

UMOWA O WYKONANIE USŁUGI nr 242.ZO.19.2019

Zawarta w dniu 24 września 2019 roku w Kędzierzynie-Koźlu pomiędzy Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Kędzierzynie-Koźlu mającym siedzibę w Kędzierzynie-Koźlu przy ul. M. Reja 2A, kod 47-224, reprezentowanym przez Zastępcę Dyrektora – Agatę Morkis, zwanym dalej **Zamawiającym**

a Firmą SOLIDARIS Sp. z o.o., z siedzibą przy ul. Kolejowej 23 Dzielawy, 47-260 Polska Cerekiew, zarejestrowaną w Krajowym Rejestrze Sądowym pod Nr 0000174118, Regon 532410513, NIP 749-19-45-480, reprezentowaną przez Jana Groegera – Prokurenta, zwaną dalej **Wykonawcą**.

W oparciu o przeprowadzone postępowanie numer ZP/KZ.241.19.2019.ZO w trybie zapytania ofertowego rozstrzygniętego w dniu 23 września 2019 roku została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1.

1. Na podstawie Istotnych Warunków Udzielenia Zamówienia (IWUZ) oraz złożonej w postępowaniu oferty – stanowiących integralną część niniejszej umowy - Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania: **Wynajem sali wraz z cateringiem na potrzeby spotkania z kulturą z okazji Dnia Pracownika Socjalnego w dniu 15 listopada 2019 roku.**
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Usługa obejmować będzie: wynajem sali oraz dostęp do prądu i możliwość podłączenia do nagłośnienia oraz przygotowanie i podawanie posiłków, wraz z zapewnieniem zastawy stołowej i utrzymaniem porządku w miejscu podawania posiłków dla 100 osób. Zamawiający przewiduje opcję zwiększenia ilości uczestników. Ostateczna liczba uczestników będzie podana do dnia 8 listopada 2019 r. na adres email Wykonawcy.

- Posiłki i ciepłe napoje o temperaturze nie niższej niż 70 °C.
- Koszty transportu, wyładowania, podania posiłków, uprzątnięcia miejsca wydawania posiłków ponosi Wykonawca.
- Posiłki mają być serwowane: w możliwie najkrótszym czasie dla wszystkich osób jednocześnie, w naczyniach ceramicznych, napoje zimne w dzbankach bez limitu, sztućce metalowe, użyta zastawa musi być czysta, nieuszkodzona, wysterylizowana.
- Serwowane posiłki muszą być świeże, przyrządzone w dniu ich podania, estetycznie podane.
- Wykonawca zadba o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych.
- Cena ma zawierać wszystkie koszty (przygotowania, dowozu, serwowania wraz z zastawą stołową i inne konieczne do realizacji zamówienia).
- Stoły i miejsce do tańczenia oraz miejsce dla DJ z możliwością podłączenia się do nagłośnienia mają znajdować się w jednym pomieszczeniu.
- Pomieszczenie klimatyzowane, lokal ma posiadać wyznaczone miejsce dla palaczy.
- Sala powinna pomieścić min. 140 osób jednocześnie (stoły + DJ + miejsce do tańczenia).

Menu

1. Zupa krem dyniowy z prażonymi pestkami dyni (gramatura: 300 ml) – porcjowane, podane do stołu.
2. Do wyboru:* – porcjowane, podane do stołu.
 - a) Kluski śląskie (gramatura: min. 120 gram) z sosem pieczeniowym, kapustą czerwoną i białą gotowaną oraz buraczkami na zimno (gramatura: min. po 50 gram każdy rodzaj na osobę) i roladą wieprzową (gramatura: min. 180 gram) – nadzienie rolady pokrojone w kostkę a nie zmielone – wyrób własny.
 - b) Miruna saute (gramatura: min. 180 gram) podana na spaghetti warzywnym (z pieca konwekcyjnego): cukinia, pietruszka, marchew, burak czerwony, z czerwonym pesto (gramatura: min. 200 gram).

Przewidywana godzina podania: 17.45

*Ilość porcji do wyboru podana zostanie do 8 listopada 2019 roku emaliowo na wskazany adres wykonawcy.

Ciasto: stoły

Szarlotka dla każdej osoby (gramatura: min. 100 gram/ porcję)

Ciasteczka różne – własny wyrób (dla każdej osoby gramatura: min. 120 gram/ porcję)

Przewidywana godzina podania: 18.30

Zimna płyta: bufet

- deska mięs pieczonych (schab z morelą, pasztecik ze śliwką, pierś z kurczaka lub indyka z suszonymi pomidorami – porcja na osobę min. 150 gram),
- deska serów – porcja na osobę min. 80 gram,
- pieczywo (gramatura: min. 75 gram/osobę),
- masło (gramatura: min. 5 gram/osobę),
- sałatka grecka – porcja na osobę min. 120 gram,
- sałatka z brokułów (z pieca konwekcyjnego) z jajkiem i pomidorami koktajlowymi – porcja na osobę min. 120 gram oraz sosem majonezowo-jogurtowym z czosnkiem podanym osobno,
- galareta z kurczaka porcjowana min. 120 gram/osobę,
- pikle (ogórki z curry, szparagi z kafirom, marynowana papryka – min. po 25 gram każdy rodzaj na osobę),
- paszteciki z ciasta francuskiego z dziczyzną – min. 100 gram/osobę,
- ser regionalny z pieczarkami zapiekany w kruchym cieście – min. 100 gram/osobę, oraz
- żurzek (podany równocześnie z zimną płytą) – gramatura: min. 300 ml/osobę.

Przewidywana godzina podania: 19.10

Napoje: bez limitu

- woda z cytryną (dzbanki),
- soki owocowe (dzbanki),
- kawa – bufet,
- herbata – bufet.

Wystrój

Kolorystyka Sali- kolory jesieni
Stoły- prostokątne ustawione w „U” lub „L”

Zamawiający szacuje, że liczba uczestników wyniesie 100 osób jednak zastrzega jednocześnie, że ostateczna liczba może ulec zmianie i wzrosnąć do 140 osób.

3. Powyższe zadania muszą być wykonywane przez Wykonawcę z należytą dokładnością w ramach obowiązujących przepisów, a także terminowo, rzetelnie i sumiennie.
4. Wykonawca oświadcza, że posiada przygotowanie i warunki zgodnie z niniejszą umową oraz obowiązującymi w tym zakresie przepisami i wymogami sanitarnymi, których to przepisów i wymagania zobowiązuje się przestrzegać.
5. Wykonawca nie może powierzać wykonania usług wynikających z umowy innym podmiotom lub innej osobie bez zgody Zamawiającego.
6. Zamawiający udostępni możliwość bezpłatnego poboru energii elektrycznej w miejscu realizacji usługi.

§ 2.

1. Do realizacji oraz rozliczenia niniejszej umowy i kontaktów z Wykonawcą, ze strony Zamawiającego ustanawia się:

2. Wykonawca do kontaktów z Zamawiającym ustanawia: Karol Kędziora – tel. _____ e-mail: _____

§ 3.

1. Kwotę wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy, określonego w § 1, ustala się, w oparciu o złożoną ofertę w formie wynagrodzenia brutto (wraz z należnym podatkiem od towarów i usług VAT), stanowiącego cenę jednostkową brutto za jednego uczestnika na kwotę : 85,00 zł (słownie: osiemdziesiąt pięć złotych 00/100), w tym VAT , tj. netto 78,71 zł (słownie: siedemdziesiąt osiem złotych 71/100).
2. Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w § 1 stanowi iloczyn ustalonej w złożonej ofercie wykonawcy ceny za jednego uczestnika brutto oraz ilości uczestników i ustala się na kwotę 8500,00 zł. (słownie: osiem tysięcy pięćset złotych 00/100).
3. Wartość określona w ust. 2 może ulec zmianie w przypadku zwiększenia ilości uczestników, jednak nie może przekroczyć wysokości zgromadzonych przez Zamawiającego środków, przeznaczonych do realizacji niniejszego zamówienia. Zwiększenie wartości niniejszej umowy ustalonej w ust. 2 wymaga sporządzenia aneksu do umowy.
4. Wyżej wymienione wynagrodzenie będzie wypłacane Wykonawcy po przedłożeniu faktury.

§ 4.

Do należytego wykonania przedmiotu umowy strony ustalają następujące warunki szczególne:

1. Obowiązki Wykonawcy:

- 1.1. Wykonawca zapewni wykonanie przedmiotu umowy z należytą starannością, zgodnie z normami technicznymi, standardami, etyką zawodową oraz postanowieniami umowy.
- 1.2. Upredzi pisemnie Zamawiającego o groźbie opóźnienia realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 5.

1. Zapłata faktury przez Zamawiającego nastąpi po wykonaniu całości przedmiotu zamówienia na podstawie faktury.
2. Faktura zostanie uregulowana na konto Wykonawcy w terminie do 14 dni od dnia jej otrzymania.
3. Wykonawca wystawi fakturę za realizację przedmiotu umowy na:

Gmina Kędzierzyn-Koźle - nabywca
ul. Grzegorza Piramowicza 32 47-200 Kędzierzyn-Koźle
NIP: 749-20-55-601
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej - odbiorca/płatnik
ul. Reja 2A 47-224 Kędzierzyn-Koźle
REGON 004501207 NIP 749-12-98-052.

§ 6.

W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania warunków umowy będą naliczane kary umowne:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną naliczaną od wynagrodzenia określonego w § 3.2.:

- 1.1. Za odstąpienie Zamawiającego od umowy z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca - w tym - w przypadku odstąpienia z uwagi na nienależyte wykonanie usługi cateringu związane ze znacznym opóźnieniem wykonania usługi w danym dniu (opóźnienie pow. 30 minut, liczone od momentu ustalonego terminu rozpoczęcia) bądź całkowite nie wykonaniem w danym dniu usługi, w wysokości **20% brutto wartości wynagrodzenia wskazanego w § 3.2.**
2. **Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną naliczaną od wynagrodzenia określonego w § 3.2.:**
 - 2.1. Za odstąpienie od umowy z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający w wysokości **5%**.
 3. Jeżeli kara umowna nie pokrywa poniesionej szkody strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.

§ 7.

1. Termin realizacji: **w dniu 15 listopada 2019 roku.**

§ 8.

Każda zmiana umowy nastąpi w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9.

W sprawach nie uregulowanych w treści niniejszej umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 10.

Ewentualne spory wynikające z treści niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

§ 11.

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednej dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

ZASTĘPCA DYREKTORA
MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY
SPOŁECZNEJ W Kędzierzynie-Koźlu

Agata Mor
Agata Mor

MIEJSKI OŚRODEK
POMOCY SPOŁECZNEJ
ul. M. Reja 2A, tel./fax 077 483 59 49
47-224 KĘDZIERZYN-KOŹLE