

UMOWA NR /2017

zawarta w dniu 2017 roku

pomiędzy Skarbem Państwa w imieniu, którego działa jako jego organ Komendant Wojewódzki Policji we Wrocławiu – reprezentowany przez Zastępcę Komendanta Wojewódzkiego Policji we Wrocławiu inspektora Andrzeja Łuczyszyna, zwanego w dalszej części „Zamawiającym”,
a

..... wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem prowadzonego przez....., Regon....., NIP..... Reprezentowanym przez, zwanym w dalszej części **Wykonawcą**.

Na podstawie Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zmianami) w trybie art. 4 pkt. 8 w związku z art. 6a - została zawarta umowa następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest **usługa gastronomiczna wraz z wynajmem sali szkoleniowej dla 8 osób** w dniu **30.03.2017r.** zgodnie z załącznikiem nr 1.
2. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzenia posiłków zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. z 2017 r., poz. 149).
3. Wykonawca oświadcza, że podmiot realizujący usługę, ma wdrożony i stosuje system zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności HACCP, który ma na celu zapewnienie czystości higienicznej produktów spożywczych przeznaczonych dla konsumentów.
4. Wykonawca oświadcza, że dysponuje stosownym lokalem w terminie określonym w § 1 ust. 1 wraz z odpowiednim zapleczem kuchennym/gastronomicznym i salą znajdującymi się w jednym budynku oraz, że podmiot realizujący usługę, posiada uprawnienia do wykonania określonej umową działalności, a osoby wykonujące Zamówienie, posiadają wymagane doświadczenie, umiejętności oraz aktualne zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
5. Wykonawca oświadcza, że podmiot wykonujący przedmiot umowy jest zarejestrowany w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i jest objęty nadzorem Państwowego Inspektora Sanitarnego prowadzonej działalności gastronomiczno- cateringowej oraz posiada aktualną decyzję wydaną przez SANEPID.

§ 2

1. Wykonawca w ramach określonego w § 1 ust. 1 przedmiotu umowy zobowiązuje się świadczyć następujące usługi:
 - a) Wyżywienie uczestników spotkania w wyznaczonym terminie, tj. zapewnienie ciągłej przerwy kawowej oraz obiadu dla 8 osób, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy;
 - b) Udostępnienie sali klimatyzowanej dla 8 uczestników spotkania, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy.

§ 3

1. Strony nie przewidują zmiany wartości umowy w czasie jej obowiązywania.
2. Wartość brutto umowy wynosi _____ zł (słownie: _____ zł ___/100 groszy).

§ 4

1. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty za przedmiot umowy przelewem bankowym na konto Wykonawcy wskazane na fakturze VAT, po dokonaniu odbioru całości przedmiotu umowy, w terminie do 30 dni kalendarzowych od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.
2. Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę VAT wskazując jako płatnika:

Komenda Wojewódzka Policji we Wrocławiu
50-040 Wrocław, ul. Podwale 31-33



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO



NIP 8960004780 REGON 930 156 216

- Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia i dostarczenia do siedziby Zamawiającego fakturę VAT, w terminie do 7 dni kalendarzowych, licząc od dnia podpisania protokołu odbioru.
- Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktury VAT bez podpisu.
- Wykonawca jest zobowiązany do zamieszczenia na fakturze VAT następującego zapisu: „Projekt „Razem dla bezpieczeństwa” nr CZ.11.4.120/0.0/0.0/16_012/0000560”.
- Fakturę należy przekazać na adres wskazany w § 4 pkt. 2 z dopiskiem „Wydział Zamówień Publicznych i Funduszy Pomocowych – Agnieszka Smolara”.

§ 5

- Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w następujących przypadkach i w wysokościach:
 - 30% ogólnej wartości przedmiotu umowy brutto określonej w § 3 ust 2 umowy, w przypadku niewykonania umowy lub częściowego wykonania umowy,
 - 5% ogólnej wartości przedmiotu umowy brutto określonej w § 3 ust 2 umowy, w przypadku nienależytego wykonania umowy.
- Za nienależyte wykonanie umowy uznawane będzie w szczególności wydanie posiłku/napoju niezgodnego z załącznikiem nr 1 do umowy i/lub nieuwzględnienie reklamacji posiłku/napoju.
- Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym z winy Wykonawcy w przypadku:
 - nieprzystąpienia do wykonywania umowy przez Wykonawcę,
 - zaprzeczenia wykonywania umowy przez Wykonawcę.
- W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 7 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
- Odstąpienie od umowy pozostaje bez wpływu na roszczenia o zapłatę kar, o których mowa w ust 1, które stały się wymagalne przed odstąpieniem.
- Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kwoty naliczonej kary umownej z wymagalnej należności Wykonawcy przy opłacaniu faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę, bez konieczności składania odrębnego oświadczenia w tym zakresie.
- Zastrzeżone w umowie kary umowne są karami umownymi kumulatywnymi, mogą być naliczone niezależnie od siebie, nie wyłączają możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania na zasadach ogólnych i nie są zaliczane na ewentualne odszkodowanie.
- Kary umowne są natychmiast wymagalne.

§ 6

Zamawiający zastrzega, że nie będzie ponosił kosztów za jakiegokolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników spotkania wskazanego w § 1 ust. 1 (ponad zakres zamówienia, np. dodatkowe usługi gastronomiczne i inne), które Wykonawca będzie świadczyć na rzecz uczestników, oraz nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy przez uczestników. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy.

§ 7

- Kontakt między stronami odbywał się będzie zarówno osobiście, jaki i za pomocą środków komunikacji na odległość (internet, telefon, fax i inne).
- Osobami odpowiedzialnymi ze strony Wykonawcy za realizację niniejszej umowy będą:
-, e-mail:....., tel.....
Osobami odpowiedzialnymi ze strony Zamawiającego za realizację niniejszej umowy będą:
-, e-mail:....., tel.....
- Strony mogą zmienić w każdym czasie osobę odpowiedzialną za realizację niniejszej umowy, przy czym zmiana taka jest skuteczna wobec drugiej strony z chwilą otrzymania przez drugą stronę pisemnej informacji o takiej zmianie. Zmiana osób odpowiedzialnych za realizację umowy nie stanowi jej zmiany.

§ 8

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 10

Ewentualne spory wynikające z wykonania niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd rzeczowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, dwa dla Zamawiającego.

Zamawiający:

Wykonawca:

.....

Usługa ma zawierać następujące elementy:

- wynajem sali szkoleniowej w godz. 9.30 – 16.30,
- ciągła przerwa kawowa dla 8 osób w godz. 9.30 – 16.30,
- obiad - godz. 12.30-13.30,
- bezpłatny parking w godz. 9.30 – 16.30.

Sala szkoleniowa:

- musi stanowić wyodrębnione pomieszczenie, wyposażone w sprzęt specjalistyczny do organizacji szkoleń, warsztatów (stoły, krzesła),
- musi być klimatyzowana/ogrzewana;
- musi być przeznaczona dla minimum 8 osób;
- musi zawierać zaplecze sanitarne (przy sali);
- stoły ułożone w prostokąt lub kwadrat zapewniające siedzenie osób naprzeciwko siebie (po każdej stronie po min. 4 osoby);
- wyposażona w bezprzewodowy lub przewodowy dostęp do internetu;
- w sali powinna być możliwość podłączenia własnego sprzętu (min. 2 sztuk laptopów, rzutnika) oraz ustawienia ekranu do wyświetlania prezentacji multimedialnych (umieszczenie ekranu powinno zapewniać możliwość jego obserwacji przez uczestników szkolenia);
- musi zapewniać możliwość skorzystania z przerwy kawowej;
- musi posiadać rolety lub żaluzje umożliwiające zaciemnienie pomieszczenia
- musi znajdować się w tym samym budynku co restauracja.

