Projekt umowy

UMOWA

zawarta w dniu .………. 2021 r. w Poznaniu

pomiędzy:

Uniwersytetem Ekonomicznym w Poznaniu przy al. Niepodległości 10 reprezentowanym przez:

……………………. – ……………..

zwanym w umowie „**Zamawiającym**” lub „**Uczelnią**”

a

………………….z siedzibą w ………….przy ul. …………………….. wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd …………………………………………..pod nr KRS: …………………………….., kapitał zakładowy w wysokości ……………………………., NIP: ……………………..REGON: ………………………, reprezentowaną przy zawieraniu niniejszej umowy przez:

…………………………………..

zwaną dalej „**Wykonawcą**”.

**§ 1**

Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji zamówienie pn. „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu ”.Wykonawcę zamówienia wybrano w wyniku rozstrzygnięcia postępowania prowadzonego jako zapytanie ofertowe o sygnaturze ZP/011/21.

**§ 2**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla jednostek organizacyjnych UEP w terminie: od daty zawarcia umowy do 31 grudnia 2021 roku, w związku z planowanymi konferencjami, zakończeniem lub inauguracją studiów podyplomowych, roku akademickiego, spotkań seminaryjnych, zebrań komisji, spotkaniami wigilijnymi oraz innymi wydarzeniami odbywającymi się na terenie UEP stosownie do składanych sukcesywnie zapotrzebowań oraz maksymalnie do wyczerpania kwoty wskazanej w **§ 6 ust. 1**. Wszystkie usługi cateringowe będą świadczone na terenie obiektów należących do Zamawiającego, znajdujących się na terenie miasta Poznania.
2. Wykonywanie niniejszej umowy będzie polegało na przygotowaniu, dostarczeniu, wydaniu posiłków/pakietów lunchowych, zgodnie ze szczegółowym ich opisem oraz sposobem wykonania oraz usunięciu (i utylizacji) resztek pokonsumpcyjnych. Przedmiot umowy będzie realizowany zgodnie z umową, obowiązującymi przepisami prawa, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego, zgodnie warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym i załącznikach do zapytania ofertowego oraz z ofertą Wykonawcy z dnia …………… roku.
3. W przypadku, gdy w terminie wskazanym w umowie nie zostanie wykorzystana maksymalna wartość umowy brutto istnieje możliwość przedłużenia terminu realizacji umowy; w takiej sytuacji strony mogą zmienić umowę w następującym zakresie: termin zakończenia realizacji zamówienia ulegnie odpowiedniej zmianie – zostanie przedłużony do daty wskazanej przez Zamawiającego, jednak nie więcej niż o 6 miesięcy.
4. Zamawiający dopuszcza organizację nie więcej niż 6 spotkań połączonych ze świadczeniem usług cateringowych tego samego dnia, maksymalnie dla 600 osób.
5. Świadczenie usług cateringowych w ramach organizowanych przez Zamawiającego wydarzeń będzie odbywało się sukcesywnie, w oparciu o zlecenia Zamawiającego przesłane w formie elektronicznej przez pracownika Działu Zamówień Publicznych na adres e-mail podany w umowie. Zlecenia będą przekazywane Wykonawcy zgodnie z ofertą Wykonawcy. Maksymalny termin określony przez Zamawiającego jako wymagany na złożenie zlecenia przed datą wydarzenia (świadczenia usługi) to:
6. 6 dni roboczych, w przypadku gdy liczba gości przekracza 40 osób;
7. 4 dni robocze, w przypadku gdy zlecenie dotyczy organizacji przerwy kawowej oraz w przypadku, gdy liczba gości wydarzenia nie przekracza 40 osób.
8. Zamawiający każdorazowo zlecając wykonanie usługi określi w szczególności: datę, miejsce, godzinę, czas wydarzenia, przewidywaną liczbę uczestników, a także: szczegółowe menu, dodatkowe dyspozycje dotyczące m.in.: dostarczenia lub ustawienia stołów, rodzaju naczyń, zastawy stołowej i sztućców, dekoracji stołów, zakresu obsługi kelnerskiej.
9. Zamówienia będą realizowane w formie: pakietów lunchowych, bufetu szwedzkiego (bufety), stolików koktajlowych lub w formie restauracyjnej.
10. Wykonawca ma obowiązek skontaktowania się z organizatorem spotkania (adres podany w zleceniu), celem potwierdzenia otrzymania i przyjęcia zlecenia pocztą elektroniczną oraz uzgodnienia/doprecyzowania szczegółów organizacji wydarzenia w zakresie objętym przedmiotem zlecenia.
