

## Wzór umowy

zawarta w dniu ..... 2023r. w Podzamczu pomiędzy:  
Województwem Świętokrzyskim – Regionalnym Centrum Naukowo-Technologicznym  
z siedzibą Podzamcze 45, 26-060 Chęciny, NIP: 9591866812, REGON:260315067  
reprezentowanym przez:

.....,  
na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Zarząd Województwa Świętokrzyskiego  
uchwałą NR 6635/23 z dnia 22 lutego 2023 roku.  
zwanym dalej „Zamawiającym”

a

.....  
z siedzibą .....  
wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP  
....., REGON .....,  
reprezentowanym przez:

.....  
*(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)*

..... z siedzibą .....  
wpisanym do rejestru prowadzonego przez Sąd Rejonowy .....  
Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: .....  
NIP: ....., REGON: .....,  
reprezentowanym przez:

.....  
zwanym dalej „Wykonawcą”

*W wyniku wyboru oferty Wykonawcy, stanowiącej Załącznik nr 1 do niniejszej umowy,  
w ramach przeprowadzonego Zapytania ofertowego znak: DZP.III.272.2....2023, procedura  
przeprowadzona w oparciu o „Regulamin udzielania zamówień publicznych w Regionalnym  
Centrum Naukowo-Technologicznym”, została zawarta umowa o następującej treści:*

### § 1

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie usługi cateringowej podczas dwudniowej konferencji pod hasłem Świętokrzyski Konwent Informatyków 2023, który odbędzie się w Europejskim Centrum Edukacji Geologicznej w Korzecku, Korzecko 1C, 26-060 Chęciny w dniach 20-21 czerwca 2023r, zgodnie z ofertą Wykonawcy z dnia.....
2. W pierwszym dniu Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia catering dla 250 osób w następującej formie:
  - 1) Serwis kawowy od godziny 8:00 do godziny 18:00 w formie stołu szwedzkiego podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu kawowego serwowane będą:
    - a) herbata co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa,
    - b) ekspres ciśnieniowy z funkcją mielenia kawy, spieniania mleka,
    - c) naturalna kawa ziarnista,

- d) świeżo pokrojona cytryna podana na talerzykach,
  - e) cukier,
  - f) mleko do kawy,
  - g) galanteria cukiernicza (min 250g/osobę) w tym, ciasto krojone min 3 rodzaje, np. szarlotka, sernik, ciasto z owocami, babeczki nadziewane,
  - h) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l,
  - i) naturalny sok jabłkowy i pomarańczowy – dzbanki,
  - j) owoce np. winogron, mandarynki, kiwi, jabłka.
- 2) Serwis obiadowy około godziny 13:30 np. w formie stołu szwedzkiego podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu Obiadowego serwowane będą:
- a) zupa – min. 300 ml/os np. krem z pomidorów, zalewajka świętokrzyska
  - b) drugie danie: porcja mięsna (np. mięso zwierząt rzeźnych, drób) – min .150 g/os np. pieczeń wieprzowa w sosie, gołąbki w sosie, ryba w panierce np. morszczuk, pieczone ziemniaki, ryż, kasza, surówki
  - c) naturalne soki, woda z miętą i cytryną
- 3) Serwis kolacyjny około godziny 19:00 np. w formie stołu szwedzkiego podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu kolacyjnego serwowane będą:
- a) zupa – min. 300 ml/os np. bogracz, leczo
  - b) drugie danie: porcja mięsna (np. mięso zwierząt rzeźnych, drób) – min .150 g/os np. udko z kaczki, polędwiczki, ryba smażona, ziemniaki, frytki, surówki
  - c) zimna płyta np. półmiski wędlin, pasztet z żurawiną, galaretki drobiowe i warzywne, tortille, sałatki: tajska, grecka, pieczywo
  - d) kawa, herbata, soki naturalne, napoje, woda z miętą i cytryną.
3. W drugim dniu Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia catering dla 250 osób w następującej formie:
- 1) Serwis śniadaniowy w godzinach 7:30-9:00 w formie stołu szwedzkiego podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu śniadaniowego serwowane będą:
- a) Na ciepło podawane w podgrzewaczu do potraw:
    - o kiełbaski wiedeńskie/ parówki min 95% mięsa plus musztarda, ketchup
    - o jajecznicza na maśle dodatkowo szczypiorek do posypania
  - b) croissanty na ciepło, mleko
  - c) wędlina min 5 rodzaje – szynka, polędwica drobiowa, schab pieczony, kiełbasa wiejska, pasztet,
  - d) zestaw serów,
  - e) dżemy, konfitura, powidła, miód
  - f) sałatka jarzynowa
- 2) Serwis kawowy od godziny 09:00 do godziny 14:00 w formie stołu szwedzkiego podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali

nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu kawowego serwowane będą:

- a) herbata co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa,
- b) ekspres ciśnieniowy z funkcją mielenia kawy, spieniania mleka,
- c) naturalna kawa ziarnista,
- d) świeżo pokrojona cytryna podana na talerzykach,
- e) cukier,
- f) mleko do kawy,
- g) galanteria cukiernicza (min 250g/osobę) w tym, ciasto krojone min 3 rodzaje, np. szarlotka, sernik, ciasto z owocami, babeczki nadziewane
- h) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l
- i) naturalny sok jabłkowy i pomarańczowy – dzbanki
- j) owoce np. winogron, mandarynki, kiwi, jabłka

4) Serwis obiadowy około godziny 13:00 w formie stołu szwedzkiego podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu Obiadowego serwowane będą:

- a) zupa – min. 300 ml/os np. minestrone, krem z białych warzyw z grzankami
- b) drugie danie: porcja mięsna (np. mięso zwierząt rzeźnych, drób) – min .150 g/os np. stek wieprzowy, curry z kurczaka, ryba smażona np. miruna, pieczone ziemniaki, ryż, kasza, surówki
- c) naturalne soki, woda z miętą z cytryną

## § 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do kompleksowej organizacji cateringu podczas dwudniowej konferencji dla wszystkich uczestników spotkania, poprzez:

- a) dostarczenie i serwowanie cateringu,
- b) zabezpieczenie sztućców metalowych, naczyń (porcelanowych, ceramicznych, szklanych): filiżanek, literatek, talerzyków, szklanek na sali konferencyjnej dla prelegentów, itp. Wyklucza się używanie naczyń i sztućców jednorazowych (papierowych, plastikowych). Podanie potraw na zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw, napojów, oraz zapewnienia sprzętów gwarantujących podawanie posiłków z utrzymaniem wysokiego standardu,
- c) zabezpieczenie serwetek i białych obrusów (skirtingi) na stoły oraz ustawienie przy współpracy z właścicielem obiektu odpowiedniej ilości stołów do rozstawienia posiłków oraz stołów umożliwiających konsumpcję, na krzesłach białe pokrowce,
- d) obsługę kelnerską w trakcie trwania konferencji (min. 2 kelnerów)
- e) posiłki muszą być podane estetycznie,
- f) wszystkie posiłki muszą być wykonane ze świeżych produktów z zachowaniem przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz BHP. Transport posiłków musi odbywać się

w opakowaniach i środkami transportu, zgodnymi z polskimi przepisami w zakresie transportu żywności.

- g) zapewnienia porządku w miejscu realizacji cateringu, w tym do wywiezienia wszelkich odpadów (śmieci) i pozostałości po zakończeniu spotkania.
  - h) osoby, które będą miały bezpośredni kontakt z żywnością muszą mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych
  - i) systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci / wymiany worków, uzupełniania dań oraz czystych naczyń i sztućców.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie możliwości osobowe i techniczne konieczne do realizacji przedmiotowej umowy.
  3. Wykonawca najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konwentu prześle Zamawiającemu menu cateringowe do akceptacji.

### § 3

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy za realizację przedmiotu umowy wynosi ..... zł netto (słownie:), powiększone o podatek VAT ..... w wysokości ..... zł (słownie: ), co daje kwotę zł brutto (słownie: ).
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 powyżej zawiera wszystkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu umowy i wyczerpuje wszelkie roszczenia finansowe Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy.
3. Podstawą do wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT jest należyte wykonanie przedmiotu umowy.
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 powyżej, będzie płatne przelewem w terminie 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT na konto Wykonawcy nr .....
5. Zamawiający ma prawo regulowania płatności w ramach mechanizmu podzielonej płatności (split payment), zgodnie z art. 108a ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
6. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy wskazany w ust. 4 powyżej jest rachunkiem umożliwiającym płatność w ramach mechanizmu podzielonej płatności, o którym mowa w ust. 5 powyżej.
7. W przypadku, gdy rachunek Wykonawcy nie spełnia warunku określonego w ust. 6 powyżej, opóźnienie w dokonaniu płatności wskutek braku możliwości realizacji przez Zamawiającego płatności wynagrodzenia z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności w terminie określonym w ust. 4 powyżej, nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do żądania od Zamawiającego jakichkolwiek odsetek, jak również innych rekompensat/odszkodowań z tytułu dokonania nieterminowej płatności.
8. W przypadku, gdy rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w ust. 4 powyżej nie będzie znajdował się w Wykazie podatników VAT prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, Zamawiający ma prawo do niezapłacenia wynagrodzenia Wykonawcy w terminie wskazanym w ust. 4 powyżej. W takim przypadku, opóźnienie w dokonaniu płatności w terminie określonym w ust. 4 powyżej nie stanowi dla Wykonawcy

podstawy do żądania od Zamawiającego jakichkolwiek odsetek, jak również innych rekompensat/odszkodowań z tytułu dokonania nieterminowej płatności.

9. W przypadku zwłoki w zapłacie faktury, Zamawiający zapłaci wykonawcy należne odsetki ustawowe na podstawie art.2 ustawy o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (t.j. Dz. U. z 2023r poz. 711).
10. Wykonawca nie ma prawa przenieść wierzytelności wynikających z umowy, a dotyczących wynagrodzenia na rzecz osób trzecich, bez uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.
11. Fakturę VAT należy wystawić według następujących danych:

**Nabywca:**

**Województwo Świętokrzyskie, al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce,**

**NIP 959-150-61-20**

**Odbiorca: (Płatnik):**

**Regionalne Centrum Naukowo Technologiczne, Podzamcze 45, 26-060 Chęciny.**

**§ 4**

1. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn nie dotyczących Zamawiającego, Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 30% wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust. 1 umowy.
2. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje kara umowna od Wykonawcy w wysokości 30% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy.
3. Zamawiający może dochodzić na ogólnych zasadach odszkodowań przewyższających zastrzeżone kary umowne.
4. Zamawiający ma prawo potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.
5. Przez nienależyte wykonanie umowy rozumie się jej wykonanie niezgodnie z postanowieniem umowy lub Szczegółową kalkulacją kosztów.

**§ 5**

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy:
  - a) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy;
  - b) w razie wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy;
  - c) gdy łączna wysokość naliczonych kar umownych osiągnie kwotę równą 10 % wartości ryczałtowego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust.1 umowy;
  - d) w razie rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy;
  - e) gdy Wykonawca nie wywiąże się z terminowej dostawy przedmiotu umowy.
2. Odstąpienie od umowy przez Zamawiającego w przypadkach, o których mowa w ust. 1 powyżej, może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o

powyższych okolicznościach i skutkuje z chwilą odstąpienia, w formie pisemnego oświadczenia, pod rygorem nieważności, wraz z uzasadnieniem doręczonym Wykonawcy.

3. Odstąpienie od umowy przez Zamawiającego nie powoduje utraty przez Zamawiającego prawa do kar umownych należnych na podstawie umowy czy żądania odszkodowania za nienależyte wykonanie umowy.

## § 6

1. Umowa może zostać zmieniona w następujących w szczególności:

- 1) wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy – w zakresie dostosowania postanowień umowy do zmiany przepisów prawa,
  - 2) zmiany nazwy oraz formy prawnej Stron – w zakresie dostosowania umowy do tych zmian,
  - 3) wystąpienia siły wyższej (siła wyższa – zdarzenie lub połączenie zdarzeń obiektywnie niezależnych od Stron, które zasadniczo i istotnie utrudniają wykonywanie części lub całości zobowiązań wynikających z umowy, których Strony nie mogły przewidzieć i którym nie mogły zapobiec ani ich przewyciężyć i przeciwdziałać im poprzez działanie z należytą starannością ogólnie przewidzianą dla cywilnoprawnych stosunków zobowiązaniowych) – w zakresie dostosowania umowy do tych zmian,
  - 4) terminu zakończenia realizacji umowy, w przypadku konieczności zsynchronizowania terminów spowodowanych czynnikami obiektywnymi, uniemożliwiającymi realizację zamówienia w pierwotnie ustalonym czasie,
  - 5) zmian doprecyzowujących treść umowy, jeżeli potrzeba ich wprowadzenia wynika z rozbieżności lub niejasności w umowie, których nie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej zapisów,
  - 6) innych zapisów umowy, spowodowanych koniecznością dostosowania ich do obowiązujących przepisów prawa,
  - 7) innych zmian niezbędnych do prawidłowej realizacji umowy w granicach obowiązujących przepisów prawa, wynikających z niemożliwych do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczności prawnych, ekonomicznych lub technicznych, za którą żadna ze Stron nie ponosi odpowiedzialności,
  - 8) zmiany zapisów umowy, gdy dotyczą poprawienia błędów i oczywistych omyłek słownych, literowych, liczbowych, numeracji jednostek redakcyjnych lub uzupełnień treści, niepowodujących zmiany celu i istoty umowy,
2. Wszelkie zmiany postanowień niniejszej umowy mogą nastąpić za zgodą obu Stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.
  3. Warunkiem dokonania zmian o których mowa powyżej jest złożenie pisemnego wniosku przez Stronę inicjującą zmianę, zawierającego:
    - 1) opis wniosku
    - 2) uzasadnienie zmiany

## § 7

Osoby odpowiedzialne za realizację umowy.

- a) ze strony Zamawiającego: ....., tel....., e-mail:.....,  
b) ze strony Wykonawcy: ....., tel. ...., e-mail: .....,

### § 8

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Przelew wierzytelności Wykonawcy wymaga uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

### § 9

1. Ewentualne spory związane z umową będą rozwiązywane drogą negocjacji między Stronami.
2. W przypadku niepowodzenia negocjacji spory będzie rozstrzygał sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

### § 10

1. Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania jej przez upoważnionych przedstawicieli Stron.
2. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwóch dla Zamawiającego oraz jednym dla Wykonawcy.
3. Integralną częścią niniejszej umowy są następujące Załączniki:
  - nr 1 – oferta Wykonawcy,

**Zamawiający**

**Wykonawca**

Kierownik  
Wydziału Umówień Publicznych  
Anna Kupis

p.o. Głównej Księgowej  
Renata Stachowicz-Sokół