Przerwa kawowa ciągła w formie bufetu: herbata (w saszetkach bez ograniczeń, min. 3 rodzaje asortymentowe, dodatek w postaci cytryny, cukier, parzona wrzątkiem, herbata dostępna bez ograniczeń), kawa czarna (rozpuszczalna i parzona wraz z dodatkami – mleko, śmietanka, cukier, kawa dostępna bez ograniczeń), soki owocowe w 3 rodzajach smakowych (soki 100%) podawane w szklanych dzbankach (dostępne przynajmniej po 0,5 litra na osobę), woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach lub butelkach o pojemności 0,5 litra w ilości 0,75 litra na osobę; w miejscu wyznaczonym na bufet muszą być także dostępne ciastka (3 rodzaje – czekoladowe, kruche z cukrem, z nadzieniem typu „galaretka” lub dżem – ilość – łączna ilość ciastek na osobę powinna wynieść minimum 12 sztuk), paluszki solone/ z sezamem w łącznej ilości 50g na osobę.

Obiad dla 8 osób z obsługą kelnerską. Obiad musi się składać z dwóch dań (zupa i drugie danie) oraz deseru (np. ciasto, owoce, galaretka z owocami itp.). Drugie danie winno składać się z mięsa wieprzowego lub drobiowego. Dodatkowo do obiadów oprócz np. ziemniaków, ryżu, kasz lub klusek, muszą być gotowane warzywa lub surówka. Zupa 450 ml-500 ml; ziemniaki, ryż, makaron, kluski 200 g; mięso 100 g-120 g jeśli w sosie 130 g-150 g; surówka lub gotowane warzywa 200g; napój do obiadu 350 ml; na deser: ciasto, owoce, galaretka z owocami itp. Ostateczne menu do ustalenia przed podpisaniem umowy z osobą wskazaną do kontaktu z ramienia Wykonawcy i Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązuje się do sporządzenia posiłków zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity z 2015 r., poz. 594 z późn. zm. oraz aktami wykonawczymi). Dania i napoje serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami.

Parking:

Zamawiający wymaga zapewnienie min. 3 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników spotkania.

Inne wymagania związane z realizowaną usługą:

- obiekt świadczący opisaną powyżej usługę powinien mieścić się w powiecie zgorzeleckim,
- obiekt powinien być obiektem całorocznym,
- w części ogólnodostępnej – klimatyzacja lub systemy zapewniające właściwą wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21 stopni C i wilgotność 45-60 %,
- instalacja sanitarna – ciepła i zimna woda przez całą dobę,
- sala szkoleniowa oraz restauracja znajdujące się w jednym budynku.

PROTOKÓŁ ODBIORU

Przedmiotem dostawy / usługi i odbioru w ramach umowy nr z dnia jest:

.....

Miejsce dokonania odbioru:

.....

Data dokonania odbioru:.....

W terminie/nieterminowo*

Ze strony Wykonawcy:

.....

(nazwa i adres)

.....

(imię i nazwisko osoby upoważnionej)

Ze strony Zamawiającego:

.....

(nazwa i adres)

Komisja z składzie:

- | | |
|---------|---------|
| 1. | 4. |
| 2. | 5. |
| 3. | 6. |

Potwierdzenie kompletności dostawy / usługi:

- Tak*
- Nie* - zastrzeżenia

Potwierdzenie zgodności jakości przyjmowanej dostawy / usługi z parametrami / funkcjonalnością zaoferowana w ofercie:

- Zgodne*
- Niezgodne* - zastrzeżenia

Świadczenia dodatkowe (jeśli były przewidziane w umowie):

- Wykonane zgodnie z umową*
- Nie wykonane zgodnie z umową* - zastrzeżenia

Końcowy wynik odbioru:

- Pozytywny*
- Negatywny* - zastrzeżenia

Podpisy:

- | | |
|---------|---------|
| 1. | 4. |
| 2. | 5. |
| 3. | 6. |

* niepotrzebne skreślić

.....
Przedstawiciel Wykonawcy