



Załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego

Nr postępowania: ZP/JRP/K/2018

UMOWA

zawarta w dniu _____ w Czarnej Białostockiej
pomiędzy:

„Przedsiębiorstwem Komunalnym” w Czarnej Białostockiej Sp. z o.o. z siedzibą w Czarnej Białostockiej, ul. Piłsudskiego 62, 16-020 Czarna Białostocka wpisanym do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Białymstoku XII Wydział Gospodarczy KRS pod numerem 0000202586 NIP 542-000-02-97 kapitał zakładowy i wpłacony 28 966 000,00 zł, reprezentowanym przez:

Iwonę Mocniak- Prezesa Zarządu

zwaną w dalej „Zamawiającym”

a

_____ z siedzibą w _____, NIP _____, wpisaną do _____ pod numerem _____ w _____, reprezentowaną/ym przez:

_____ - _____
zwaną/ym w dalej „Wykonawcą”

Strony oświadczają, że:

- umowa została zawarta w wyniku przeprowadzenia przez Zamawiającego postępowania o udzielenie zamówienia w trybie zapytania ofertowego,
- umowa jest realizowana na potrzeby projektu pn. „Budowa oczyszczalni ścieków wraz z rozbudową sieci kanalizacji sanitarnej oraz likwidacją istniejącej oczyszczalni ścieków w Czarnej Białostockiej” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko na lata 2014-2020.

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania Przedmiot umowy jakim jest: kompleksowa obsługa cateringowa, wraz z zagwarantowaniem sali na potrzeby organizacji konferencji podsumowującej realizację projektu pn. „Budowa oczyszczalni ścieków wraz z rozbudową sieci kanalizacji sanitarnej oraz likwidacją istniejącej oczyszczalni ścieków w Czarnej Białostockiej” zgodnie z:
 - 1) zapytaniem ofertowym,
 - 2) ofertą Wykonawcy, które stanowią integralną część niniejszej umowy.
2. Przedmiot umowy zostanie wykonany na podstawie obowiązujących przepisów prawa oraz postanowień niniejszej umowy.

§ 2



1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy w terminie: **12.12.2018r.**

W

(należy uzupełnić nazwę i adres sali w której będzie odbywała się konferencja wraz z poczęstunkiem)

2. Harmonogram konferencji uwzględniający czas wykonywania świadczeń przez Wykonawcę stanowi załącznik do umowy.

§ 3

1. Do obowiązków Wykonawcy należy:

A) w zakresie zapewnienia sali przez Wykonawcę:

1. Wykonawca zapewni salę przeznaczoną na przeprowadzenie konferencji w dniu i czasie trwania wskazanym w pkt V zapytania ofertowego dostosowaną jednocześnie do zapewnienia serwisu kawowego przez cały czas trwania konferencji oraz dostosowaną do podania posiłku w ramach lunchu. Dopuszcza się możliwość zapewnienia przez Wykonawcę odrębnej sali do podania i spożycia posiłku w ramach lunchu, przy czym winna ona bezpośrednio przylegać i mieć przejście z sali, na której odbędzie się konferencja.

2. Wykonawca zapewni:

- a) nagłośnienie w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konferencji;
- b) minimum dwa mikrofony,
- c) możliwością zaciemnienia i zapewnienia sztucznego oświetlenia sali,
- d) wyposażenie sali w minimum 80 krzeseł – ustawienie krzeseł w sposób teatralny na czas trwania części merytorycznej konferencji.
- e) wyposażenie sali w stoły i krzesła dla wszystkich uczestników konferencji (min. 80 os.) podczas spożywania lunchu (lunch zaserwowany w postaci szwedzkiego stołu spożywany będzie na siedząco przy stołach)
- f) stół dla prelegenta,
- g) przygotowanie sali i poczęstunku nie później niż godzinę przed planowaną godziną rozpoczęcia konferencji i uprzątnięcie sali po jej zakończeniu,
- h) własny parking na terenie obiektu, z którego bezpłatnie będą mogli korzystać uczestnicy konferencji,
- i) bezpłatną szatnię uczestnikom konferencji (Wykonawca zapewni osobę do obsługi szatni),
- j) możliwość podłączenia sprzętu multimedialnego, którym dysponuje Zamawiający: laptop, przenośny zestaw projektowy (projektor multimedialny, ekran,).
- k) Sala będzie spełniała wszelkie wymogi bezpieczeństwa określone przepisami prawa.

3. Lokalizacja: ze względu na to, iż projekt, którego dotyczyć będzie konferencja realizowany był na terenie miasta Czarna Białostocka, dlatego też jednym z punktów programu konferencji będzie pokazanie efektów zakończonego projektu. W związku z powyższym sala musi być zlokalizowana na terenie miasta Czarna Białostocka.

B) Wymagania w zakresie cateringu dla 80 osób:

4. Serwis kawowy dostępny w czasie trwania konferencji, na który się składa się:
 - a) kawa-80 porcji po 180 ml (2 rodzaje: kawa rozpuszczalna i tzw. kawa sypana)
 - b) herbata-50 porcji po 180 ml (co najmniej 3 rodzaje herbat)
 - c) napoje różne(wody niegazowana, gazowana, soki)-60 butelek o pojemności 0,5 l każda
 - d) bufet deserowy (ciasta pieczone, ciasteczka kruche różnego rodzaju)-12kg
 - e) owoce różnego rodzaju- 9 kg

f) dodatki (cukier, śmietanka lub mleczko do kawy, cytryna w plasterkach) oraz talerzyki, filiżanki, łyżeczki, serwetki;

g) termosy z gorącą wodą- co najmniej 3 sztuki.

Uwaga: Serwis kawowy powinien być przygotowany, na co najmniej 40 min. przed rozpoczęciem konferencji.

5. Lunch w postaci szwedzkiego stołu (od godz. 12:00 do godz. 13:00):

a) dania gorące:

- żurek- 50 porcji po 300 ml każda
- zupa gulaszowa- 50 porcji po 300 ml każda

b) zimne przekąski:

- deska wędlin pieczonych- 5kg
- warkocz mięsny(faworek)- 60 szt.
- rolada z łososia- 60 szt.
- jajka z kawiolem- 60 szt.
- drobiowe kuleczki z oliwkami- 60 szt.
- faszerowane pieczarki- 60 szt.
- szaszłyki drobiowe- 60szt.
- sałatka warzywna z majonezem- 5kg
- sałatka grecka z serem feta- 3kg
- cykorja z warzywnym dipem- 60 porcji
- tatar śledziowy na ciemnym pieczywie-60 szt.
- bruschetta z pomidorami- 60 szt.
- pieczywo (różne rodzaje) - na 80 osób - w ilości odpowiadającej ogólnie przyjętym normom w tym zakresie)

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia niewielkich zmian dotyczących godziny rozpoczęcia i zakończenia lunchu, w zależności od uzgodnionego programu konferencji, przy czym nie więcej niż pół godziny.

7. Wykonawca zobowiązany jest do zagwarantowania naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi poczęstunku (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy, obrusów, serwetek itp.) zgodnie z wymaganiami menu, spełniających wymogi wskazane w §3 projektu umowy stanowiącej załącznik do niniejszego zapytania.

8. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do: świadczenia usług w zakresie poczęstunku wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2018r. poz. 1541 ze zm.).

9. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności jeśli przepisy prawne nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

10. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi w postaci co najmniej 2 osób.

2. Dodatkowo Wykonawca gwarantuje wykonanie usługi poczęstunku uczestników konferencji na najwyższym poziomie, tj.:

- dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, posiłki będą przyrządzone tego samego dnia co wykonanie usługi cateringowej, dania i napoje gorące będą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.
- Produkty przetworzone, takie jak kawa, herbata itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy przed dniem wykonania usługi;

- aranżacja stołów bufetowych i stolików koktajlowych oraz oferowanych potraw będzie odpowiadać ogólnie przyjętym standardom;
 - Zastawa oraz sztućce i szkło do napojów będą czyste i nieuszkodzone (nie wyszczerbiona itp.) i wysterylizowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie
 - Niedopuszczalne jest użycie naczyń plastikowych;
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za nadzór nad zatrudnionym przez siebie personelem;
 4. Wykonawca oświadcza, że przedmiot zamówienia wykona samodzielnie. W przypadku posługiwania się przez Zamawiającego osobami trzecimi w celu wykonania przedmiotu umowy, ponosi on odpowiedzialność za działania i zaniechania tych osób, jak za swoje własne.

§ 4

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie ryczałtowe w kwocie netto + podatek VAT w kwocie, razem brutto zł (słownie:)
2. W wynagrodzeniu określonym w ust. 1 mieszczą się wszystkie koszty związane z kompleksowym wykonaniem przedmiotu umowy.
3. Strony ustalają, że Zamawiający za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę po potwierdzeniu przez przedstawiciela Zamawiającego, że usługa została wykonana należycie.
4. Podstawą do wystawienia faktury za wykonanie przedmiotu umowy stanowić będzie protokół odbioru.
5. Wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy za wykonanie usługi jest płatne przelewem na rachunek Wykonawcy w terminie do 30 dni od daty otrzymania faktury, na rachunek bankowy _____
6. Za datę zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia kwotą rachunku Zamawiającego.

§ 5

1. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych lub jakościowych świadczonych usług (w tym: składników menu, ich zgodności z zamówieniem np. w zakresie świeżości produktów) lub braków w zastawie, braku nagłośnienia itp., Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo stosownego obniżenia wynagrodzenia należnego Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy w zakresie niewykonanej lub nienależycie wykonanej części przedmiotu umowy.
2. Niezależnie od kwoty obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną z tytułu nienależytego wykonania usługi, w wysokości 20% wartości usługi, o której mowa w §4 ust.1 za każde stwierdzone przez Zamawiającego nienależyte wykonanie istotnych postanowień umowy, poprzez potrącenie kary umownej, z kwoty wynagrodzenia określonego w fakturze.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kwoty naliczonych kar umownych bezpośrednio przy zapłacie faktury wystawionej za realizację przedmiotu umowy.
4. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca – w wysokości 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy.
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający – w wysokości 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy, z zastrzeżeniem ust.6.
6. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub

dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W przypadku, o którym mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 6

1. Za bieżące kontakty dotyczące wykonania przedmiotu umowy odpowiadać będzie ze strony Wykonawcy Pani/Pan....., zaś ze strony Zamawiającego-
2. Wszelkie spory wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie przepisy prawa powszechnego, w tym Kodeksu Cywilnego.
4. Niniejszą umowę wraz z załącznikami sporządzono w 2 (dwóch) jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 (jednym) egzemplarzu dla każdej ze stron.

Załączniki:

- 1) oferta Wykonawcy,
- 2) zapytanie ofertowe,
- 3) harmonogram konferencji

ZAMAWIAJĄCY:

.....

WYKONAWCA:

.....