, bez głębokiego dekoltu) i będzie zachowywać się zgodnie z zasadami *savoir vivre*.
3. Posiłki nie będą przygotowywane z półproduktów. Posiłki będą przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
 4. Przygotowanie miejsca realizacji usługi cateringowej tj. przygotowanie stołów, rozłożenie obrusów, krzeseł, zastawy, sztućców odbywać się będzie zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, opisanymi w pakietach i odbywać się będzie na co najmniej 3 godziny przed realizacją danej usługi lub w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
 5. Wykonawca dostarczy posiłki na miejsce najpóźniej na 45 minut przed rozpoczęciem spotkania chyba, że Zamawiający w danym przypadku zadecyduje inaczej.
 6. Wykonawca zbierze naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania.
 7. Zamawiający najpóźniej 2 dni robocze przed daną uroczystością zawiadomi Wykonawcę w formie pisemnej lub elektronicznej o rzeczywistej liczbie uczestników.
 8. Rozliczenie zamówień jednostkowych nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników.
 9. W ramach realizacji usługi cateringowej Wykonawca zagwarantuje w/w usługę zgodnie z wymaganiami określonymi w poszczególnych pakietach. Wykonawca zobowiązuje się na żądanie Zamawiającego do przedstawienia na 5 dni roboczych przed realizacją usługi co najmniej 3 propozycji menu (w ramach danego pakietu) – wybór menu leży w gestii Zamawiającego.
 10. Na wyraźne żądanie Zamawiającego realizacja poszczególnych zamówień jednostkowych nastąpi po wcześniejszym spotkaniu Wykonawcy i Zamawiającego w miejscu wykonania usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego – ustalonym na co najmniej 5 dni przed jej realizacją.
 11. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
 12. Wykonawca przestrzega procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
 13. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione przez organy kontrolne przez Zamawiającego.
 15. Wykonawca będzie świadczył usługi gastronomiczne w dniach od poniedziałku do niedzieli włącznie.
 16. Szacowana liczba porcji podana jest w Opisie pakietów wraz ze szczegółowym kosztorysem stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
 17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niepełnej realizacji usługi w ramach danego pakietu, tzn. że będzie miał możliwość realizować tylko te pozycje z danego pakietu, które będą mu niezbędne (w takiej sytuacji wartość pakietu będzie obniżona o wartość pozycji, z której Zamawiający zrezygnował). Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie możliwość niepełnej realizacji umowy, w tym do realizacji usługi na wszystkie pakiety. W sytuacjach, o których mowa powyżej Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tytułu niewykorzystania całego pakietu/umowy.
 18. Zamawiający dopuszcza możliwość przekroczenia liczby poszczególnych pozycji specyfikacji asortymentowo-cenowych w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, z zastrzeżeniem, iż łączna wartość zamówionego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w § 5 ust 1 niniejszej umowy.
 19. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.

§ 3 Zobowiązania Wykonawcy i kontrola wykonania przedmiotu umowy

1. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania:
 - 1) aktualnej decyzji w sprawie zatwierdzenia zakładu do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenie usług cateringowych transportem własnym, w tym dokument potwierdzający, że Wykonawca posiada samochód – chłodnię dostosowany do przewozu środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych;
 - 2) zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
 - 3) zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych.
2. W trakcie realizacji przedmiotu umowy Zamawiający ma prawo przeprowadzania kontroli w zakresie:
 - 1) żądania aktualnych dokumentów wymienionych w ust. 1;
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia, w celu dokonania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców, a także zgodności jakościowej z próbkami przedstawionymi podczas oceny ofert oraz zapisami załącznika nr 3 do umowy.

§ 4 Czas trwania umowy i osoby do kontaktu

1. Zamówienia będą realizowane na żądanie Zamawiającego w okresie 24 miesięcy od daty zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty na jaką zawarta została umowa, jeżeli nastąpi to wcześniej.
2. Osoba upoważniona ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym:
.....
3. Osoba upoważniona ze strony Zamawiającego do Kontaktów z Wykonawcą:
.....

§ 5 Wynagrodzenie i jego płatność

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy szacunkowe wynagrodzenie nie przekraczające kwoty brutto: **700 000,00 zł (słownie: siedemset tysięcy pln)**
2. Kwota, o której mowa w ust. 1 powyżej określa górną granicę zobowiązań, jakie Zamawiający może zaciągnąć na podstawie niniejszej Umowy.
3. Z tytułu prawidłowego wykonania umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie obliczone zgodnie z zakresem każdorazowego zamówienia jednostkowego Zamawiającego. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy są ceny określone w Załączniku nr 2 – Opis pakietów wraz ze szczegółowym kosztorysem. Zamówienia jednostkowe będą udzielane do wyczerpania kwoty, jaką Zamawiający przeznaczył na realizację przedmiotu umowy, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu.
4. Ceny jednostkowe ustalone w Opisie pakietów wraz ze szczegółowym kosztorysem obejmują koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji niniejszej umowy nawet, jeśli te czynności nie zostały wprost wyszczególnione i są niezienne przez cały okres realizacji umowy.
5. Podstawą zapłaty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę po każdorazowym wykonaniu zamówienia jednostkowego.
6. Termin zapłaty wynosi 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na konto bankowe Wykonawcy wskazane na dokumencie.
7. Płatność uważana będzie za zrealizowaną w dniu, w którym Bank obciąży konto Zamawiającego.
8. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy, ani regulować ich w drodze kompensaty bez pisemnej zgody Zamawiającego pod rygorem nieważności.
9. W przypadku imprez organizowanych na terenie Centrum Kongresowo- Dydaktycznego Wykonawca zobowiązany jest do korzystania z zaplecza cateringowego znajdującego się w Centrum, składającego się z: przygotowalni 22,00m², zmywalni 7,30 m² i wejścia – wiatrołapu – 4,85m².
10. Za korzystanie z zaplecza, o którym mowa w ust. 12, Wykonawca ponosi opłatę w wysokości: 5% wartości faktury (netto) dla danego zamówienia jeśli impreza jest organizowana przez UMP, 7% wartości faktury (netto) dla danego zamówienia jeśli impreza jest organizowana przez studentów UMP, 15% wartości faktury (netto) dla danego zamówienia jeśli impreza jest organizowana przez BOK

(Biuro Obsługi Konferencji), 17% wartości faktury (netto) dla danego zamówienia jeśli impreza jest organizowana przez firmę zewnętrzną. Zapłata przedmiotowej opłaty nastąpi na podstawie faktury wystawionej przez Zamawiającego – w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania przez Wykonawcę. Zamawiający uprawniony jest do potrącenia opłaty z faktury Wykonawcy.

11. Zdanie i przekazanie zaplecza, o którym mowa w ust. 9 nastąpi na podstawie protokołu podpisanego przez przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.

§6 Kary umowne i rozwiązanie umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej:
 - 1) za odstąpienie od umowy lub rozwiązanie umowy przez którąkolwiek ze stron umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% łącznej kwoty brutto umowy określonej w § 5 ust.1. umowy;
 - 2) w przypadku nienależytego wykonania usługi, w szczególności nie uwzględnienia wszystkich pozycji danego pakietu w serwowanym menu, serwowania nieświeżych potraw, przeterminowanych produktów itp. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 60% ceny brutto za dany zestaw menu określony w załączniku nr 2 do niniejszej umowy, w przypadku którego wystąpiło nienależyte wykonanie;
 - 3) w przypadku niewykonania usługi w terminie oraz godzinach określonych w zleceniu Zamawiającego, o którym mowa w §2 ust.1 , Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% ceny brutto za dany zestaw menu określony w załączniku nr 2 do niniejszej umowy, w przypadku którego wystąpiło nienależyte wykonanie.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z wystawionej faktury.
3. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne.
4. Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym z następujących przyczyn:
 - 1) utraty przez wykonawcę uprawnień koniecznych do realizacji umowy;
 - 2) 3-krotnego naliczenia kary umownej, o której mowa w ust. 1 pkt 2);
 - 3) innego rażącego naruszenia przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy lub obowiązujących przepisów.
5. Odstąpienie od umowy w każdym przypadku następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i musi zawierać szczegółowe uzasadnienie.
6. Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia.

§7 Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. Warunkiem zawarcia niniejszej umowy jest wniesienie przez Wykonawcę zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 2% całkowitej wartości umowy netto tj. kwotyzł (słowniezł).
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie wniesione w formie
3. Zabezpieczenie zostanie wniesione najpóźniej w dniu zawarcia umowy, jednakże przed jej podpisaniem.
4. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
5. Zabezpieczenie zostanie zwrócone lub zwolnione w ciągu 30 dni od dnia rozwiązania niniejszej umowy.

§8 Pozostałe postanowienia umowy

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Obowiązki Wykonawcy wskazane w umowie ramowej nie wyczerpują całego zakresu zobowiązania Wykonawcy wynikającego z umowy, a także nie mogą stanowić podstawy do odmowy wykonania przez Wykonawcę jakichkolwiek czynności niewymienionych wprost w umowie, a koniecznych do należytego wykonania przedmiotu umowy.
3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego oraz inne przepisy prawa mające związek z przedmiotem umowy.
4. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

6. Integralną częścią niniejszej umowy są następujące załączniki:
- 1) Oferta przetargowa - załącznik nr 1;
 - 2) Opis pakietów wraz ze szczegółowym kosztorysem - załącznik nr 2;
 - 3) Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 3 do umowy.
 - 4) Wzór protokołu.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Dot. cz. II

UMOWA NR DZP -/2019

zawarta zgodnie z art. 138o, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2018r., poz. 1986 z późn. zm.)

w dniuw Poznaniu pomiędzy:

Uniwersytetem Medycznym im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu,
61 – 701 Poznań, ul. Fredry 10 (NIP: 777-00-03-104, REGON: 000288811),
reprezentowanym przez:

1. Kanclerza – dra Rafała Staszewskiego
przy kontrasygnacie finansowej
2. Kwestor – mgr Barbary Maciałowicz
zwanym dalej „Zamawiającym”

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)

....., z siedzibą w, kod pocztowy przy
ulicy, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru
Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy..... Wydział Gospodarczy
Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS:, NIP.....
zwaną w dalszej części Umowy **Wykonawcą**,
reprezentowaną przez:

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do ewidencji działalności gospodarczej)

(imię i nazwisko), przedsiębiorcą działającym pod
firmą z siedzibą w kod pocztowy przy
ulicy, wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności
Gospodarczej pod numerem NIP oraz REGON zwanym
w dalszej treści Umowy **Wykonawcą**,
reprezentowanym przez:

§ 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych w związku z wydarzeniami realizowanymi przez Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu – część II zamówienia, pakiety 1-8.
2. Z tytułu zawarcia i realizacji postanowień umowy ramowej Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie.
3. Wykonawca oświadcza, iż jest uprawniony do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymaganiami ustawowymi, posiada uprawnienia niezbędne do wykonania przedmiotu umowy ramowej, dysponuje niezbędną wiedzą, doświadczeniem oraz potencjałem technicznym i ekonomicznym i pracownikami zdolnymi do wykonania przedmiotu umowy ramowej, a ponadto, że znajduje się w sytuacji finansowej zapewniającej jego wykonanie.
4. Wykonawca oświadcza, że przed podpisaniem umowy ramowej uzyskał od Zamawiającego wszelkie informacje, wyjaśnienia oraz dane techniczne niezbędne do prawidłowego wykonania umowy ramowej oraz zapoznał się ze wszystkimi dokumentami i informacjami niezbędnymi do realizacji umowy, a także nie wnosi żadnych zastrzeżeń do tych dokumentów i informacji.

