**UMOWA NR**

**0651/FDP/BSU/2023**

zawarta w Łodzi w dniu ………………………………..2023 r. pomiędzy:

**„EC1 Łódź – Miasto Kultury” w Łodzi**, ul. Targowa 1/3, 90-022 Łódź, (adres do korespondencji,: ul. Juliana Tuwima 46, 90-021 Łódź) NIP: 7251972744, REGON: 100522238, wpisane pod nr RIK/2/2008 do Rejestru Instytucji Kultury prowadzonego przez Urząd Miasta Łodzi, zwane dalej „**Zleceniodawcą**”, które reprezentuje: **Dyrektor - Błażej Moder**

a

zwany/zwaną w dalszej części umowy **„Wykonawcą”.**

Działając na podstawie art. 2 ust. 1 pkt. 1) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.) została zawarta umowa o następującej treści:

# **§ 1 Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie na rzecz Zamawiającego kompleksowej usługi cateringowej podczas wernisażu otwarcia Narodowego Centrum Kultury Filmowej w dniu 12.10.2023 r. w godzinach 18:00-22:00
2. Usługa określona w ust. 1 realizowana będzie dla maksymalnie 300 uczestników i będzie świadczona w przestrzeni foyer EC1 na parterze.
3. Usługa obejmować będzie przygotowanie i dostarczenie przekąsek, dań na ciepło, deserów oraz innych dodatków zgodnie z Załącznikiem nr 1.

4. Ponadto w ramach usługi Wykonawca zapewni:

1) napoje

2) profesjonalną obsługę kelnerską

3) dostarczy: stoły bufetowe i koktajlowe, zastawę stołową (szklaną, porcelanową i stalową), a także inny sprzęt i materiały niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, zapewni rozstawienie elementów zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego, sprzątnięcie oraz ich odbiór po zakończeniu realizacji Usługi;

1. przygotowanie materiałów drukowanych w tym menu, list alergenów, dań wege.
2. Szczegółowe wymogi dotyczące rodzaju i terminów serwowania posiłków w ramach usługi, zostały określone w **Załączniku nr 1 do umowy.**

# **§ 2 Sposób wykonania przedmiotu umowy**

1. W ramach realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia Usług na najwyższym poziomie, w szczególności zapewnienia, iż:
2. dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, odpowiedniej jakości oraz, że zostaną przygotowane w dniu ich dostarczenia;
3. obsługa będzie świadczona na najwyższym poziomie, zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami, w tym zakresie obowiązującymi (dotyczy to w szczególności kultury obsługi przez personel kelnerski).
4. W trakcie wykonywania Usług Zamawiający zastrzega możliwość każdorazowego sprawdzania jakości i ilości dostarczonych posiłków, jak również jakości pracy personelu Wykonawcy, wykonującego Usługę

