

Umowa nr

Dnia 2017r. w Szczecinie pomiędzy:

Żegluga Szczecińska Sp. z o. o z siedzibą w: 71-603 Szczecin, ul. Jana z Kolna 7, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Szczecin-Centrum, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000292505, NIP 8510207224, Regon 000145052, wysokość kapitału zakładowego 3.700.000,00 zł, reprezentowaną przez:

Ireneusza Nowaka – Prezesa Zarządu

zwaną w dalszej części umowy - **Zamawiającym**

a

reprezentowanym przez -

zwanym w dalszej części umowy – **Wykonawcą**

w wyniku wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu prowadzonym na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U z 2015r.poz. 2164 ze zm.)została zawarta umowa o następującej treści:

§1.

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania zadanie pn. **„Usługa cateringowa Strefy VIP podczas imprezy The Tall Ships Races”**, tj. przygotowanie, dostarczenie i obsługa cateringowa Strefy VIP podczas imprezy The Tall Ships Races która odbędzie się w Szczecinie, w dniach 04-08.08.2017 .
2. Usługa zostanie wykonana zgodnie z Specyfikacją, ofertą wykonawcy, a także obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi bezpiecznego i higienicznego przygotowywania i podawania posiłków.
3. Termin realizacji usługi: : od dnia 05 sierpnia 2017r. do dnia 08 sierpnia 2017r.
4. Założenia do menu:
 - 1) Data: 05 sierpnia 2017r. (sobota) do 07 sierpnia.2017 r. (poniedziałek)
 - a) Sesja I - Godzina: 12:00 – 14:00. Obsługa kelnerska – min. 4 osób:
Przekąski:
Ciasteczka bankietowe – 300 porcji/50g
Owoce – 6 rodzajów, 300 porcji
 - b) Sesja II - Godzina: 14:00 – 15:00. Obsługa kelnerska – min. 6 osób, obsługa kucharska min. 2 osoby
Zupy krem serwowane z kociołków w formie stołu szwedzkiego:
400 porcji po 200 ml
Przekąski zimne serwowane na paterach w formie stołu szwedzkiego:
300 porcji po 120 g

- c) Sesja III - Godzina: 20:00 – 22:00. Obsługa kelnerska – min. 6 osób, obsługa kucharska min. 2 osoby

Przekąski ciepłe serwowane z podgrzewaczy w formie stołu szwedzkiego:

300 porcji po 120 g

Przekąski zimne serwowane na paterach w formie stołu szwedzkiego:

300 porcji po 120 g

- 2) Data: 08.08.2017 r. (wtorek)

- a) Godzina: 20:00 – 01:00. Obsługa kelnerska – min. 4 osób, obsługa kucharska min. 2 osoby

Przekąski ciepłe serwowane z podgrzewaczy w formie stołu szwedzkiego:

200 porcji po 120 g

150 porcji zupy krem po 200 ml

Przekąski zimne serwowane na paterach w formie stołu szwedzkiego:

150 porcji po 120 g

- 3) Napoje i drobne przekąski serwowane bez ograniczeń w godzinach otwarcia strefy VIP tzn. 12.00-01.00 (sobota, niedziela, poniedziałek), 20.00-01.00 (wtorek)

- woda mineralna

- soki – dwa rodzaje

- kawa w termosie z dodatkami (mleko, cukier biały i brązowy)- bez ograniczeń

- herbata czarna, smakowa w saszetkach z dodatkami (cytryna, cukier biały i brązowy)

- piwo beczkowe Tyskie – bez ograniczeń (dostarcza zamawiający),

- wino (dostarcza zamawiający)

- różnorodne drobne przekąski np: Paluszki / Precelki / Orzeszki / Ciasteczka Bankietowe itp.

5. Obowiązki wykonawcy wynikające z realizacji umowy, które muszą zostać wliczone w ofertę cenową.

- 1) Wykonanie usługi cateringowej według menu zaakceptowanego przez Zamawiającego;
- 2) Dostarczanie dań gotowych, w tym ciepłych w odpowiednich naczyniach do ewentualnego podgrzania;
- 3) Zabezpieczenie zastawy stołowej porcelanowej i szkła oraz innego sprzętu niezbędnego do prawidłowego wykonania usługi dla maksymalnie 300 osób;
- 4) Zapewnienie stołów cateringowych odpowiadającym wymiarom podanym w Planie aranżacji strefy VIP – załącznik nr 6 do Specyfikacji oznaczonych jako BUFET i BUFET KAWOWY;
- 5) Zapewnienie obrusów materiałowych na stoły cateringowe z prostym skirtingiem;
- 6) Zapewnienie dekoracji z świeżych kwiatów w kolorze białym wraz z dodatkowymi elementami dekoracyjnymi w kolorze Floating Garden tj: granatowy, biały, zielony.

- 7) Zapewnienie obsługi, w ilości podanej w §1 ust. 4. oraz zapewnienie kierownika sali na każdej sesji. Obsługa kelnerska powinna być angielskojęzyczna w stopniu komunikatywnym, a kierownik sali w stopniu płynnym. Jeżeli podana ilość personelu w §1 ust. 4 nie jest wystarczająca, wykonawca powinien zapewnić taką ilość osób, aby realizacja umowy przebiegła w sposób sprawny i na najwyższym poziomie;
- 8) Zapewnienie jednolitego, schludnego, czystego i eleganckiego ubioru obsługi kelnerskiej. Zamawiający zapewni użycie w elementach ubioru dodatków w kolorze Floating Garden tj: granatowy, biały, zielony .
- 9) Serwowanie gościom wina, które dostarczy Zamawiający. Rozliczenie odbędzie się na podstawie wykorzystanych butelek po winie.
- 10) Serwowanie gościom piwa dostarczonego przez Zamawiającego. Zabezpieczenie sprzętu potrzebnego do serwowania piwa np. gazu itp. jest po stronie Wykonawcy;
- 11) Utrzymanie porządku i czystości w hali VIP i na zapleczu, ze szczególnym uwzględnieniem bieżącego sprzątania i wywożenia użytych naczyń;
- 12) Menu będzie serwowane w każdym dniu wg harmonogramu godzinowego opisanego w §1 ust. 4. Wykonawca zapewnia pełną gotowość sali, menu i obsługi najpóźniej na 15 minut przed każdą sesją;
- 13) Propozycja menu musi gwarantować różnorodność posiłków. Przekąski oraz zupy nie mogą się powtarzać. Wykonawca musi zaoferować Zamawiającemu:
 - a) 6 propozycji różnych zup krem z których Zamawiający wybierze 3 propozycje które będą serwowane w strefie VIP;
 - b) 15 propozycji różnych przekąsek zimnych z których Zamawiający wybierze 10 propozycji które będą serwowane w strefie VIP;
 - c) 10 propozycji różnych przekąsek ciepłych z których Zamawiający wybierze 7 propozycji które będą serwowane w strefie VIP.
- 14) Potrawy winny być przyrządzone ze świeżych produktów i przygotowane tego samego dnia, co świadczenie usług żywieniowych.

6. W ramach umowy Zamawiający zapewni:

- 1) Halę dla cateringu VIP o powierzchni 300 m kw plus zaplecze gastronomiczne o powierzchni 25 m kw;
- 2) Wyposażenie hali VIP w stoły dla gości, oświetlenie;
- 3) Wyposażenie zaplecza w stoły szt. 8, regał szt. 3, oświetlenie;
- 4) Przyłącze energetyczne wg zapotrzebowania Wykonawcy;
- 5) Całodobową ochronę całej strefy VIP, łącznie z zapleczem;
- 6) Pojemnik na śmieci 1000 l;
- 7) Dostęp do hali VIP i zaplecza od dnia 04.08.2017 r. od godziny 12.00;
- 8) Węzeł sanitarny dla obsługi
- 9) Wino i piwo
- 10) Rollbar

§2.

Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy innemu podmiotowi.



§3.

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości **zł brutto** (słownie:).
2. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem, po wykonaniu usługi, w terminie 30 dni od daty dostarczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury końcowej, uwzględniającej rozliczenie zaliczki.
3. Wszystkie koszty dodatkowe Wykonawcy są jego kosztami związanymi z realizacją niniejszej umowy i zawierają się w kwocie wynagrodzenia brutto, o którym mowa w ust. 1 i 2.

§4.

1. Osobą wskazaną przez Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcą jest:, tel.
2. Osobą wskazaną przez Wykonawcę do kontaktu z Zamawiającym jest:, tel. ...

§5.

1. Rozwiązanie umowy w całości lub w części może nastąpić w każdym czasie w drodze porozumienia stron.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w całości lub części zamówienia na wypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy w terminach, o których mowa w § 1 ust. 4 niniejszej umowy. W takim przypadku Zamawiający uprawniony jest do obciążenia Zleceniobiorcy karą umowną w wysokości 25 % łącznej kwoty wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy może być złożone w terminie 14 dni od dnia powzięcia przez Zamawiającego informacji o przyczynach uzasadniających odstąpienie. Oświadczenie o odstąpieniu wymaga formy pisemnej i podania uzasadnienia.
3. W przypadku niewykonania, a także nienależytego wykonania przez Wykonawcę, w całości lub części przedmiotu niniejszej umowy, Wykonawca zostanie obciążony karą umowną w wysokości 25 % wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy, chyba że niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy będzie następstwem okoliczności, za które Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności. Nadto Wykonawca w razie niewykonania całości lub części umowy upoważnia Zamawiającego do zlecenia innemu podmiotowi zastępczego wykonania przedmiotu umowy i jednocześnie zobowiązuje się do pokrycia 100 % udokumentowanych i koniecznych kosztów poniesionych na ten cel przez Zamawiającego.
4. Oświadczenie o odstąpieniu może zostać złożone w terminie 30 dni od dnia dowiedzenia się o przyczynach uzasadniających odstąpienie.
5. Zamawiający może ponadto dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych, jeżeli zastrzeżona kwota kary umownej nie pokryje całości poniesionej szkody.
6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 25 % łącznej kwoty wynagrodzenia brutto określonego § 3 ust. 1 niniejszej umowy w przypadku nieuzasadnionego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego albo w razie odstąpienia od umowy przez Wykonawcę na skutek okoliczności zawinionych przez Zamawiającego.

§6.

1. Strony mogą zwolnić się od odpowiedzialności z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w razie gdy to niewykonanie lub nienależyte wykonanie jest następstwem zdarzenie siły wyższej.
2. Przez pojęcie siły wyższej strony rozumieją każde zdarzenie o charakterze zewnętrznym, które w chwili zawarcia umowy nie było możliwe do przewidzenia przez strony, któremu nie można było zapobiec, w szczególności klęski żywiołowe, stan wyjątkowy, stan wojenny, strajk, nowe akty prawne lub decyzje administracyjne mające wpływ na realizację przedmiotu umowy i/lub inne zdarzenia o podobnym charakterze, których wystąpienie wyklucza realizację niniejszej umowy.
3. Każda ze stron w możliwie najszybszym terminie poinformuje drugą stronę o wystąpieniu siły wyższej uniemożliwiającej stronie wywiązanie się z części lub całości zobowiązań umowy.

§7.

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy powinny zostać dokonane w formie pisemnej podpisanej przez obie strony pod rygorem nieważności.
2. Strony dopuszczają możliwość zmiany umowy w przypadkach wskazanych w art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz kodeksu cywilnego.
4. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej umowy podlegają rozpoznaniu przez właściwy rzeczowo Sąd Powszechny w Szczecinie.
5. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
6. Załącznikami do umowy są Specyfikacja oraz oferta Wykonawcy które stanowią integralną część umowy.