Umowa ramowa

5. Wykonawca oświadcza, że przed podpisaniem umowy ramowej otrzymał od Zamawiającego wszystkie dane do prawidłowej oceny okoliczności lub ryzyk związanych z realizacją przedmiotu umowy ramowej.
6. Oferta Wykonawcy oraz opis przedmiotu zamówienia (dalej również „SIWZ”) stanowią integralną część niniejszej umowy.
7. Usługi, o których mowa w ust. 1 zostaną zrealizowane zgodnie z Ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr 1 oraz Opiszem pakietów wraz ze szczegółowym kosztorysem stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
8. Wykonawca zobowiązuje się do osobistego wykonania zamówienia, bez udziału podwykonawców.

§ 2 Realizacja przedmiotu umowy

1. W ramach umowy Wykonawca jest zobowiązany do:
 - 1) przygotowania posiłków zgodnie z Opiszem pakietów wraz ze szczegółowym kosztorysem;
 - 2) dowozu posiłków oraz przygotowania stołów, zastawy w miejscu (w dniach) w terminie i godzinach wskazanych przez Zamawiającego;
 - 3) wykonywania przedmiotu umowy terminowo i z należytą starannością, a w szczególności do zapewnienia, że dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i w tym zakresie ponosi pełną odpowiedzialność;
 - 4) przygotowywania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), a także z aktami wykonawczymi do w/w ustawy;
 - 5) estetycznego podawania posiłków;
 - 6) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego;
 - 7) usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek konsumpcyjnych, najpóźniej 60 minut po zakończeniu spotkania jak również mycie i wyparzanie naczyń;
 - 8) zapewnienia, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego, będzie ubrana jednolicie (odpowiednia, stosowna długość spódnic, czyste koszule, bez głębokiego dekoltu) i będzie zachowywać się zgodnie z zasadami *savoir vivre*.
2. Posiłki nie będą przygotowywane z półproduktów. Posiłki będą przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
3. Zamawiający ma prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców oraz zgodności z zapisami załącznika nr 4 do umowy.
4. Przygotowanie miejsca realizacji usługi cateringowej, tj. przygotowanie stołów, rozłożenie obrusów, krzeseł, zastawy i sztućców odbywać się będzie zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, opisanymi w pakietach i odbywać się będzie na co najmniej 3 godziny przed realizacją danej usługi lub w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
5. Wykonawca dostarczy posiłki na miejsce najpóźniej na 45 minut przed rozpoczęciem spotkania chyba, że Zamawiający w danym przypadku zadecyduje inaczej.
6. Wykonawca zbierze naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 60 minut po zakończeniu spotkania.
7. Zamawiający najpóźniej 5 dni roboczych przed daną uroczystością zawiadomi Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników.

8. Rozliczenie zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników.
9. W ramach realizacji usługi cateringowej Wykonawca zagwarantuje w/w usługę zgodnie z wymaganiami określonymi w poszczególnych pakietach. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia w ofercie co najmniej 3 propozycji menu – wybór menu leży w gestii Zamawiającego.
10. Na wyraźne żądanie Zamawiającego zorganizuje on spotkanie Wykonawcy i Zamawiającego w miejscu wykonania usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego – ustalonym na co najmniej 5 dni przed jej realizacją.
11. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
12. Wykonawca przestrzega procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
13. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione przez organy kontrolne przez Zamawiającego.
15. Szacowana liczba porcji podana jest w Opisie pakietów wraz ze szczegółowym kosztorysem stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niepełnej realizacji usługi w ramach danego pakietu, tzn. że będzie miał możliwość realizować tylko te pozycje z danego pakietu, które będą mu niezbędne. W sytuacji, o których mowa powyżej Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tytułu niewykorzystania całego pakietu/umowy.
17. Zamawiający dopuszcza możliwość modyfikacji menu w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, z zastrzeżeniem, iż łączna wartość zamówionego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w § 5 ust 1 niniejszej umowy.
18. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.

§ 3 Zobowiązania Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania:
 - 1) aktualnej decyzji w sprawie zatwierdzenia zakładu do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenie usług cateringowych transportem własnym, w tym dokument potwierdzający, że Wykonawca posiada samochód – chłodnię dostosowany do przewozu środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych;
 - 2) zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
 - 3) zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych.
2. Zamawiający na każdym etapie realizacji umowy ramowej – w szczególności na etapie realizacji zamówień cząstkowych (wykonawczych do umowy ramowej) – może żądać od Wykonawcy przedłożenia wymienionych w ust. 1 dokumentów. Dokumenty muszą być aktualne na dzień ich przedłożenia.

§ 4 Okres obowiązywania i wartość umowy ramowej

1. Umowa ramowa zostaje zawarta na czas określony 24 miesiące, począwszy od daty zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty, na jaką zawarta została umowa, jeżeli nastąpi to wcześniej.
2. Na podstawie umowy ramowej, w okresie jej obowiązywania, Zamawiający może udzielać Wykonawcy zamówień częściowych (wykonawczych do umowy ramowej) na łączną kwotę nie przekraczającą brutto: 200.000,00 zł (słownie: dwieście tysięcy zł)
3. Kwota, o której mowa w ust. 2 powyżej jest kwotą orientacyjną i określa górną granicę zobowiązań, jakie Zamawiający może zaciągnąć w związku z zawarciem umów wykonawczych do umowy ramowej. Udzielenie zamówień częściowych (wykonawczych do umowy ramowej) na kwotę niższą, niż wskazana w ust. 2 powyżej nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego z tytułu niewywiązania się z umowy ramowej.
4. Zamawiający nie ma obowiązku udzielania zamówień częściowych (wykonawczych do umowy ramowej) i z tego tytułu nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia, z zastrzeżeniem, że w przypadku złożenia oferty na zamówienie częściowe Wykonawca pozostaje tą ofertą związany, a w przypadku udzielenia Wykonawcy zamówienia częściowego, Wykonawca ma obowiązek to zamówienie częściowe realizować zgodnie z zasadami określonymi w zleceniu.

§ 5 Udzielanie zamówień częściowych (wykonawczych do umowy ramowej)

1. Realizacja Umowy ramowej odbywać się będzie w następujący sposób:
 - 1) Zamawiający będzie zapraszał każdorazowo wszystkich Wykonawców, z którymi zawarł Umowę ramową do złożenia oferty (lub ewentualnie także do odbioru dokumentów zawierających niezbędne informacje do złożenia przez Wykonawcę oferty cenowej), w terminie każdorazowo wyznaczonym przez Zamawiającego w zaproszeniu.
 - 2) Zaproszenia do złożenia oferty będą wysyłane Wykonawcy na adres e-mail.....
 - 3) W zaproszeniu do składania ofert na realizację zamówienia częściowego (wykonawczego do Umowy ramowej) Zamawiający określi, co najmniej:
 - a) informacje o miejscu oraz terminie składania i otwarcia ofert,
 - b) terminie związania ofertą,
 - c) terminie wykonania usług objętych zamówieniem częściowym,
 - d) innych uwarunkowań niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia częściowego.
2. Zamówienia częściowe (wykonawcze do Umowy ramowej) będą udzielane na podstawie umowy, której wzór stanowi załącznik nr 3 do Umowy ramowej.
3. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę w formie elektronicznej pod rygorem nieważności, w terminie określonym w zaproszeniu. W ofercie Wykonawca zobowiązany będzie do podania wartości netto i brutto wynagrodzenia za realizację usług objętych zamówieniem częściowym i innych wymaganych przez Zamawiającego informacji, wskazanych w zaproszeniu. Wzór formularza oferty stanowi załącznik nr 1 do Umowy.
4. Zamawiający udzieli zamówienia częściowego (wykonawczego do Umowy ramowej), po przeprowadzeniu postępowania, o którym mowa w ust. 1 temu Wykonawcy, który przedstawi ofertę najkorzystniejszą.
5. Zamówienia częściowe będą oceniane według kryterium cena – 100%.

