

zawarta w dniu ..... 2014 r. w Lublinie pomiędzy:

Gminą Lublin z siedzibą: Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin, NIP 946-25-75-811, REGON 431019514, reprezentowaną przez:

1. ....

2. ....

zwaną dalej „Zamawiającym”

a

.....  
reprezentowanym przez upoważnionych do zaciągania zobowiązań:

1. ....

2. ....

zwanym dalej „Wykonawcą”,

### § 1

Umowa niniejsza zawarta została po przeprowadzeniu postępowania o zamówienie publiczne w trybie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.), w wyniku którego oferta Wykonawcy została wybrana jako najkorzystniejsza.

### § 2

1. Przedmiotem umowy jest zapewnienie cateringu dla **uczestników konferencji organizowanej w ramach Miejskiego Programu Ochrony Zdrowia Psychicznego**
2. Usługa cateringowa świadczona będzie **dla 100 osób w** Trybunale Koronnym, ul. Rynek 1, Lublin 20-111.
3. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 3.1. przygotowania, dowozu i podawania posiłków oraz napojów zimnych i ciepłych w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego;
  - 3.2. zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi;
  - 3.3. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych ( m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U z 2010 r. Nr 136 poz. 914 ze zm.);
  - 3.4. przygotowania i dostarczenia posiłków o wysokim standardzie i jakości, na bazie produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
  - 3.5. podania napojów i posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego;
  - 3.6. zapewnienia obsługi kelnerskiej w liczbie osób zapewniającej sprawną obsługę (co najmniej 1 kelner/ów na każde 33 osoby);
  - 3.7. przygotowania stołu szwedzkiego (stoły zapewnia Zamawiający) oraz jego

estetycznego nakrycia - obrusy z tkaniny, dekoracja stołów,

3.8. zapewnienia czystości miejsca konsumpcji;

3.9. uporządkowania miejsca konsumpcji (wywiezienia powstałych odpadów, tj. resztek żywności, itd.);

3.10. świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej (napoje w naczyniach szklanych lub porcelanowych), z użyciem sztuczków metalowych oraz serwetek papierowych;

3.11. dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 min. przed rozpoczęciem posiłku;

3.12. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 120 min. po zakończeniu posiłku;

3.13. zapewnienia transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób zaangażowanych przez Wykonawcę do świadczenia usługi;

3.14. zapewnienia osobnego stołu/stołów na brudne naczynia;

3.15. zapewnienia usługi cateringowej w formie „stołu szwedzkiego”;

3.16. przygotowania posiłków i napojów ze świeżych, wysokiej jakości składników, zarówno co do wartości odżywczej, jak i gramatury;

3.17. dostarczenia dań ciepłych i serwowania ich z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemałów, podania dań zimnych i deserów na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, podania sałatek w ceramicznych lub szklanych miskach.

### § 3

Termin wykonania zamówienia: **6 listopada 2014 r.**

### § 4

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zaplanowanej liczby uczestników.

2. Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania Wykonawcy o ostatecznej liczbie osób uczestniczących najpóźniej na 2 dni przed ustalonym dniem wykonania usługi.

3. Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania Wykonawcy o godzinach podawania posiłków najpóźniej 2 dni przed ustalonym dniem wykonania usługi.

4. Podstawą zapłaty faktury VAT przez Zamawiającego jest protokół odbioru podpisany przez obie strony.

5. W przypadku opóźnień wynikających z przebiegu konferencji, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godziny podawania posiłków, o czym powiadomi Wykonawcę na dwie godziny przed planowanym rozpoczęciem posiłku.

### § 5

1. Za wykonanie w ramach niniejszej Umowy usług cateringowych Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, w wysokości odpowiadającej rzeczywistej ilości zgłoszonych osób, obliczone wg stawki przyjętej na osobę w ramach świadczenia usługi cateringowej, jednak nie więcej niż ..... zł brutto

2. Cena jednostkowa za 1 osobę wynosi ..... zł brutto, kwota netto w wysokości ....zł oraz podatek VAT w wysokości.....
3. Zapłata wynagrodzenia nastąpi po wykonaniu usługi, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionych faktur VAT, na wskazane konto Wykonawcy.
4. Podstawą zapłaty faktury VAT przez Zamawiającego jest protokół odbioru podpisany przez obie strony.
5. W przypadku nie dotrzymania terminu płatności Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe.
6. Faktura VAT zostanie wystawiona zgodnie z danymi: Gmina Lublin, Plac Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin NIP: 946-25-75-811, REGON 431019514.

## **§ 6**

Zamawiający do kontaktów z Wykonawcą wyznacza Panią Grażynę Jackowską – głównego specjalistę w Wydziale Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miasta Lublin.

## **§ 7**

Odbiór przedmiotu umowy nastąpi w formie protokołu odbioru podpisanego przez przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy po wykonaniu umowy.

## **§ 8**

W przypadku wykonywania przedmiotu umowy przy pomocy podwykonawców, Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec Zamawiającego za wszystkie działania lub zaniechania podwykonawców, jak za własne oraz ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i terminowość prac, które wykonuje przy pomocy podwykonawców.

## **§ 9**

1. W razie niewykonania przedmiotu umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 .
2. W przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn zależnych od Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1.
3. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn zależnych od Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10 % wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1, z zastrzeżeniem sytuacji opisanej w art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.

## **§ 10**

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron wyrażoną w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
2. Zakazana jest istotna zmiana postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, z zastrzeżeniem § 11.

## § 11

1. Dopuszczalne są następujące rodzaje i warunki zmiany treści umowy:

1.1 strony przewidują zmianę terminu realizacji przedmiotu umowy w przypadku zmiany terminu odbywania się konferencji. Termin ten będzie dostosowany do terminu konferencji.

1.2 strony przewidują zmianę terminu realizacji przedmiotu zamówienia, w przypadku działania siły wyższej, uniemożliwiającej wykonanie umowy w określonym pierwotnie terminie - o okres działania siły wyższej oraz potrzebny do usunięcia skutków tego działania.

## § 12

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy obowiązującego prawa, m. in.: ustawa Prawo zamówień publicznych, Kodeks cywilny.

2. Ewentualne spory wynikające z realizacji umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla Zamawiającego.

## § 13

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwóch dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

.....  
(Zamawiający)

.....  
(Wykonawca)

.....  
(Kontrasygndata Skarbnika)

**Załącznik:**

- menu

**Załącznik nr 1**

<b>Nazwa potrawy/napoju</b>		<b>gramatura/pojemność (1 porcja potrawy / 1 osobę)</b>
<b>do wyboru 2 rodzaje zup:</b>	pomidorowa z ryżem, krem z brokułów	250 ml/os.
<b>do wyboru 3 dania główne:</b>	mięsne, wegetariańskie, ryba, ziemniaki opiekane i z wody, ryż min. 2 rodzaje surówek: kapusta pekińska ze świeżymi warzywami z sosem vinegrette oraz biała kapusta z chrzanem	100 g/os. (mięso, ryba) 100 g/os.(ziemniaki, ryż) 80 g/os. (surówki)
<b>pieczywo</b>	3 rodzaje chleba (pszenny,ciemny, mieszany)	100 g/os.
<b>sałatki różne 3 rodzaje do wyboru</b>	3 rodzaje np. grecka, wielowarzywna, serowa,	300 g/os.
<b>przystawki 5 rodzajów do wyboru</b>	śledź, roladki z łososia, kurczak faszerowany pod galaretką, jajka w sosie tatarskim, schab ze śliwką	100 g/os.
<b>deser (2x) w trakcie przerwy kawowej między wykładami – 1x i w trakcie lunchu - 1x</b>	mix ciast bankietowych, ciastka kruche	100 g/os. – ciastka bankietowe (2x) 150 g/os. ciastka suche (2x) - w trakcie przerwy kawowej między wykładami – 1x i w trakcie lunchu - 1x
<b>serwis kawowy ( 2 razy - w przerwie kawowej między wykładami - 1x oraz w trakcie lunchu - 1x)</b>	<b><u>napoje zimne:</u></b> soki owocowe (2 rodzaje): <b>sok pomarańczowy 100%</b> bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) <b>sok jabłkowy 100%</b> bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) <b>woda mineralna gazowana i niegazowana</b> w butelkach  <b><u>napoje gorące:</u></b> kawa rozpuszczalna kawa parzona, herbata (do wyboru) –	200 ml/os. (2x)  0,5l – po 1 szt/os. (2x)  10g/os.(2x) 10g /os.(2x) 1 szt./os. (2x)

	czarna i 3 rodzaje owocowych- owoce leśne, malinowa, cytrynowa - każda sztuka pakowana oddzielnie ze sznureczkiem cukier cytryna świeża, pokrojona w plastrach (podawana na talerzykach) mleko woda gorąca do zaparzenia, w termosach lub samowarze – bez ograniczeń	5g/os. (2x) 1 szt./os. (2x)  100 ml/os.(2x)
--	--	--