11. Każdorazowo, w przypadku zgłoszenia stosownej potrzeby przez organizatora spotkania, po otrzymaniu informacji o charakterze uroczystości, przewidywanej liczbie uczestników, oczekiwaniach dotyczących przebiegu szeroko pojętego świadczenia wskazanej usługi, Wykonawca zobowiązany będzie do pomocy w skomponowaniu optymalnego, szczegółowego menu dla całej uroczystości, z podziałem na poszczególne jej etapy (np. poszczególne przerwy kawowe, lunch/e, itd.). Zamawiający dopuszcza możliwość (zmiany/zamiany) przekroczenia liczby poszczególnych pozycji formularza cenowego z zastrzeżeniem, iż łączna wartość zamówionego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w umowie z uwzględnieniem zapisów ust. 1.
12. Wykonawcy należy się wynagrodzenie za rzeczywistą ilość podanych posiłków / dostarczonych pakietów lunchowych.
13. Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego pocztą e-mail o ewentualnej zmianie liczby uczestników oraz ilości (zwiększeniu/zmniejszeniu) lub rodzaju zamawianych potraw   
    w ramach danej usługi cateringowej w terminie co najmniej 2 dni przed datą wydarzenia – w przypadku uroczystości organizowanej dla więcej niż 40 osób, oraz najpóźniej jednego dnia przed datą wydarzenia – w przypadku organizacji uroczystości dla mniejszej liczby osób.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania usługi cateringowej z przyczyn od niego niezależnych, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem w stosunku do terminu planowanego wydarzenia. Wykonawca nie może z tego tytułu występować wobec Zamawiającego z jakimikolwiek roszczeniami.
15. Zamawiający zastrzega możliwość dokonania nieznacznych przesunięć przerw w przypadku, gdy będzie tego wymagał przebieg uroczystości.
16. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usług objętych przedmiotem umowy z najwyższą sumiennością i starannością, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz poszanowaniem interesów Zamawiającego.
17. Wykonawca przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość i terminowość świadczonych usług.
18. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za osoby, przy pomocy których realizuje przedmiot zamówienia i w razie powstania szkody zobowiązany jest do jej naprawienia na własny koszt.
19. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez uczestników spotkań oraz szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
20. Wykonawca odpowiada za właściwe zachowanie się osób wykonujących w jego imieniu przedmiot niniejszej umowy, na terenie należącym do Zamawiającego.
21. 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 wyrywkowej kontroli gramatury oraz jakości potraw w formie degustacji.
22. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały okres trwania umowy aktualną decyzję Powiatowego Lekarza Weterynarii o zatwierdzeniu zakładu do produkcji lub obrotu, określającą rodzaj i zakres działalności, lub decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do wprowadzenia do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego, nieobjętego urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, określającą rodzaj i zakres działalności oraz aktualny dokument potwierdzający stosowanie wdrożonego systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCAP, w skład którego wchodzi: GHP i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna - *Podstawa prawna: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r. poz. 2021) ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2020r. Nr 17 poz. 1753.*).
23. Zamawiający wymaga, żeby każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność posiadał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów.
24. Wykonawca oświadcza, iż przedmiot zamówienia będzie wytwarzany i dostarczony zgodnie z wszelkimi przepisami prawa powszechnie obowiązującego, a w szczególności zgodnie z niżej wymienionymi normami i przepisami:

- ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020, poz. 2021.);

- Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno–spożywczych (Dz. U. 2021 r., poz. 630)

-Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2020 r., poz. 1753);

-rozporządzeniem ministra zdrowia 8 grudnia 2011 roku w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej (Dz. U. 2011, Nr 272, poz. 1612) ;

-ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych (Dz. U. 2021, poz. 224)

-rozporządzeniem Rady (WE) Nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych;

-rozporządzeniem (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;

-rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;

-rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG I 89/109/EWG;

-rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015, poz. 29).

**§ 3**

1. W ramach realizacji poszczególnych zamówień Wykonawca zobowiązany jest do:
2. przygotowania, dostarczenia i podania wyłącznie świeżych (przygotowanych tego samego dnia co świadczenie usługi cateringowej lub terminie zapewniającym ich bezwzględną świeżość i przydatność do spożycia), charakteryzujących się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników posiłków, w terminie (dzień, godzina, czas trwania) i miejscu, w którym będzie się odbywało wydarzenie,
3. świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz posiadających w odniesieniu do produktów przetworzonych (np.: kawa, herbata, cukier, ciastka kruche, soki, woda, mleko) datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 1 miesiąc po dniu wykonania zamówionej usługi,
4. podawania dań oraz napojów gorących o odpowiedniej temperaturze w momencie podania,
5. przestrzegania aktualnych przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych.
6. W ramach świadczenia usług cateringowych z Wykonawca zobowiązany jest do:
7. wykorzystania czystych, nieuszkodzonych i wysterylizowanych białych, jednorakich podczas danego wydarzenia zastaw porcelanowych lub ceramicznych, odpowiednich naczyń szklanych, z użyciem sztućców platerowanych dla każdego z uczestników spotkania, naczyń wieloporcjowych (tace ze stali nierdzewnej, półmiski porcelanowe lub ceramiczne), dzbanków szklanych lub naczyń i sztućców cateringowych jednorazowych w 100% biodegradowalnych wg wskazań Zamawiającego przy poszczególnych zamówieniach, bemarów niezbędnych do podawania potraw ciepłych, warników lub termosów do podania kawy i herbaty;
8. jednobarwnych, wyprasowanych, bez śladów zagnieceń, wysterylizowanych obrusów wykonanych z bawełny oraz serwetek bawełnianych lub serwetek papierowych jednobarwnych lub ze wzorem wg wskazań Zamawiającego;
9. zabezpieczenia opakowań na nieskonsumowane potrawy;
10. dostarczenia (oraz obsługi technicznej: montaż, demontaż, ustawienie) w odpowiedniej ilości stołów bufetowych oraz stolików koktajlowych, a także aranżacji i dekoracji stołów (w tym również świeże kwiaty cięte), koszy na śmieci w sposób uzgodniony z Zamawiającym i odpowiadający ogólnie przyjętym standardom, najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia;
11. dostarczenia niezbędnych przedłużaczy, kabli do podłączenia urządzeń grzewczych;
12. zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych niezbędnych do wykonania usługi, dania gorące będą wyłożone w naczyniach ustawionych na podgrzewaczach - zgodnie z warunkami ppoż. obowiązującymi na terenie Uczelni;
13. zapewnienia obsługi kelnerskiej, technicznej, menedżerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw, ich uzupełnianie i podanie oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu wydarzenia - w liczbie zapewniającej sprawną obsługę spotkania jak i prowadzenia ciągłego nadzoru nad realizacją zlecenia; Osoby wykonujące obsługę kelnerską będą ubrane w jednakowe, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi, białe koszule, czarne spodnie lub spódnice, czarne fartuchy; ubrania muszą być czyste, wyprasowane, nieuszkodzone;
14. świadczenia usług z wyłącznym udziałem osób posiadających aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne;
15. w przypadku wydarzenia o charakterze międzynarodowym co najmniej 2 kelnerów musi posługiwać się językiem angielskim na poziomie pozwalającym na swobodną komunikację z gośćmi;
16. estetycznego podawania posiłków oraz na życzenie organizatora wydarzenia opisania potraw w języku polskim, angielskim, niemieckim oraz oznaczenia potraw wegetariańskich lub wegańskich;
17. zadbania, aby stoły z jedzeniem wyglądały czysto i schludnie przez cały czas trwania spotkania;
18. zebrania stołów, naczyń i resztek pokonsumpcyjnych oraz przygotowania i pozostawienia do dyspozycji Zamawiającego odpowiednio zapakowanej pozostałej części pożywienia w ciągu 30 do 60 minut po zakończeniu spotkania - w zależności od charakteru wydarzenia i uzgodnień z Zamawiającym;
19. dostarczania pakietów lunchowych w czystych, estetycznych i zwrotnych - przy kolejnym świadczeniu usługi - koszach wielokrotnego użytku;
20. dbania o porządek i czystość wokół miejsca świadczenia usługi przez cały czas trwania usługi.

4. Wszelkie czynności związane z ustawieniem i uprzątnięciem cateringu w obiekcie nie mogą zakłócać prowadzenia wydarzenia, zajęć dydaktycznych oraz innych wynikających z charakteru budynku użyteczności publicznej.

5. Zamawiający w załączniku nr 2 do zapytania ofertowego określił szczegółowe menu. Pozostałe, szczegółowe warunki realizacji usług określono w Załączniku nr 3 do zapytania ofertowego(projekt umowy).

6. Ilości wymienione w załączniku nr 2 do zapytania ofertowego są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego z zastrzeżeniem § 4 ust. 3, pkt. 5

**§ 4**

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, pod warunkiem podpisania aneksu zaakceptowanego przez obydwie Strony na zasadach określonych w niniejszym paragrafie.
2. Zamawiający zastrzega, iż zmiany nie mogą wykraczać poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w zapytaniu ofertowym.
3. Zamawiający dopuszcza:
   1. aktualizację danych Wykonawcy poprzez: zmianę nazwy firmy, zmianę adresu siedziby, zmianę formy prawnej Wykonawcy itp.;
   2. w przypadku gdy zaistnieje istotna udokumentowana przez strony zmiana okoliczności powodująca, że bez odpowiedniej zmiany umowy strony nie będą mogły w sposób należyty wywiązać się z postanowień umowy, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy;
   3. zmianę terminu rozpoczęcia świadczenia usługi (np. w przypadku przedłużenia procedur związanych z przeprowadzeniem zapytania ofertowego) z zachowaniem jej terminu końcowego;
   4. zmianę terminu realizacji zamówienia z przyczyn niezależnych od Wykonawcy lub Zamawiającego, które to przyczyny każda ze stron musi udokumentować;
   5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu usługi, tj. Zamawiający dopuszcza po zakończeniu pandemii tj. po wznowieniu/przywróceniu stacjonarnej nauki na UEP oraz cofnięciu zakazów organizacji konferencji i innych wydarzeń (zgromadzeń): zmniejszenie o 40 % zakresu przedmiotu zamówienia proporcjonalnie do rzeczywistego okresu trwania umowy oraz związane z tym zmniejszenie wynagrodzenia Wykonawcy, wynikające z przyczyn niezależnych od zamawiającego lub wykonawcy, które to przyczyny każda ze stron musi udokumentować.
   6. aktualizację treści umowy:
   7. wynikającą ze zmiany albo wprowadzenia nowych przepisów lub norm, jeżeli zgodnie   
      z nimi konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego,
   8. spowodowaną zmianą stawki podatku od towarów i usług, pod warunkiem, iż Wykonawca wykaże, że zmiana stawki podatku od towarów i usług realnie zwiększyła koszty Wykonawcy przy realizacji przedmiotu umowy. W takim przypadku Wykonawca ma obowiązek w terminie 30 dni od zmiany wysokości stawki podatku od towarów i usług złożyć do Zamawiającego pisemny wniosek, w którym musi wykazać rzeczywisty wpływ zmiany stawki podatku na zwiększenie kosztów realizacji Umowy, przedstawiając w tym szczegółowe wyliczenia i zależności między zmianą stawki podatku od towarów i usług a wzrostem kosztów realizacji Umowy. Zamawiający w terminie 10 dni od dnia złożenia wniosku ocenia czy Wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ zmian na wzrost kosztów realizacji Umowy. Po ocenie dostarczonych dokumentów i obliczeń Strony przystępują do negocjacji w zakresie zwiększenia wynagrodzenia umownego brutto, przy czym wynagrodzenie umowne netto pozostanie bez zmian. Wynagrodzenie brutto Wykonawcy ulega zmianie w przypadku wejścia w życie zmiany przepisów w zakresie wysokości podatku od towarów i usług (VAT) mających zastosowanie w czasie realizacji niniejszej umowy. Wówczas, wynagrodzenie brutto Wykonawcy za część prac wykonywaną po terminie wprowadzenia zmiany ulegnie stosownym zmianom natomiast wartość wynagrodzenia netto pozostanie bez zmian.
   9. w przypadku, gdy w okresie od dnia zawarcia umowy do 31 grudnia 2021 r. nie zostanie wykorzystana maksymalna kwota brutto wynagrodzenia Wykonawcy istnieje możliwość przedłużenia terminu obowiązującej umowy; w takiej sytuacji strony mogą zmienić umowę   
      w następującym zakresie: termin zakończenia realizacji zamówienia ulegnie odpowiedniej zmianie – zostanie przedłużony do daty wskazanej przez Zamawiającego, jednak na okres nie dłuższy niż 6 miesięcy i nie dłużej niż do wyczerpania kwoty wynagrodzenia ustalonego w § 6 pkt. 1,
4. Warunki wprowadzenia zmian do umowy:
   1. Strona występująca o zmianę postanowień niniejszej umowy zobowiązana jest do udokumentowania zaistnienia okoliczności, o których mowa w ust. 1-3 powyżej;
   2. wniosek o zmianę postanowień umowy musi być wyrażony na piśmie;
   3. złożony wniosek przez stronę inicjującą zmianę musi zawierać:
   4. opis propozycji zmiany,
   5. uzasadnienie zmiany,
   6. opis wpływu zmiany na warunki realizacji umowy.
5. Zmiana umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron wyrażoną w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