6. Zamawiający zawrze odrębną umowę regulującą szczegółowo sposób wykonania przedmiotu zamówienia cząstkowego (której wzór stanowi załącznik 3 do Umowy ramowej) z Wykonawcą, który w poszczególnym postępowaniu cząstkowym przedstawił ofertę najkorzystniejszą cenowo.

§6 Kary umowne i rozwiązanie umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej:
 - 1) za odstąpienie od umowy lub rozwiązanie umowy przez którąkolwiek ze stron umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% łącznej kwoty brutto umowy określonej w § 5 ust.1. umowy.
 - 2) w przypadku nienależytego wykonania usługi, w szczególności nie uwzględnienia wszystkich pozycji danego pakietu w serwowanym menu, serwowania nieświeżych potraw, przeterminowanych produktów, niewłaściwej obsługi kelnerskiej, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15% wynagrodzenia brutto wynikającego z umowy cząstkowej;
 - 3) w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania usługi w terminie oraz godzinach określonych przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% wynagrodzenia brutto wynikającego z umowy cząstkowej, w przypadku której wystąpiło niewykonanie lub nienależyte wykonanie.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z wystawionej faktury.
3. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne.
4. Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym z następujących przyczyn:
 - 1) utraty przez wykonawcę uprawnień koniecznych do realizacji umowy;
 - 2) 2-krotnego naliczenia kary umownej, o której mowa w ust. 1 pkt 2);
 - 3) innego rażącego naruszenia przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy lub obowiązujących przepisów.
5. Odstąpienie od umowy w każdym przypadku następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i musi zawierać szczegółowe uzasadnienie.
6. Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia.

§7 Pozostałe postanowienia umowy

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Obowiązki Wykonawcy wskazane w umowie ramowej nie wyczerpują całego zakresu zobowiązania Wykonawcy wynikającego z umowy, a także nie mogą stanowić podstawy do odmowy wykonania przez Wykonawcę jakichkolwiek czynności niewymienionych wprost w umowie, a koniecznych do należytego wykonania przedmiotu umowy.
3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego oraz inne przepisy prawa mające związek z przedmiotem umowy.
4. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Osoba upoważniona ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym:
.....

Umowa ramowa

6. Osoba upoważniona ze strony Zamawiającego do Kontaktów z Wykonawcą:
.....
7. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
8. Integralną częścią niniejszej umowy są następujące załączniki:
 - 1) Oferta przetargowa - załącznik nr 1;
 - 2) Opis pakietów wraz ze szczegółowym kosztorysem - załącznik nr 2;
 - 3) Wzór umowy cząstkowej – załącznik nr 3;
 - 4) Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 4.
 - 5) Wzór protokołu.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

UMOWA NR DZP -/2019

zawarta zgodnie z art. 138o, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2018r., poz. 1986 z późn. zm.)

w dniuw Poznaniu pomiędzy:

Uniwersytetem Medycznym im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu,
61 – 701 Poznań, ul. Fredry 10 (NIP: 777-00-03-104, REGON: 000288811),
reprezentowanym przez:

1. Kanclerza – dra Rafała Staszewskiego
przy kontrasygnacie finansowej
2. Kwestor – mgr Barbary Maciałowicz
zwanym dalej „**Zamawiającym**”
(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)

....., z siedzibą w, kod pocztowy przy
ulicy, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru
Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy..... Wydział Gospodarczy
Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS:, NIP.....
zwaną w dalszej części Umowy **Wykonawcą**,
reprezentowaną przez:

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do ewidencji działalności gospodarczej)