# **§3 Warunki anulowania usług gastronomicznych**

1. Jeżeli wskutek wydania przez jakikolwiek organ lub instytucję publiczną zaleceń, obostrzeń, lub powszechnie obowiązujących przepisów, w skutek których realizacja Wydarzenia będzie niemożliwa, będzie uprawnione do złożenia oświadczenia o rezygnacji z realizacji Usługi gastronomicznej. Oświadczenie, o którym mowa w zdaniu pierwszym, musi być złożone w formie pisemnej, z jednoczesnym wysłaniem jego skanu drogą elektroniczną. Oświadczenie zawierające uzasadnienie wiąże Strony z chwilą jego doręczenia poprzez pocztę elektroniczną, z zastrzeżeniem, że Usługobiorcy będzie przysługiwać opłata związana z anulowaniem, w wysokości opisanej w ust. 3.
2. W przypadku rezygnacji z uczestnictwa części gości Wydarzenia, Zamawiający uprawniony jest do złożenia oświadczenia o anulowaniu części Usługi gastronomicznej zamówionej w ramach umowy na zasadach określonych w niniejszym paragrafie, z zastrzeżeniem, iż Zamawiający zobowiązany będzie do poniesienia opłaty związanej z anulowaniem, w wysokości opisanej w ust. 4. Oświadczenie, o którym mowa w zdaniu pierwszym, musi być złożone w formie pisemnej, z jednoczesnym wysłaniem jego skanu drogą elektroniczną. Oświadczenie zawierające uzasadnienie wiąże Strony z chwilą jego doręczenia poprzez pocztę elektroniczną.
3. Strony ustalają następujące zasady **jednorazowego anulowania** przez Zamawiającego Usługi gastronomicznej i dodatkowych usług:
4. w przypadku anulowania w terminie do 14 dni przed wydarzeniem Zamawiający nie zostanie obciążony żadnymi opłatami (anulowanie bez kosztowe);
5. w przypadku anulowania w terminie pomiędzy 13 a 7 dniem przed wydarzeniem Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 10% wartości wynagrodzenia brutto,   
   o którym mowa w § 6 ust. 1
6. w przypadku anulowania w terminie pomiędzy 6 a 3 dniem przed wydarzeniem Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 20% wartości wynagrodzenia brutto,   
   o którym mowa w § 6 ust. 1
7. w przypadku anulowania w terminie 2 dni przed wydarzeniem Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 30% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa  
   w § 6 ust. 1
8. w przypadku anulowania w terminie 1 dnia przed Wydarzeniem, Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 50% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa  
    w § 6 ust. 1
9. w przypadku anulowania w dniu Wydarzenia Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 100% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1
10. Strony ustalają następujące zasady **częściowego anulowania** przez Zamawiającego Usług gastronomicznych i dodatkowych usług, zgodnie z §2 ust. 3 umowy:
11. w terminie do 14 dni przed pierwszym dniem Wydarzenia Zamawiający ma prawo do bez kosztowego anulowania całej Usługi i nie zostanie obciążone żadnymi opłatami (anulowanie bez kosztowe);
12. w okresie od 13 do upływu 3 dnia przed Wydarzeniem Zamawiający ma prawo do anulowania usług gastronomicznych lub/i usług dodatkowych dla maksymalnie 20 osób, niezależnie od daty złożenia oświadczenia o częściowym anulowaniu, przy czym Wykonawca, za każdą anulowaną osobę otrzyma wynagrodzenie odpowiadające 70% właściwej stawki jednostkowej brutto dla wydarzenia zgodnie z ceną podaną w formularzu oferty. W przypadku, gdy liczba anulowanych usług gastronomicznych lub/i usług dodatkowych będzie większa niż 20 osób, Zamawiającemu nie będzie przysługiwało prawo do obniżenia wynagrodzenia zgodnie z postanowieniami zdania pierwszego;
13. w przypadku częściowego anulowania od 2 dnia przed Wydarzeniem do dnia Wydarzenia Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty 100% kwoty wynagrodzenia brutto o którym mowa w § 6 ust. 1 lub odpowiednio niezależnie od liczby anulowanych rezerwacji usług gastronomicznych lub/i usług dodatkowych.

# **§ 4 Oświadczenie i zobowiązania**

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie uprawnienia, wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się, iż przedmiot umowy, o którym mowa w § 1 ust. 1, zostanie wykonany  
   w sposób profesjonalny, z należytą starannością, wynikającą z zawodowego charakteru wykonywania przez niego działalności oraz w oparciu o najwyższą wiedzą z zakresu obsługi cateringowej podczas wydarzeń kulturalnych.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić odpowiednią liczbę personelu potrzebnego do realizacji Usługi.
4. Wykonawca zobowiązuje się do rozstawienia stołów bufetowych zgodnie ze wskazaniami osoby wymienionej w § 9 ust. 2 lit. a) poniżej.
5. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania personelu skierowanego do wykonania Usługi, jak za działania i zaniechania własne.
6. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z zakupionych przez siebie artykułów spożywczych najwyższej jakości.
7. Wykonawca oświadcza, iż zakład, w którym będą przygotowywane posiłki, wpisany jest do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
8. Wykonawca oświadcza, iż zakład, w którym będą przygotowywane posiłki, posiada ważną decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład jako spełniający wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej. Podstawa prawna art. 4, art. 61 i art. 62 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. z dnia 5 lipca 2018 r. (Dz.U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm), art. 31 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE, L 165 z 30.04.2004 r.) art. 4 rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139, str.1 z 30.04.2004r.)

# **§ 5 Zobowiązania Zamawiającego**

1. Zamawiający zobowiązuje się do współdziałania z Wykonawcą przy realizacji umowy, jak również do udzielania wyjaśnień niezbędnych do jej wykonania.
2. Zamawiający zapewnia zaplecze techniczne wielkości 5 m2 które Wykonawca może przeznaczyć na ustawienie niezbędnego sprzętu gastronomicznego, jak również przygotowania kelnerów oraz personelu do podania posiłków osobom zaproszonym przez Zamawiającego.

# **§ 6 Wynagrodzenie**

* 1. Za prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma **maksymalne wynagrodzenie**  
     w wysokości ……… zł netto (słownie: …/100), plus należny podatek vat w wysokości … złote, co stanowi kwotę …. **zł** brutto (słownie: … 00/100), z zastrzeżeniem zasad anulacji ustalonych w umowy, przy czym wynagrodzenie będzie wypłacone jako **iloczyn stawki za 1 osobę** wynoszącej …………. zł netto (słownie: ../100 ) tj. .. zł brutto (słownie: ../100) **oraz liczby osób, które Zamawiający zgłosił**.
  2. Wynagrodzenie określone w umowie, stanowi całość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy  
     i obejmuje wszelkie koszty, jakie mogą wystąpić w związku z realizacją przedmiotu umowy.
  3. Wynagrodzenie zostanie naliczone w oparciu o faktycznie wykonaną ilość obsłużonych osób w ramach Usługi z uwzględnieniem cen jednostkowych podanych w ofercie, z zastrzeżeniem zasad anulacji określonych w § 3.
  4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 powyżej zostanie dokonane przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze VAT wystawionej przez Wykonawcę po wykonaniu usług objętych umową. Zamawiający zobowiązany będzie uregulować fakturę w terminie 30 (trzydziestu) dni od daty doręczenia poprawnie wystawionej faktury.
  5. Wykonawca wystawi fakturę na „EC1 Łódź-Miasto Kultury” w Łodzi, ul. Targowa 1/3, 90-022 Łódź, NIP: 7251972744, REGON: 100522238. Zamawiający wyraża zgodę na przesyłanie faktur drogą elektroniczną w formacie .pdf na adres mailowy: [faktury@Zamawiającylodz.pl](mailto:faktury@ec1lodz.pl), w temacie lub treści maila należy podać nr niniejszej umowy.
  6. Podstawę do wystawienia faktur VAT stanowi protokół potwierdzający prawidłową realizację usługi podpisany przez strony umowy
  7. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
  8. Wykonawcanie może bez zgody Zamawiającegodokonać cesji wierzytelności wynikających z umowy na osobę trzecią.
  9. W przypadku, gdy wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy, na który ma nastąpić zapłata wynagrodzenia, nie widnieje w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT, o którym jest mowa w art. 96b ustawy o podatku od towarów i usług, Zamawiającemu przysługuje prawo wstrzymania zapłaty wynagrodzenia do czasu uzyskania wpisu tego rachunku bankowego lub rachunku powiązanego z rachunkiem wykonawcy do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w ww. wykazie.
  10. Do momentu uzyskania przez Usługobiorcę wpisu rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w ww. wykazie, wynagrodzenie Wykonawcy nie będzie uznawane za należne, a Wykonawca nie będzie uprawniony do dochodzenie od Zamawiającego zarówno wynagrodzenia, jak i odsetek.

# **§ 7 Kary umowne**

* + 1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, chyba, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy nastąpiło z powodu siły wyższej.

1. Za niewykonanie przedmiotu umowy Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną   
   w wysokości 20% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto wskazanego w § 6 ust. 1 umowy.
2. W przypadku zwłoki w wydaniu posiłków lub przerwy w wykonaniu przedmiotu umowy z winy Wykonawcy **do 30 (trzydziestu) minut**, w stosunku do terminów realizacji określonych w załączniku  
    nr 1 do umowy Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 20% wartości wynagrodzenia brutto wskazanego w § 6 ust. 1 umowy, za jakąkolwiek taką zwłokę.
3. W przypadku opóźnienia w wykonaniu przedmiotu umowy z winy Wykonawcy **powyżej   
   30 minut**, w stosunku do terminu serwowania posiłków, określonych w Załączniku 1 do umowy, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 10% wartości wynagrodzenia brutto wskazanego w § 6 ust. 1) umowy, za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki.
4. Kary umowne określone w ust. 2-4) mogą być naliczane niezależnie.
5. Strony dodatkowo postanawiają, że łączna wysokość wszystkich naliczonych przez Zamawiającego kar umownych nie będzie mogła przekroczyć 60% wynagrodzenia brutto, wskazanego § 6 ust. 1 umowy.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, określonego w umowie.
7. Niezależnie od odpowiedzialności Wykonawcy przewidzianej w niniejszym paragrafie, Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych.

# **§ 8 Siła wyższa**

1. Żadna ze Stron nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkodę, koszty lub wydatki powstałe w wyniku lub w związku z opóźnieniem, nienależytym wykonaniem lub niewykonaniem umowy, jeżeli nastąpiło to w związku z zaistnieniem okoliczności siły wyższej.
2. Siła wyższa w rozumieniu niniejszej umowy oznacza wszelkie nieprzewidywalne sytuacje lub zdarzenia, o charakterze wyjątkowym pozostające poza kontrolą Stron, uniemożliwiające którejkolwiek z nich wypełnienie jakichkolwiek spośród jej zobowiązań przewidzianych umową, niewynikające z błędu lub zaniedbania Stron oraz pozostające nie do pokonania, pomimo dołożenia wszelkiej należytej staranności, a w szczególności: zdarzenia o charakterze katastrof przyrodniczych typu powódź, huragan, albo nadzwyczajnych i zewnętrznych wydarzeń, którym nie można było zapobiec (wojna, restrykcje stanu wojennego, powstanie, rewolucja, zamieszki, stany epidemiczne, ograniczenia wprowadzone przez władze publiczne uniemożliwiające realizację wydarzenia itp.). W rozumieniu niniejszej umowy siłą wyższą nie są w szczególności deficyt sprzętowy, kadrowy, materiałowy, spory pracownicze, strajki, trudności finansowe ani też kumulacja takich czynników.
3. Strona umowy stojąca w obliczu siły wyższej musi niezwłocznie poinformować drugą stronę umowy o zaistniałej sytuacji, naturze problemu, przewidywanym czasie trwania oraz przewidywanych konsekwencjach, jak również podjąć działania w celu zminimalizowania możliwych szkód.
4. Strona umowy powołująca się na okoliczność siły wyższej powinna udokumentować jej zaistnienie.

# **§ 9 Nadzór nad wykonaniem umowy**

1. Strony zobowiązują się do współpracy oraz każdorazowego, mailowego lub pisemnego uzgadniania i akceptacji spraw merytorycznych związanych z realizacją niniejszego umowy.
2. Strony uzgadniają, że prawidłowość wykonania postanowień niniejszej umowy stwierdzą:
3. ze strony Zamawiającego:
4. ze strony Wykonawcy:
5. Zmiana osób wskazanych w ust. 2 nie stanowi zmiany umowy i wymaga jedynie powiadomienia drugiej Strony o zmianie.

# **§ 10 Postanowienia końcowe**

* + - 1. Wszystkie zmiany i/lub uzupełnienia niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
      2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy prawa polskiego, w szczególności Kodeksu Cywilnego.
      3. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych w związku z zawarciem i realizacją niniejszej umowy, zamieszczona jest w BIP „EC1 Łódź – Miasto Kultury” w Łodzi, pod adresem [http://www.bip.ec1lodz.pl/Dane-zwiazane-z-zawartymi-umowami,46.](http://www.bip.ec1lodz.pl/Dane-zwiazane-z-zawartymi-umowami,46.%20) W przypadku braku możliwości dostępu do elektronicznego zapisu klauzuli informacyjnej, Instytucja może przekazać ją stronie umowy w dowolnym momencie, na jej żądanie.
      4. Wszelkie spory mogące wyniknąć z niniejszej umowy Strony poddają rozstrzygnięciu sądowi właściwym miejscowo dla siedziby Zamawiającego
      5. Umowę sporządzona zostaje w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach: jednym dla Usługobiorcy, jeden dla ZAMAWIAJĄCY.
      6. Załączniki do umowy stanowiące jej integralną część:

1. Załącznik nr 1 - Zakres usługi gastronomicznej

…………………………………… …………..…………………………

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

Załącznik nr 1 do umowy

0651/FDP/BSU/2023

**Zakres usługi gastronomicznej**

**Data:** 12.10.2023, 18:00-22:00

Kwota jednostkowa: zł netto

**Miejsce:** ZAMAWIAJĄCY Łódź – Miasto Kultury, ul. Targowa 1/3

**Czas trwania usługi**: wydarzenie we foyer EC1 od 18.00 do 22.00, gotowość od 17.00

**Ilość osób:** 300

Godzina gotowości do wydania posiłków: 18-00

Oferta zawiera: stoły cateringowe z czarnymi obrusami elastycznymi, stoły koktajlowe (liczba dostosowana do liczby gości) z obrusami elastycznymi w kolorze czarnym, zastawę porcelanowo-szklaną-metalową, wydruki menu w języku polskim i angielskim wraz z informacją o alergenach itp., dekoracje, obsługę kelnerską (liczba osób dostosowana do ilości gości)

PRZEKĄSKI FINGER – FOOD:

- słone przekąski zarówno mięsne i vege (minimum 4 rodzaje: bruschetta; mini tortilla; paszteciki z farszem; mini tartinki)\* np.:

- mini burger wołowy z sosem tatarskim

- bruschetta caprese – z mozzarellą, pomidorkami i oliwkami (veg)

- tarta z kurczakiem, cukinią parmezanem i szczypiorkiem

- mini tortilla z pastą z tofu, pieczarką i limonką, świeży szpinak (veg)

- bułeczka bao z chrupiącym kurczakiem, sosem tysiąca wysp i sałatką z warzywami

- rożek ze szpinakiem, pieczonym indykiem, pieczoną papryką i sosem bravas

- pasztecik z farszem warzywnym (veg)

\*ilość łączna: 4 szt. / os.

DESERY:

- minimum 2 rodzaje: ciasto, mus\* np.:

- ciasto czekoladowe z rumem

- mus orzechowy z kremem karmelowym i żelem śliwkowym

\*ilość łączna: 1 szt. / os.

NAPOJE:

- zimne napoje min. 0,5 l/os. w tym: woda i soki np.:

- woda mineralna w dyspenserach

- soki tłoczone (dwa rodzaje) w dyspenserach

- wino białe i czerwone (200 ml/os.)