Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego

Umowa nr …………………………

Zawarta w Krakowie w dniu …………………. r., zwana w dalszej części **„Umową”,** pomiędzy:

**Polskim Wydawnictwem Muzycznym**  z siedzibą w Krakowie przy al. Krasińskiego 11a , 31-111 Kraków,  
NIP: 676-250-22-46, REGON 363717113 wpisanym do rejestru instytucji kultury prowadzonego przez Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego  pod nr RIK 92/2016,

reprezentowanym przez**:**

Daniel Cichy – Dyrektor

zwanym  dalej „**Zamawiającym”,**

a ……………………………………………….. z siedzibą w ……………………, ul. ………………….. …………………., ………………………., NIP: ………………………………….., REGON: ………………………………………., wpisaną do ………………………………………………………….

reprezentowaną przez:

……………………………………………..

zwaną dalej „**Wykonawcą”,**

dalej zwani łącznie **”Stronami”**

*Na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm. ), w wyniku wyboru oferty Wykonawcy, wyłonionego w trybie otwartego zapytania ofertowego pod nazwą: ………………………………..” została zawarta umowa następującej treści:*

**§ 1.**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych:

**1.1 Przygotowanie posiłków:**

1. Rodzaj serwowanych posiłków podczas spotkania wskazany zostanie w oparciu o menu na podstawie jednostkowego zlecenia przekaanego przez Zamawiającego.
2. Każda zmiana w menu wymaga akceptacji Zamawiającego.
3. Do przygotowania posiłków winny być użyte produkty spełniające normy jakościowe produktów spożywczych, produkty żywnościowe winny być świeże, potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi, chyba, że spotkanie odbywa się w godzinach porannych i Zamawiający wyrazi zgodę na wcześniejsze przygotowanie potraw.
4. W przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki itp., winny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 5 miesiącach od terminu realizacji zlecenia.
5. W zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych winny być przestrzegane przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr136, poz. 914 z póź. zm.) oraz przepisy wykonawcze do tej ustawy.
6. Bezwzględnie winny być zachowywane normy na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.
7. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
8. Posiłki winny być przygotowywane na najwyższym poziomie i standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca produkcji pod względem wymogów Sanepidu i procedur HACCP oraz wglądu do dokumentów na etapie realizacji umowy.

**1.2 Dostarczenie zamówionych posiłków:**

1. Zamówione posiłki winny być dowiezione i podane w terminie wskazanym przez Zamawiającego  
    w miejsce, w którym będzie odbywało się spotkanie, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia.
2. Samochody-chłodnie, przeznaczone do transportu żywności winny posiadać decyzję o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartę kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.
3. Dostarczenie zamówienia winno nastąpić najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem spotkania

**1.3 Zapewnienie odpowiedniej obsługi:**

1. Wszystkie osoby uczestniczące w realizacji zamówienia, muszą posiadać książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością i częstym kontaktem z ludnością.
2. Ilość osób obsługujących spotkanie, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień. Zamawiający wskaże minimalną ilość osób niezbędną do obsługi spotkania w zleceniu.
3. Liczba kelnerów winna gwarantować sprawną i szybką obsługę uczestników spotkania.
4. Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki.

**1.4 Zapewnienie odpowiednich stołów i wystroju, w tym:**

1. Przygotowania układu stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
2. Dekoracji żywymi kwiatami; kolorystyka oraz ilość dobrana do wnętrza sal, winna zostać zaakceptowana przez Zamawiającego.
3. Wykonania dekoracji na stołach (obrusy, kwiaty, serwetki, świece).
4. Zamawiający wyklucza użycie kwiatów sztucznych.
5. Zamawiający dopuszcza użycie innych niż kwiaty, elementów dekoracyjnych.

**1.5 Zapewnienie odpowiedniej zastawy:**

1. Wykonawca, po zgłoszeniu przez Zamawiającego, winien dostosować odpowiednią zastawę do rangi spotkania poprzez zapewnienie:
   * Zastawy stołowej niezbędnej do realizacji imprezy w liczbie adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu,
   * Poprzez zastawę stołową Zamawiający rozumie m.in.: zastawę stołową z materiału wysokiej jakości (takiego jak porcelana, porcelit, kryształ, szkło) bez napisów; użyta zastawa winna być czysta i nieuszkodzona. Sztućce winny być wykonane ze stali nierdzewnej. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku (jak np. zastawy z plastiku, tektury  
      i ebonitu, sztućców z plastiku i aluminium, chyba, że Zamawiający zaznaczy konieczność podania zastawy jednorazowej),
2. Sprzęt gastronomiczny, winien być:

* kompletny tj. nie posiadający żadnych oznak zadrapań, uszczerbień, zniszczeń,
* jednolity, tj.: w przypadku porcelany –ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienia; pochodzący z jednego kompletu od jednego producenta; w przypadku szkła do napojów: jednolity wzór i rodzaj szkła, z którego zostały wykonane, pochodzących od jednego producenta,
* w przypadku sztućców: jeden producent, jednolity wzór, gatunek i zdobienia,
* estetyczny, tj. gustowny, czysty, dobrany do rodzajów potraw i dań,
* profesjonalny, tj. dostosowany do wymogów obowiązujących w gastronomii, posiadający niezbędne certyfikaty dopuszczające jego używanie w gastronomii.
* Obrusy, serwetki, przywieszki wykorzystywane podczas realizacji usługi muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, kompletne w kolorze białym, ecru lub innym do uzgodnienia  
   z Zamawiającym.
* W uzasadnionych przypadkach Zamawiający na prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wyżej wymienionego sprzętu gastronomicznego.

**1.6 Wymagania dotyczące świadczenia:**

1. Usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy  
    i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
2. Dowóz posiłków zostanie zapewniony we wskazane przez Zamawiającego miejsce.
3. Zapewnione zostanie bieżące sprzątanie i uporządkowanie pomieszczenia w trakcie i po zakończeniu danego spotkania.
4. Wykonawca zapewni porcjowanie posiłków w miejscu świadczenia usługi i poda je w porcjach na osobę lub w formie bufetu (konsumpcja na stojąco lub siedząco) wg ustaleń z Zamawiającym.
5. Posiłki nie mogą być przygotowane z produktów typu, instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
6. Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi). Do obowiązków wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu spotkania/wydarzenia.
7. Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia pomieszczenia i usunięcia śmieci bezpośrednio po zakończeniu spotkania i przywrócenia sal i zaplecza do stanu pierwotnego. Czas trwania spotkania do „ostatniego gościa”.
8. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych, dokładając przy tym należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę obsługi oraz serwowanego menu.

**1.7 Uwagi końcowe:**

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przechowywania przez co najmniej 3 dni od daty ostatniego wydarzenia, próbek wszystkich oferowanych potraw, o krótkim okresie przydatności do spożycia, zgodnie Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania Ogólnych Warunków Świadczenia Usług Organizacji Imprez
3. Rozliczenie za usługi cateringu, będzie dokonywane na podstawie cen jednostkowych podanych w Ofercie Wykonawcy stanowiącej Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania całego asortymentu określonego w Załączniku nr 1 do niniejszej Umowy. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.
5. Usługi świadczone będą w dniu 19 października 2017 roku w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. O terminie i zakresie usługi Zamawiający powiadomi Wykonawcę nie później niż:
   * 10 dni roboczych przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max. 400 osób
6. Usługi cateringowe będą świadczone dla Polskiego Wydawnictwa Muzycznego w lokalizacji:

Warszawa, Zespół Państwowych Szkół Muzycznych nr 1, ul. Miodowa 22-c-d

**§ 2.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

**§ 3.**

1. Z tytułu realizacji umowy wynagrodzenie Wykonawcy nie przekroczy:

…………………………………..zł brutto

1. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w Ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
2. W oparciu o ceny jednostkowe podane przez Wykonawcę w Ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy, Zamawiający dokona zamówienia, w ilościach zgodnych z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania w całości kwoty zobowiązania, o którym mowa w ust. 1 powyżej. Rozliczenie nastąpi wyłącznie za faktycznie zrealizowane usługi cateringowe oraz po pisemnym potwierdzeniu przez Zamawiającego zgodności usługi cateringowej z zamówieniem.
4. Faktura powinna zostać wystawiona po zrealizowanej usłudze cateringowej.
5. Płatność zostanie uregulowana przelewem na konto Wykonawcy podane na fakturze w terminie 30 dni od dostarczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania zamówień obejmujących potrawy i produkty nie wymienione w ofercie Wykonawcy stanowiącej Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy, a dostępne w standardowej ofercie Wykonawcy. Zamówienia te będą realizowane na podstawie każdorazowych wycen przedstawionych przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania pełnego asortymentu określonego  
   w ofercie Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Wykonawcy nie przysługują  
   z tego tytułu żadne roszczenia.

**§ 4.**

1. Umowa zostaje zawarta na okres od dnia zawarcia do dnia 19 października 2017 r.
2. Zamawiający może wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku rażącego nie wywiązywania się przez drugą stronę z obowiązków określonych umową.
3. Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z zachowaniem 21 dniowego okresu wypowiedzenia.

**§ 5.**

.

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania usługi cateringowej Zamawiający może żądać od Wykonawcy kary umownej.
   1. Za niezrealizowanie usługi cateringowej cateringu ustala się karę umowną w wysokości 100% należnego Wykonawcy wynagrodzenia za niezrealizowaną usługę, objętą zamówieniem cząstkowym.
   2. Za każde uchybienie wykonania usługi cateringowej stwierdzone w protokole odbioru ustala się karę umowną w wysokości 2% należnego Wykonawcy wynagrodzenia za tę usługę.
2. Żądanie kary umownej nie wyklucza dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.
3. Zamawiający uprawniony jest do potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

**§ 6.**

Wszelkie zmiany Umowy, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 7.**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego, w tym w szczególności przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć w związku z niniejszą Umową będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy rzeczowo i miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Niniejsza Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, dwa dla Zamawiającego.

**Zamawiający: Wykonawca:**

……………………………. ……………………………