(imię i nazwisko), przedsiębiorcą działającym pod
firmą z siedzibą w kod pocztowy przy
ulicy, wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności
Gospodarczej pod numerem NIP oraz REGON zwanym
w dalszej treści Umowy **Wykonawcą**,
reprezentowanym przez:
zwanym dalej „**Wykonawcą**”

§ 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych w związku z wydarzeniem pod nazwą, realizowanym przez Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu w dniu/dniach
2. Usługi, o których mowa w ust. 1 zostaną zrealizowane zgodnie z Ofertą z dnia stanowiącą załącznik nr 1 oraz Opisem pakietu wraz ze szczegółowym kosztorysem stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do osobistego wykonania zamówienia, bez udziału podwykonawców.

§ 2 Realizacja przedmiotu umowy

1. W ramach umowy Wykonawca jest zobowiązany do:
 - 1) przygotowania posiłków zgodnie z ofertą Wykonawcy oraz Opisem pakietu wraz ze szczegółowym kosztorysem;
 - 2) dowozu posiłków oraz przygotowania stołów, zastawy w miejscu i godzinach wskazanych przez Zamawiającego;
 - 3) wykonywania przedmiotu umowy terminowo i z należytą starannością, a w szczególności do zapewnienia, że dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i w tym zakresie ponosi pełną odpowiedzialność;

- 4) przygotowywania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), a także z aktami wykonawczymi do w/w ustawy;
 - 5) estetycznego podawania posiłków;
 - 6) dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego;
 - 7) usuwania brudnych naczyń i resztek konsumpcyjnych, najpóźniej 60 minut po zakończeniu wydarzenia jak również mycie i wyparzenie naczyń;
 - 8) zapewnienia, że obsługa kelnerska, w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego, będzie ubrana jednolicie (odpowiednia, stosowna długość spódnic, czyste koszule, bez głębokiego dekoltu) i będzie zachowywać się zgodnie z zasadami savoir vivre.
2. Posiłki nie będą przygotowywane z półproduktów. Posiłki będą przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
 3. Zamawiający ma prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
 4. Przygotowanie miejsca realizacji usługi cateringowej tj. przygotowanie stołów, rozłożenie obrusów, krzeseł, zastawy, sztuców odbywać się będzie zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, opisanymi w danym pakiecie i odbywać się będzie na co najmniej 3 godziny przed realizacją danej usługi lub w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
 5. Wykonawca dostarczy posiłki na miejsce najpóźniej na 45 minut przed rozpoczęciem wydarzenia, chyba że Zamawiający w danym przypadku zadecyduje inaczej.
 6. Wykonawca zbierze naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 60 minut po zakończeniu wydarzenia.
 7. Zamawiający najpóźniej 5 dni roboczych przed daną uroczystością pisemnie lub drogą elektroniczną zawiadomi Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników.
 8. Rozliczenie zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników.
 9. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
 10. Wykonawca przestrzega procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
 11. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione przez organy kontrolne przez Zamawiającego.
 13. Zamawiający dopuszcza możliwość modyfikacji menu, najpóźniej 5 dni przed wydarzeniem, z zastrzeżeniem, iż łączna wartość zamówionego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w § 5 ust 1 niniejszej umowy.
 14. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.

§ 3 Zobowiązania Wykonawcy i kontrola wykonania przedmiotu umowy

1. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania:
 - 1) aktualnej decyzji w sprawie zatwierdzenia zakładu do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce,

- półprodukty i świadczenie usług cateringowych transportem własnym, w tym dokument potwierdzający, że Wykonawca posiada samochód – chłodnię dostosowany do przewozu środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych;
- 2) zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
 - 3) zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych.
2. W trakcie realizacji przedmiotu umowy Zamawiający ma prawo przeprowadzania kontroli w zakresie:
- 1) żądania aktualnych dokumentów wymienionych w ust. 1;
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia, w celu dokonania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców, a także zgodności jakościowej z próbkami przedstawionymi podczas oceny ofert zgodności z zapisami załącznika nr

§ 4 Osoby do kontaktu

1. Osoba upoważniona ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym:
.....
2. Osoba/y upoważniona ze strony Zamawiającego do Kontaktów z Wykonawcą:
.....

