

Umowa nr /WOK/2023

zawarta w Szczecinie, w dniu r., pomiędzy:

Wojewódzkim Ośrodkiem Ruchu Drogowego w Szczecinie zwanym dalej „Zamawiającym”,
z siedzibą w Szczecinie, adres do korespondencji ul. Golisza 10B, 71-682 Szczecin, NIP 851-24-92-281, Regon: 811251094

reprezentowanym przez: **Cezarego Tkaczyka - Dyrektora**

a

.....,
z siedzibą w nr KRS

NIP, Regon:

reprezentowanym przez

zwanymi dalej wspólnie i z osobna Stronami.

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi cateringowej podczas obchodów Jubileuszu 25-lecia WORD w Szczecinie, które odbędą się dnia 15 września 2023 r. w godz. 10:00-14:00 w siedzibie Ośrodka przy ul. Golisza 10B, 71-682 Szczecin dla planowanej liczba uczestników: ok. 100 os.
2. Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia zawiera załącznik nr 1 (zgodny z Opisem Przedmiotu Zamówienia zawartym w zaproszeniu do złożenia oferty w postępowaniu na świadczenie usługi cateringowej z dnia 28.08.2023 r.), oraz oferta Wykonawcy z dnia stanowiąca załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

§ 2

Wartość zamówienia

1. Cena jednostkowa za wykonania usługi wynosi (słownie:) brutto za osobę, zgodnie z ceną zawartą w ofercie Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy. W cenie zawarte są w szczególności wszelkie wydatki, koszty, które są niezbędne do wykonania usługi, o której mowa w § 1 ust. 1.
2. Ostateczną kwotę do zapłaty Wykonawcy za realizację usługi, stanowić będzie iloczyn jednostkowej kwoty kosztów przeliczonych na jednego uczestnika i liczby uczestników spotkania wskazana przez Zamawiającego.
3. Ostateczna ilość osób uczestnicząca w Jubileuszu zostanie określona przez Zamawiającego nie później niż do dnia 8 września 2023 r. i przesłana drogą elektroniczną na adres e-mail Wykonawcy

§ 3

Powierzenie zamówienia innym podmiotom

1. Wykonawca może powierzyć realizację Zamówienia innym podmiotom pod warunkiem uzyskania pisemnej zgody Zamawiającego.
2. Za działania lub zaniechania podmiotów, którym Wykonawca powierzył realizację Zamówienia Wykonawca odpowiada jak za działania własne.

§ 4

Warunki płatności

1. Podstawą do wystawienia faktury będzie podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru przedmiotu zamówienia.

2. Protokół odbioru zrealizowania usługi zostanie sporządzony w dniu wykonania usługi, podpisany przez Wykonawcę i Zamawiającego. Protokół odbioru przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 3 do niniejszej umowy.
3. Zapłata za zrealizowany przedmiot zamówienia nastąpi przelewem na konto Wykonawcy w terminie do 14 dni licząc od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.
4. Faktura może być przesłana emailem na adres Zamawiającego tj.
5. W przypadku wad w realizacji usługi Zamawiający potrąca Wykonawcy z należnego mu wynagrodzenia karę umowną określoną w § 5 ust. 3.

§ 5

Kary umowne

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania spotkania w ramach którego ma być świadczona usługa lub zmiany jego terminu, bez odszkodowania, najpóźniej na 4 dni przed terminem rozpoczęcia tego spotkania.
2. W razie niewykonania lub odstąpienia od umowy wykonania usługi Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% wynagrodzenia brutto, należnego za wykonanie tej usługi.
3. W razie nienależytego wykonania usługi Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15% wynagrodzenia brutto, należnego za wykonanie tej usługi.
4. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowań przewyższających zastrzeżone na jego rzecz kary umowne.
5. Strony uzgadniają, że w razie naliczenia przez Zamawiającego kar umownych, Zamawiający potrąci z wynagrodzenia rzeczywiście należnego kwotę stanowiącą równowartość tych kar i tak pomniejszone wynagrodzenie wypłaci Wykonawcy.
6. W przypadku odstąpienia od Umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, w terminie późniejszym niż termin wskazany w ust. 1, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 15% wynagrodzenia brutto, należnego za wykonanie tej usługi.

§ 6

Osoby upoważnione

1. Do współpracy w sprawach związanych z wykonaniem umowy oraz do podpisania protokołu odbioru przedmiotu zamówienia upoważnia się:
 - a) ze strony Zamawiającego: (imię i nazwisko, telefon, adres e-mail)
.....
 - b) ze strony Wykonawcy: (imię i nazwisko, telefon, adres e-mail)
.....
2. Zmiana osób, o których mowa w ust.1, następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony i nie stanowi zmiany treści niniejszej umowy.

§ 7

Rozstrzygnięcie sporów

1. Wszelkie problemy i sprawy sporne wynikające z umowy, dla których strony nie znajdują polubownego rozwiązania, będą rozstrzygane zgodnie z przepisami prawa przez właściwy rzeczowo Sąd w Szczecinie.
2. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.

§ 8

Zmiany lub uzupełnienia

Zmiany lub uzupełnienia umowy wymagają dla swojej ważności formy uzgodnionej i podpisanego przez Strony aneksu pod rygorem nieważności.

§ 9

Forma umowy

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla każdej ze stron.

§ 10

Załączniki do umowy

1. Załączniki stanowiące integralną część umowy, których postanowienia będą egzekwowane przy realizacji niniejszej umowy przez Zamawiającego:
 - 1) załącznik nr 1 – Szczegółowy Opis Zamówienia - zgodny z Opiszem Przedmiotu Zamówienia zawartym w zaproszeniu do złożenia oferty w postępowaniu na świadczenie usługi cateringowej z dnia 28.08.2023 r.,
 - 2) załącznik nr 2 – oferta Wykonawcy z dnia złożona w postępowaniu na świadczenie usługi cateringowej.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas obchodów Jubileuszu 25-lecia WORD w Szczecinie, które odbędą się dnia 15 września 2023 r. w godz. 10:00-14:00 w siedzibie Ośrodka przy ul. Golisza 10B, 71-682 Szczecin. Planowana liczba uczestników: ok. 100 os. Ostateczna liczba uczestników będzie określona przez Zamawiającego nie później niż do dnia 8 września 2023 r.

Obowiązki Wykonawcy:

1. Do zadań Wykonawcy należeć będzie przygotowanie następującego menu:
 - minimum 10 do wyboru rodzajów przekąsek wytrawnych w formie „finger food” (mięsnych oraz wegetariańskich), z minimum 4 składników (w tym m.in.: pieczywo (jasne, ciemne lub pełnoziarniste), masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe), minimum 8 szt. na osobę,
 - minimum 5 rodzaje do wyboru rodzajów przekąsek słodkich w formie „finger food”, minimum 4 szt. na osobę,
 - 4 rodzaje świeżych owoców krojonych (łącznie min. 150 g na osobę);
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata w torebkach (co najmniej 4 rodzaje herbat w tym jeden rodzaj herbaty owocowej i jeden rodzaj herbaty zielonej), mleko do kawy – krowie i roślinne, cukier biały i brązowy, woda mineralna niegazowana w karafkach z owocami oraz woda gazowana w szklanych butelkach (łącznie min. 500 ml na osobę), 3 rodzaje soków owocowych 100% (co najmniej 200 ml na osobę). Zorganizowane w postaci bufetu (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).
2. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże, będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
3. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania.
4. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed jej rozpoczęcia (uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po posiłkach).
5. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (nie mniej niż 1 kelner na 30 uczestników spotkania).
6. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką, a także normami przyjętymi dla tego rodzaju usług.

Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów:

1. W przypadku podawania herbaty (w saszetkach) wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warnika wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.
2. Zapewnienie stołów niezbędnych do wystawienia i podawania potraw oraz stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników wraz z nakryciem (skirtingi).
3. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
4. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):

- a) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych; za wyjątkiem serwowania „finger food”,
- b) ceramika/porcelana wyłącznie biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
- c) szkło (szklanki): wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
- d) sztucze: stalowe; za wyjątkiem serwowania „finger food”,
- e) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze białym, dopuszczalne proste wzory, skirtingi w kolorze białym, szarym lub czarnym;
- f) serwetki papierowe (wyłącznie 3-warstwowe) lub materiałowe , w kolorze białym lub szarym z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów.