

Projekt - UMOWA NR WFR.272. .2022

dot. wyżywienia i cateringu podczas II edycji Dni Dziedzictwa nad Nysą w ramach projektu pn. „Pomyśl: Nasze Dziedzictwo – Twoja Przyszłość”

zawarta w dniu..... w Zgorzelcu pomiędzy:

Gminą Miejską Zgorzelec – NIP: 615-17-94-018

zwaną w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”

reprezentowaną przez: Rafała Gronicza - Burmistrza Miasta Zgorzelec

przy kontrasygnacie Skarbnika Miasta - Mieczysława Garbicza,

a

.....
.....

NIP:.....

zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”

o treści następującej:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu gotowych potraw dla ok. 70 osób w dniu 22 kwietnia 2022r., ok. 50 osób w dniu 23 kwietnia 2022r. i ok. 50 osób w dniu 24 kwietnia 2022r. oraz zapewnienie obsługi podczas II edycji Dni Dziedzictwa nad Nysą w ramach projektu pn. „Pomyśl: Nasze Dziedzictwo – Twoja Przyszłość”.

a) termin świadczenia usługi:

- 22 kwietnia 2022r.: od godziny 19:00 do godziny 20:30;

- 23 kwietnia 2022r.: od godziny 11:30 do godziny 18:30;

- 24 kwietnia 2022r.: od godziny 11:30 do godziny 15:00.

- Zamawiający udostępni pomieszczenie, w którym serwowany będzie catering w dniu 22 kwietnia 2022r. od godz. 13:00 oraz w dniach 23 - 24 kwietnia 2022r. od godz. 09:00

b) miejsce świadczenia usługi cateringu: sala konferencyjna w Miejskim Domu Kultury w Zgorzelcu, ul. Parkowa 1, 59-900 Zgorzelec. Obiekt wyposażony jest w windę.

c) catering powinien zostać przygotowany w formie „stołu szwedzkiego”;

d) przygotowanie potraw poza miejscem świadczenia usługi cateringowej;

e) menu obejmuje:

Piątek (22.04.2022r.)

Napoje:

- Woda niegazowana z owocami

- Domowa lemoniada cytrynowa oraz z owoców sezonowych

- Warnik z kawą oraz herbatą / selekcja herbat, cukier, cytryny, śmietanka do kawy/
- Smoothie owocowe /3 rodzaje/

Desery:

- Miodownik
- Crème Brulee
- Tartaleтка z kremem patissiere i malinami

Przekąski na zimno:

- Bliny z wędzonym pstrągiem
- Pieczarki faszerowane gorgonzolą
- Tartaletki na słono z musem z kaczycy wątróbek
- Sałatka z pieczonych warzyw z komosą ryżową
- Rostbef pieczony na różowo z zielonym sosem
- Podpłomyki z olejem rzepakowym tłoczonym na zimno i ziołami ogrodowymi

Obiad:

Przystawka

- Zupa krem z zielonych szparagów z serem np. typu ser koryciński
- Zupa warzywna z nowalijek

Danie główne:

- Zrazy wołowe
- Kaczka pieczona na złoto
- Domowe pierogi z wędzonym twarogiem, karmelizowaną cebulą i ziemniakami

Dodatki:

- Kluski śląskie
- Jabłka pieczone
- Modra kapusta
- Sos śliwkowy do kaczki
- Sos własny do zrazów wołowych

Sobota (23.04.2022r.)

Napoje:

- Woda niegazowana z owocami
- Domowa lemoniada cytrynowa, z owoców sezonowych
- Warnik z kawą oraz herbatą / selekcja herbat, cukier, cytryny, śmietanka do kawy/
- Smoothie owocowe /3 rodzaje/

Desery:

- Jabłecznik
- Mus czekoladowy
- Tartaleтка z kremem patissiere i borówkami

Przekąski na zimno:

- Ziemniak z ogniska ze śledziem i ogórkiem
- Rostbef pieczony na różowo z zielonym sosem

- Podpłomyki z olejem rzepakowym tłoczonym na zimno i ziołami ogrodowymi

Obiad:

Przystawka

- Botwinka z rzodkiewką, jajkiem i świeżym koprem
- Kremowa zupa pomidorowa

Danie główne:

- Konfitowana karkówka
- Wegetariańskie gołąbki z kaszą i grzybami

Dodatki:

- Młode ziemniaki z masłem i koperkiem
- Małosolne ogórki

Niedziela (24.04.2022r.)

Napoje:

- Woda niegazowana z owocami
- Domowa lemoniada cytrynowa, z owoców sezonowych
- Warnik z kawą oraz herbatą / selekcja herbat, cukier, cytryny, śmietanka do kawy/
- Smoothie owocowe /3 rodzaje/

Desery:

- Jabłecznik
- Pudding Chia z wiśniami
- Tartaletka z kremem patissiere i truskawkami

Przekąski na zimno:

- Smalec, ogórki kiszzone, pieczywo

Obiad:

Przystawka

- Rosół z knelkami
- Kremowa zupa z białych warzyw

Danie główne:

- Cepeliny z mięsem
- Szparagi po staropolsku

Dodatki:

- Młode ziemniaki z masłem i koperkiem
- Sos holenderski

f) dodatkowo Wykonawca dostarczy i zapewni:

w dniach 22-24.04.2022r.:

- dekorację ze świeżych ziół i świec;
- obrusy na stoły do ustawienia posiłków;
- opakowania na dania na wynos (różnego rodzaju opakowania jednorazowe z tworzywa eko),
- 16 sztuk wysokich okrągłych stolików koktajlowych wraz z obrusami typu stretch;

- niezbędny sprzęt gastronomiczny do serwowania posiłków

w dniu 22.04.2022r.:

- zastawę porcelanową: filiżanki, kubki, bulionówki, talerze na przystawki oraz na dania główne, sztućce, serwetki;

w dniach 23-24.04.2022r.:

- jednorazową zastawę z tworzywa eko: kubeczki, miski, talerzyki, sztućce, serwetki

g) Wykonawca lub jego upoważniony przedstawiciel weźmie udział w spotkaniu w siedzibie Zamawiającego celem uzgodnienia ostatecznej wersji menu oraz

wyznaczenia godzin serwowania poszczególnych posiłków w terminie 5 dni roboczych od dnia podpisania umowy;

h) przed terminem realizacji zamówienia tj. w dniu 5 kwietnia 2022r. spotkanie w miejscu świadczenia usługi cateringu celem omówienia aranżacji pomieszczenia cateringowego;

i) gorące posiłki powinny być serwowane w podgrzewanych pojemnikach;

j) Wykonawca zapewni obsługę cateringu – minimum 2 osoby każdego dnia;

k) Zamawiający zapewnia stoły do ustawienia posiłków o wymiarach 2m x 70 cm x 72 cm, 120 cm x 70 cm x 72 cm i 100 cm x 70 cm x 72 cm.

§ 2

Obowiązki Stron

Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu gotowych potraw dla ok. 70 osób w dniu 22 kwietnia 2022r., ok. 50 osób w dniu 23 kwietnia 2022r. i ok. 50 osób w dniu 24 kwietnia 2022r. oraz zapewnienie obsługi podczas II edycji Dni Dziedzictwa nad Nysą w ramach projektu pn. „Pomyśl: Nasze Dziedzictwo – Twoja Przyszłość” zgodnie z niniejszą umową, zasadami współczesnej wiedzy oraz obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

§ 3

Odbiór

1. Miejscem odbioru usługi będzie: Miejski Dom Kultury w Zgorzelcu, ul. Parkowa 1, 59-900 Zgorzelec.

2. Potwierdzeniem przyjęcia wykonanej usługi przez Zamawiającego będzie podpisanie przez Zamawiającego protokołu odbioru bez uwag.

§ 4

Warunki płatności

1. Wykonawcy, z tytułu wykonania przedmiotu umowy przysługuje wynagrodzenie ryczałtowe w kwocie: PLN brutto (słownie:,/100 groszy).

2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 płatne będzie w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego, przelewem na rachunek Wykonawcy nr.....

3. Podstawą do wystawienia faktury przez Wykonawcę będzie potwierdzenie przyjęcia wykonania przedmiotowej umowy przez Zamawiającego poprzez podpisanie protokołu odbioru bez uwag o którym mowa w § 3 ust. 2.
4. Na fakturze musi znaleźć się zapis: wyżywienie i catering podczas II edycji Dni Dziedzictwa nad Nysą w ramach projektu pn. „Pomyśl: Nasze Dziedzictwo - Twoja Przyszłość”
5. Zamówienia dodatkowe na zlecenie Zamawiającego wykonywane będą na podstawie odrębnej umowy zawartej przez Zamawiającego z Wykonawcą.

§ 5

Odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy wskutek okoliczności, za które odpowiada Wykonawca - w wysokości 20% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1.

§ 6

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy oraz harmonogramu wykonywania prac dla swej ważności wymagają zachowania formy pisemnej.
3. Umowę sporządzono w 4 jednobrzmiących egzemplarzach, tj. 3 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.
4. Strony wskazują, iż sądem właściwym dla rozwiązania sporów powstałych na tle wykonywania niniejszej umowy, będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....