§ 5 Wynagrodzenie i jego płatność

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie netto:zł (słownie.....) podatek.....zł (słownie)
brutto: zł (słownie)
2. Kwota, o której mowa w ust. 1 powyżej określa górną granicę zobowiązań, jakie Zamawiający może zaciągnąć na podstawie niniejszej Umowy.
3. Kwota umowy wymieniona w ust. 1 obejmuje koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji niniejszej umowy nawet, jeśli te czynności nie zostały wprost wyszczególnione.
4. W sytuacji gdy liczba uczestników danego wydarzenia będzie mniejsza od przyjętej w zaproszeniu do złożenia oferty na realizację zamówienia cząstkowego, to rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy (proporcjonalnie), zgodnie z poniżej zaprezentowanym przykładem: – maksymalny zakres pakietu dla 100 osób wyceniony w ofercie Wykonawcy = 100% ceny. Jeżeli Zamawiający, w terminie wskazanym w §2 ust. 7 umowy, określi liczbę uczestników na 80 osób, to cena, którą zapłaci Zamawiający za usługę będzie, nie wyższa, niż 80% ceny ofertowej Wykonawcy.
5. Podstawą zapłaty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę po wykonaniu zamówienia, na podstawie protokołu odbioru usługi podpisanego przez Strony stanowiącego Załącznik nr 3 do niniejszej umowy.
6. Termin zapłaty wynosi 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na konto bankowe Wykonawcy wskazane na dokumencie.
7. Płatność uważana będzie za zrealizowaną w dniu, w którym Bank obciąży konto Zamawiającego.

8. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy, ani regulować ich w drodze kompensaty bez pisemnej zgody Zamawiającego pod rygorem nieważności.

§6 Kary umowne i rozwiązanie umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej:
 - 1) za odstąpienie od umowy lub rozwiązanie umowy przez którąkolwiek ze stron umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% łącznej kwoty brutto umowy określonej w § 5 ust. 1 umowy;
 - 2) w przypadku nienależytego wykonania usługi, w szczególności nie uwzględnienia wszystkich pozycji pakietu w serwowanym menu, serwowania nieświeżych potraw, przeterminowanych produktów, niewłaściwej obsługi kelnerskiej, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15% wynagrodzenia brutto określonego w §5 ust. 1 Umowy;
 - 3) w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania usługi w terminie oraz godzinach określonych przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% kwoty umowy brutto.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z wystawionej faktury.
3. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne.
4. Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym z następujących przyczyn:
 - 1) utraty przez wykonawcę uprawnień koniecznych do realizacji umowy;
 - 2) innego rażącego naruszenia przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy lub obowiązujących przepisów.
5. Odstąpienie od umowy w każdym przypadku następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i musi zawierać szczegółowe uzasadnienie.

§7 Pozostałe postanowienia umowy

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Obowiązki Wykonawcy wskazane w umowie cząstkowej nie wyczerpują całego zakresu zobowiązania Wykonawcy wynikającego z umowy, a także nie mogą stanowić podstawy do odmowy wykonania przez Wykonawcę jakichkolwiek czynności niewymienionych wprost w umowie, a koniecznych do należytego wykonania przedmiotu umowy.
3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego oraz inne przepisy prawa mające związek z przedmiotem umowy.
4. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
6. Integralną częścią niniejszej umowy są następujące załączniki:
 - 1) Oferta Wykonawcy - załącznik nr 1.
 - 2) Opis pakietu - załącznik nr 2.
 - 3) Protokół odbioru przedmiotu umowy - załącznik nr 3.
 - 4) Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 4.
 - 5) Wzór protokołu.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: