

UMOWA nr/2019

Zawarta w dniu.....2019 r. w Warszawie pomiędzy:

Skarbem Państwa – Kasą Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego, z siedzibą w Warszawie przy Al. Niepodległości 190, 00 – 608 Warszawa, NIP 526 00 13 054, REGON 012513262, reprezentowaną przez:

Cezary Nobis - Dyrektor Biura Prewencji, na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Prezesa Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego Nr 154/2017, zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a

.....z siedzibą.....
wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy pod numerem, NIP....., REGON.....,
o kapitale zakładowym:zł.,

lub, opcjonalnie:

wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP, REGON,

którą reprezentuje:

.....
zwaną dalej „**Wykonawcą**”,

zwanymi dalej Stronami.

W wyniku przeprowadzenia uproszczonego postępowania, do którego na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późn. zm.) nie stosuje się przepisów niniejszej ustawy, zawarto umowę następującej treści:

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie usługi gastronomicznej podczas podsumowania IX Ogólnopolskiego Konkursu Plastycznego dla Dzieci „Bezpiecznie na wsi: maszyna pracuje a dziecko obserwuje”, obejmującej przygotowanie, dostarczenie i serwowanie posiłków przygotowanych zgodnie z ust. 2 poniżej oraz uprzątnięcie miejsca serwowania posiłków po jego zakończeniu.
2. Skład menu określa Załącznik nr 1 umowy tj. *Szczegółowy opis usługi gastronomicznej*.
3. Termin i miejsce realizacji usługi:, **dnia** r. **w godzinach**
4. Zamawiający przewiduje, że maksymalnie w wydarzeniu, o którym mowa w ust. 1, udział weźmie **200 osób**.
5. Wykonawca zapewnia i odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go w sposób i przez osoby z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
6. Wykonawca musi posiadać prawo do wykonania przedmiotu umowy (np. wpis do CEIDG) będącego przedmiotem oferty.

§ 2 WYNAGRODZENIE

1. Wysokość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy ustalona została na podstawie oferty Wykonawcy, stanowiącej Załącznik nr 2 do umowy, obejmującej całość przedmiotu umowy określonego w Szczegółowym opisie usługi gastronomicznej stanowiącym Załącznik nr 1 do umowy.
2. Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za wydane posiłki.
3. Łączne wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy nie może przekroczyć **kwoty netto:** zł., (słownie : zł. 00/100), a wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości 8 %, **kwoty brutto:** zł. (słownie: zł. 00/100)
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 i 3 uwzględnia wszystkie koszty Wykonawcy związane z realizacją przedmiotu umowy, w tym podatek VAT, koszty ubezpieczenia na czas transportu oraz koszty dostarczenia i rozładunku we wskazane miejsce.
5. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy brutto jest stałe i nie ulega zmianie.

§ 3 ZASADY PŁATNOŚCI

1. Zapłata wynagrodzenia brutto, o którym mowa w §2 nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze w terminie 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.
2. W przypadku dostarczenia Zamawiającemu faktury VAT wystawionej niezgodnie z obowiązującymi przepisami lub postanowieniami niniejszej umowy, wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy zostanie wypłacone w terminie 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury korygującej.
3. Za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Zamawiający nie wyraża zgody na Cesję wierzytelności wynikających z niniejszej umowy.

§ 4 KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku odstąpienia od realizacji zamówienia wskutek okoliczności od Zamawiającego niezależnych, w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 2 ust. 3.
2. Niezależnie od zastrzeżonych w niniejszym paragrafie kar umownych Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych, do pełnej wysokości szkody, na zasadach ogólnych.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.

§ 5
POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2018 r. poz. 1025, z późn. zm.).
2. Strony zobowiązują się do polubownego rozwiązywania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy. W przypadku nieosiągnięcia porozumienia spory będą rozwiązywane przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Wszelkie zmiany postanowień umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności zmiany.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

Załącznik nr 1 umowy nr..... z dnia.....

Szczegółowy opis usługi gastronomicznej

- Wydarzenie: **IX Ogólnopolski Konkurs Plastyczny dla Dzieci**
- Czas trwania wydarzenia: **ok. 5 godzin (usługa gastronomiczna w formie bufetu wykonywana od godziny 12:00 – 15:00)**
- Miejsce: **Centralna Biblioteka Rolnicza, Krakowskie Przedmieście 66, 00-950 Warszawa**
- Maksymalna ilość osób: **200**

Wymagane menu		Minimalna ilość na 1 osobę (porcja)
Lp.	1	2
Napoje		
1.	Kawa parzona 100% naturalna podawana w termosach	bez ograniczeń
2.	Herbata podawana w formie torebek zalewana wodą z podgrzewanych termosów	
3.	Soki owocowe 100%	
4.	Woda mineralna z gazem i bez gazu	
5.	Lemoniada z cytryną	
Dania na zimno		
1.	Kanapki bankietowe z pieczonym schabem, papryką i dynią	po 2 szt. na osobę
2.	Kanapki bankietowe z musem jajecznym i szczypiorkiem	po 2 szt. na osobę
3.	Kanapki bankietowe z domowym pasztetem i marynowaną śliwką	po 2 szt. na osobę

4.	Kanapki bankietowe z mozzarellą, pomidorami i pesto	po 2 szt. na osobę
5.	Mini tortille z grillowanym kurczakiem, serem cheddar i warzywami	po 2 szt. na osobę
6.	Mini bruschetta z pomidorami, czosnkiem, oliwą i bazylią	po 2 szt. na osobę
7.	Frittata serowo – brokułowa z ziołami i oliwą	po 2 szt. na osobę
8.	Mini pizza margherita	po 2 szt. na osobę
Dania ciepłe		
1.	Boeuf Stroganow	1 porcja 300 ml na osobę (Bulionówka 300 ml)
Dodatki		
1.	Cukier (do kawy, herbaty)	bez ograniczeń
2.	Mleko do kawy	
3.	Cytryna do herbaty	
4.	Pieczywo różne (do Boeuf Stroganow)	
Ciasta i desery		
1.	Mini rogaliki z konfiturą	100 g na osobę
2.	Mini pączki	
3.	Tarty z kremem waniliowym i truskawkami	
4.	Bułeczki drożdżowe	
5.	Mini eklerki z bitą śmietaną i czekoladą	
6.	Mini babeczki z owocami	
7.	Mini babeczki z malinami	

Owoce		
1.	Brzoskwinie, nektarynki, truskawki, banany, winogrona	150 g/os
Łączny koszt brutto dla 200 osób zł		

Łączny koszt uwzględnia również:

- Stoliki koktajlowe min. 10 szt. (5 szt. w holu, 5 szt. na tarasie)
- Stoły na bufety wraz z obrusami
- Zastawę porcelanową, sztucce, serwetki papierowe
- Jednorazowe kubki do napojów
- Filizanki do kawy i herbaty
- Obsługę techniczną
- Profesjonalny serwis kelnerski
- Transport, montaż, demontaż (**jest to pierwsze piętro bez windy**)