**§ 5**

1. Strony zobowiązują się do informowania siebie wzajemnie o zmianie formy organizacyjno-prawnej, o zmianie adresu lub osób uprawnionych do realizacji umowy. Zawiadomienie uważa się za skutecznie doręczone, jeżeli zostanie sporządzone na piśmie i dostarczone drugiej stronie.
2. Każda ze Stron obowiązana jest do powiadomienia na piśmie drugiej strony o każdej zmianie danych teleadresowych, jaka nastąpi w trakcie obowiązywania niniejszej umowy. W przypadku zaniechania obowiązku, o którym mowa w zdaniu poprzednim, poczytuje się, że wszelkie doręczenia i powiadomienia skierowane pod dane teleadresowe, podane w niniejszej umowie uważa się skuteczne.

**§ 6**

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu świadczenia usług cateringowych wynikające z oferty przetargowej nie może przekroczyć: ………………….. netto (słownie: ………………………..) złotych netto tj. …………………. zł brutto (słownie: ………………………)
2. Wynagrodzenie brutto Wykonawcy ulega zmianie w przypadku wejścia w życie zmiany przepisów w zakresie wysokości stawki podatku od towarów i usług (VAT) mających zastosowanie w czasie realizacji niniejszej umowy. W przypadku ustawowej zmiany podatku od towarów i usług Zamawiający dopuszcza zwiększenie wynagrodzenia umownego brutto Wykonawcy, przy czym wynagrodzenie umowne netto pozostaje bez zmian.
3. W przypadku niewyczerpania przez Zamawiającego całego przedmiotu zamówienia, Wykonawca otrzyma wynagrodzenie tylko za faktycznie wyświadczone usługi cateringowe. Wynagrodzenie za każdą należycie wykonaną usługę, co zostanie potwierdzone podpisaniem odpowiedniego protokołu odbioru (według wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do umowy), obliczone będzie w oparciu o ceny jednostkowe brutto określone w Ofercie Wykonawcy (formularz cenowy do zapytania ofertowego) stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszej umowy oraz faktyczną ilość wydanych porcji / dostarczonych pakietów lunchowych.
4. Faktura będzie płatna w terminie 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej i zgodnej z umową faktury, każdorazowo po wykonaniu usługi (osobne faktury dla każdego zlecenia) i po podpisaniu przez Strony protokołu odbioru i potwierdzeniu przez przedstawiciela Zamawiającego (organizatora wydarzenia), że usługa została wykonana należycie. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu w terminie 30 dni fakturę wraz z podpisanym przez jednostkę zamawiającą protokołem odbioru usługi cateringowej.
5. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Warunkiem wystawienia faktury przez Wykonawcę jest podpisany przez Zamawiającego załącznik nr 4 do niniejszej umowy tj. protokół odbioru usługi cateringowej.
7. W przypadku otrzymania faktury nieprawidłowej albo niezgodnej z umową Zamawiający ma prawo wstrzymać płatność do czasu otrzymania prawidłowej faktury.
8. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, obejmuje wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy, w szczególności zgodnie z warunkami niniejszej umowy oraz złożoną przez Wykonawcę ofertą. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków jakościowych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia.
9. W przypadku odwołania przez Zamawiającego danej usługi cateringowej z przyczyn od niego niezależnych, Wykonawca otrzyma wynagrodzenie tylko za faktycznie wykonane usługi.
10. Zamawiający zastrzega, że płatność będzie dokonana wyłącznie na podstawie faktury zawierającej prawidłowy numer rachunku bankowego znajdującego się w wykazie podatników VAT udostępnianym w Biuletynie Informacji Publicznej na stronie podmiotowej urzędu obsługującego ministra właściwego do spraw finansów publicznych. W sytuacji braku zgodności Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu może wezwać do skorygowania faktury o właściwy numer rachunku bankowego, wówczas termin płatności biegnie od dostarczonej poprawionej faktury.
11. Strony uzgadniają, że przesyłanie faktur wraz z podpisanym przez jednostkę zamawiającą protokołem odbioru usługi cateringowej - w formie elektronicznej odbywać się będzie za pomocą poczty elektronicznej
12. z adresu mailowego Wykonawcy ………………………………………………..,
13. na następujący adres mailowy Zamawiającego: [efaktury@ue.poznan.pl](mailto:efaktury@ue.poznan.pl).

Tylko faktury przesłane przy użyciu adresów, o których mowa powyżej, będą uważane za prawidłowo doręczone.

1. Strony postanawiają, że w przypadku zmiany adresów poczty elektronicznej, wskazanych w ust 16 przesłana zostanie notyfikacja elektroniczna, za pomocą poczty elektronicznej na adres wskazany powyżej, informująca o zaistniałym zdarzeniu. Otrzymanie takiej notyfikacji nie powoduje konieczności wyrażenia ponownej zgody na otrzymywanie faktur w formie elektronicznej.
2. Wykonawca oświadcza, że nie będzie wprowadzał do obrotu w relacjach z Zamawiającym faktur w formie papierowej.
3. Jeżeli do niniejszej umowy zastosowanie mieć będzie mechanizm podzielonej płatności VAT (split payment), to Wykonawca na każdej fakturze zobowiązany jest nanieść adnotację o zastosowaniu mechanizmu podzielonej płatności. W sytuacji braku adnotacji o podzielonej płatności Zamawiający może wezwać do skorygowania faktury o właściwy zapis. Wówczas termin płatności biegnie od dostarczonej poprawionej faktury.
4. Strony zgodnie postanawiają, że przesyłanie faktur będzie odbywać się za pośrednictwem poczty elektronicznej w formacie pliku PDF. Ilekroć mowa o fakturze, rozumie się przez to również fakturę korygującą, duplikat faktury oraz notę korygującą.
5. Każda faktura powinna być zamieszczona w osobnym pliku. Ewentualne załączniki do faktury powinny być zamieszczone w pliku odpowiedniej faktury.
6. Strony postanawiają, iż dochowają wszelkiej staranności oraz podejmą wszelkie niezbędne działania, aby przesyłane faktury cechowała autentyczność pochodzenia i integralność treści, zgodnie z wymogami określonymi w ustawie o podatku od towarów i usług.
7. Podane w umowie wynagrodzenie netto Wykonawcy jest ostateczne i nie może ulec zwiększeniu w trakcie realizacji umowy.
8. Zamawiający jest uprawniony do potrącenia kwoty kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy (także wynagrodzenia przyszłego), na co Wykonawca wyraża zgodę. W przypadku braku możliwości potrącenia całości kwoty kar umownych Zamawiający wystawi notę obciążeniową płatną w terminie 14 dni od daty jej wystawienia przez Wykonawcę.
9. Jeżeli potrącenie kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy nie jest możliwe w całości albo w części, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić brakującą kwotę w ciągu 14 dni od otrzymania wezwania (noty) Zamawiającego, przelewem na rachunek wskazany w wezwaniu (nocie).
10. Strony wzajemnie oświadczają, iż są podatnikami VAT.
11. NIP Zamawiającego 777-00-05-497
12. NIP Wykonawcy …………………………

**§ 7**

1. W okresie obowiązywania umowy Wykonawca ma obowiązek posiadać ważne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na kwotę nie mniejszą niż 100.000,00 zł, aktualne w okresie realizacji zamówienia, którego dowód (polisę) przedłoży na żądanie Zamawiającego.
2. Do przeliczania sumy ubezpieczenia wyrażonej w walucie innej niż złoty polski na złoty polski, Zamawiający przyjmie średni kurs opublikowany przez Narodowy Bank Polski z dnia publikacji ogłoszenia o zapytaniu ofertowym.
3. W przypadku, gdy okres wygaśnięcia polisy nastąpi w trakcie realizacji umowy, Wykonawca zobowiązany jest w terminie 7 dni przed wskazanym w polisie końcem okresu ubezpieczenia do przedłożenia Zamawiającemu dokumentu stwierdzającego kontynuację ochrony ubezpieczeniowej w zakresie i przy sumie ubezpieczenia, co najmniej odpowiadającym warunkom dotychczasowej polisy na kolejny okres ubezpieczenia (polisa, nota pokrycia) wraz z dowodem opłacenia tego ubezpieczenia.
4. W przypadku braku zachowania ciągłości ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 1, Zamawiający może zawrzeć stosowną umowę ubezpieczenia z wybranym przez siebie ubezpieczycielem, a wszystkimi kosztami zawiązanymi z zawarciem takiej umowy obciążyć Wykonawcę.

**§ 8**

1. Zamawiający może naliczyć Wykonawcy karę umowną z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w wysokości do 20% wynagrodzenia netto za dane zlecenie. Za nienależyte wykonanie umowy, strony uznają w szczególności niezapewnienie odpowiednich usług cateringowych w miejscu, terminie oraz godzinach określonych przez Zamawiającego, uchylanie się od pomocy przy komponowaniu menu lub świadczenie usług z naruszeniem postanowień zawartych w niniejszej umowie lub w stosunku do zapisów zapytania ofertowego.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy albo jej rozwiązanie przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 10 % wynagrodzenia umownego netto określonego w § 6 ust. 1 niniejszej umowy.
3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nałożonych na Wykonawcę nie może być wyższa niż 50% łącznego wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust. 1. Jeżeli łączna kwota kar umownych przekroczy kwotę, o której mowa w zadaniu poprzedzającym, Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym z winy Wykonawcy.
4. Strony przewidują możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.
5. W razie odmowy wykonania zlecenia w miejscu, czasie lub na innych warunkach wskazanych przez Zamawiającego w zleceniu, o którym mowa w § 2 ust. 5 (opis świadczenia usług), Zamawiający będzie uprawniony do powierzenia wykonania tego zlecenia osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy. 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.

**§ 9**

1. Wszelkie dokumenty, materiały i informacje uzyskane przez Wykonawcę od Zamawiającego albo jego pracowników w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, nie mogą być komukolwiek udostępniane lub ujawniane przez Wykonawcę w jakimkolwiek terminie i w jakiejkolwiek formie, oraz nie mogą być wykorzystywane do innego celu, niż dla realizacji przedmiotu umowy określonego w § 1 niniejszej umowy. Dotyczy to także okresu po zakończeniu realizacji umowy.
2. Wykonawca oraz osoby, którymi się posługuje przy wykonaniu umowy mają obowiązek zachowania w tajemnicy wszelkich informacji dotyczących Zamawiającego i jego działalności pozyskanych w związku z wykonywaniem usługi albo przy okazji jej wykonywania.
3. Obowiązek zachowania tajemnicy spoczywa na Wykonawcy i jego pracownikach również po rozwiązaniu umowy albo jej wygaśnięciu i ma charakter bezterminowy.

**§ 10**

1. Zamawiający może natychmiastowo rozwiązać Umowę w przypadku stwierdzenia nierzetelności w realizowaniu przez Wykonawcę czynności objętych umową, w szczególności w przypadku:
2. niewywiązywania się z powierzonego zakresu obowiązków, np. gdy Wykonawca nie zapewni w określonym terminie, czasie i miejscu spotkania odpowiedniej ilości i jakości wyżywienia – w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o naruszeniach,
3. dwukrotnej odmowy w realizacji zlecenia pomimo dopełnienia wszelkich formalności,
4. trzykrotnym, następującym po sobie nienależytym wykonaniu usług cateringowych, skutkujących naliczeniem kar umownych w maksymalnej wysokości,
5. zostanie wszczęte postępowanie administracyjne w zakresie prowadzonej przez Wykonawcę działalności wstrzymujące jej funkcjonowanie lub organ kontrolny wskaże uchybienia uniemożliwiające prowadzenie działalności w zakresie obejmującym przedmiot zamówienia.
6. Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę w przypadku, gdy Wykonawca, bez zgody Zamawiającego lub niezgodnie z postanowieniami zapytania ofertowego powierzy wykonanie zobowiązań wynikających z umowy osobom trzecim.
7. Wykonawca może natychmiastowo rozwiązać Umowę w przypadku, gdy Zamawiający zalega z płatnościami powyżej 60 dni ponad termin określony w § 6 ust. 4.
8. W przypadkach opisanych w ust. 1, 2 i 3 Strony zobowiązują się do wcześniejszego wezwania do zaniechania naruszeń, a po upływie wyznaczonego terminu, mają prawo do rozwiązania umowy.
9. W okresie trwania okresu wypowiedzenia Zamawiający może zwolnić Wykonawcę z obowiązku wykonywania przedmiotu umowy bez prawa otrzymania wypłaty wynagrodzenia za ten okres.
10. Wypowiedzenie umowy jest skuteczne, jeżeli zostało złożone w formie pisemnej za potwierdzeniem odbioru lub listem poleconym za potwierdzeniem odbioru.
11. Każda ze stron ma prawo do rozwiązania umowy bez podania przyczyn z dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia.

**§ 11**

1. Każda ze Stron tej umowy zostanie zwolniona całkowicie lub w części ze swych zobowiązań w przypadku odpowiednio udokumentowanego zadziałania siły wyższej. Przez siłę wyższą rozumie się w szczególności: strajki, klęski żywiołowe, zamieszki, wojnę, niewłaściwą pracę banków, zmiany przepisów celnych, decyzje rządowe utrudniające lub uniemożliwiające wykonanie umowy itp.
2. W przypadku zadziałania siły wyższej Strony bezzwłocznie zawiadomią Stronę przeciwną, przekazując jej wszystkie związane z tym informacje. Jeżeli realizacja umowy jest niemożliwa   
   z powodów wystąpienia siły wyższej przez zbyt długi okres, Strony umowy dołożą wszelkich starań w celu ustalenia nowych terminów realizacji.

**§ 12**

Osobami wyznaczonymi do realizacji umowy / składania zamówień są:

1. ze strony Zamawiającego:
2. Łukasz Burchardt (tel. 61/856 93 16, e-mail: lukasz.burchardt@ue.poznan.pl)
3. Sebastian Halaburda (tel. 61/856 94 80, e-mail : sebastain.halaburda@ue.poznan.pl)
4. ze strony Wykonawcy: …………….. [e-](mailto:kwyderski@event-catering.pl) mail: ……………, tel. …………

(Zamawiający zastrzega, iż z podany przez Wykonawcę ww. nr telefonu musi być aktywny 7 dni w tygodniu)

**§ 13**

Integralną częścią niniejszej umowy stanowią:

1. Zapytanie ofertowe (Załącznik nr 1),
2. Oferta Wykonawcy (Załącznik nr 2),
3. Druk zlecenia usługi cateringowej (Załącznik nr 3),
4. Protokół odbioru (Załącznik nr4).

**§ 14**

1. Prawem właściwym dla niniejszej umowy jest prawo polskie.
2. Zamawiający oświadcza, że posiada status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 c ustawy o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych.
3. Wszelkie zmiany dotyczące niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej.
4. Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez pisemnej zgody Zamawiającego.
5. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
6. Ewentualne spory wynikające z realizacji niniejszej umowy strony będą starały się rozstrzygać polubownie. W przypadku braku takiej możliwości Strony poddadzą je pod rozstrzygnięcie sądowi powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.
7. Umowa została sporządzona w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, trzy dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

WYKONAWCA: ZAMAWIAJĄCY:

**Załącznik nr 4 do umowy**

Poznań, dnia …………………. roku

**PROTOKÓŁ ODBIORU USŁUGI CATERINGOWEJ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zlecający** | Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu  61-875 Poznań, al. Niepodległości 10 |
| Jednostka/Komórka organizacyjna UEP |  |
| Imię i Nazwisko |  |
| **Wykonawca** |  |
| Data świadczenia usługi |  |
| Usługa cateringowa (rodzaj wydarzenia): |  |
| Numer zapotrzebowania/wniosku |  |

* + - 1. **Menu zgodne z zamówieniem\*:**
      2. **Menu niezgodne z zamówieniem\*:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Różnice ilościowe**  (wypełnić w przypadku zaznaczenia pkt. 2),  Należy wypisać wyłącznie pozycje  w których stwierdzono niedobory w stosunku do złożonego zamówienia. | Zamówione menu | | Rzeczywista liczba dostarczonych porcji | Wartość brutto zamówionego menu | Wartość  brutto  dostarczonego  menu |
| Nazwa dania/artykułu | liczba |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Inne:** | | | | |
| Wartość odliczeń |  | | | | |
|  |  | | | | |
| **UWAGI**  (informacje o innych uchybieniach) |  | | | | |
|  |  | | | | |
| Wartość zlecenia |  | | | | |
| Poziom odliczeń  (proponowane kary umowne – do 20% wartości zlecenia) |  | | | | |
| Finalna wartość usługi | płatna ze środków ogólnouczelnianych:  płatna ze środków wydzielonych: | | | ………………..………  …………………….… | |

\*zaznaczyć właściwe

|  |  |
| --- | --- |
| **………………………………………..** | **………………………………………..** |
| **(Przedstawiciel Wykonawcy)**  **data i podpis** | **Przedstawiciel Zamawiającego (Organizator wydarzenia)**  **data i podpis** |