**Załącznik nr 1**

**1128/RDN/BSU/2024**

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. **Data:** 17.12.2024 r.

**Miejsce:** EC1 Łódź – Miasto Kultury, ul. Targowa 1/3 / piętro 2 – sale konferencyjne

**Czas trwania**: 13:00 – 15:00 (gotowość na 12:45)

\*czas na montaż: 3h

\*czas na demontaż: 2h

**Ilość osób:** 250

1. **Oferta zawiera:**

• stoły cateringowe-bufetowe + czarne obrusy elastyczne

• stoły koktajlowe + czarne obrusy elastyczne / 35 kpl

• zastawę porcelanową, sztućce metalowe, zastawę szklaną

• dekorację stołów bufetowych w klimacie świątecznym

• wydruki menu z opisem dań w języku polskim i angielskim

• obsługę

1. **MENU**

**BUFET SZWEDZKI**

**Zupy (po 50% / 250 ml / os.)**

• Krem z podgrzybków

• Barszcz czerwony z pieczonych buraków + pasztecik z mięsem

Dania główne:

• Filet z pstrąga w sosie śmietanowo - koperkowym

• Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulą (3 szt. / os.)

• Kapusta z grochem

**Dodatki do dań głównych:**

• Gnocchi z masłem, ziarnami słonecznika i szczypiorem

• Ratatouille warzywne (pomidor, papryka, cukinia, bakłażan)

**Przystawki zimne:**

• Tradycyjna sałatka jarzynowa z kiełkami groszku / 80 g / os.

• Tarta z kiszoną kapustą, grzybami i śliwkami / 15 szt.

• Kruche babeczki z pastą jajeczną i szczypiorem / 250 szt.

• Kruche babeczki z pastą z tuńczyka z koprem / 250 szt.

• Bagietka z pastą z wędzonej makreli z roślinnym kawiorem / 250 szt.

**Desery (1 szt. / os.)**

• Tiramisu piernikowe (w słoiczku)

• Makowiec

**Napoje**

• Kawa ekspresowa (dwa ekspresy: kawa czarna i biała)

• Gorąca woda (podana w urnie)

• Herbata Dilmah (wybór smaków)

• Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą (podana w „słoju”)

• Sok jabłkowy (podany w „słoju”)

• Kompot z suszu (podany w „słoju”)

• Dodatki: cytryna, cukier biały i brązowy, mleko krowie i owsiane

1. **Zasady realizacji**
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia Usług na najwyższym poziomie, w szczególności zapewnienia, iż:
3. dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, odpowiedniej jakości~~.~~
4. 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).
5. W trakcie wykonywania Usług Zamawiający zastrzega możliwość każdorazowego sprawdzania jakości i ilości dostarczonych posiłków, jak również jakości pracy personelu Wykonawcy, wykonującego Usługę
6. **Warunki anulowania usług gastronomicznych**
7. 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.
8. W przypadku rezygnacji z uczestnictwa części gości Wydarzenia, Zamawiający uprawniony jest do złożenia oświadczenia o anulowaniu części Usługi gastronomicznej zamówionej w ramach przedmiotu zamówienia na zasadach określonych w niniejszym paragrafie. 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.
9. W ramach realizacji usługi obowiązują następujące zasady **jednorazowego anulowania** przez Zamawiającego Usługi gastronomicznej i dodatkowych usług:
10. w przypadku anulowania w terminie do 14 dni przed wydarzeniem Zamawiający nie zostanie obciążony żadnymi opłatami (anulowanie bez kosztowe);
11. w przypadku anulowania w terminie pomiędzy 13 a 7 dniem przed wydarzeniem Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 10% wartości wynagrodzenia brutto określonego w ofercie.
12. w przypadku anulowania w terminie pomiędzy 6 a 3 dniem przed wydarzeniem Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 20% wartości wynagrodzenia brutto,
określonego w ofercie
13. w przypadku anulowania w terminie 2 dni przed wydarzeniem Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 30% wartości wynagrodzenia brutto, określonego w ofercie
14. w przypadku anulowania w terminie 1 dnia przed Wydarzeniem, Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 50% wartości wynagrodzenia brutto określonego w ofercie
15. w przypadku anulowania w dniu Wydarzenia Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 100% wartości wynagrodzenia brutto określonego w ofercie
16. w ramach realizacji niniejszej usługi obowiązują następujące zasady **częściowego anulowania** przez Zamawiającego Usług gastronomicznych i dodatkowych usług :
17. 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);
18. 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;
19. w przypadku częściowego anulowania od 2 dnia przed Wydarzeniem do dnia Wydarzenia Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty 100% kwoty wynagrodzenia brutto podanym w ofercie lub odpowiednio niezależnie od liczby anulowanych rezerwacji usług gastronomicznych lub/i usług dodatkowych.
20. **Oświadczenie i zobowiązania**
21. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie uprawnienia, wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu umowy.
22. Wykonawca zobowiązuje się, iż przedmiot zamówienia 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.
23. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić odpowiednią liczbę personelu potrzebnego do realizacji Usługi.
24. Wykonawca zobowiązuje się do rozstawienia stołów bufetowych
25. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania personelu skierowanego do wykonania Usługi, jak za działania i zaniechania własne.
26. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z zakupionych przez siebie artykułów spożywczych najwyższej jakości.
27. Wykonawca oświadcza, iż zakład, w którym będą przygotowywane posiłki, wpisany jest do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
28. 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.)
29. **Wynagrodzenie**
30. Za prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia Wykonawca otrzyma **maksymalne** wynagrodzenie które będzie płacone według następujących zasad:

1)  **1** **iloczyn stawki za 1 osobę** **razy liczba osób które Zamawiający zgłosił**.

1. Wynagrodzenie z pkt. 1 1) stanowi całość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy
i obejmuje wszelkie koszty, jakie mogą wystąpić w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.
2. 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.
3. 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@ec1lodz.pl, w temacie lub treści maila należy podać nr niniejszej umowy.
4. Podstawę do wystawienia faktur VAT stanowi protokół potwierdzający prawidłową realizację usługi opisanej w § 1 podpisany przez jedną z osób wskazanych w § 9 ust. 2 po stronie Zamawiającego.
5. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Wykonawcanie może bez zgody Zamawiającegodokonać cesji wierzytelności wynikających z realizacji przedmiotu zamówienia na osobę trzecią.
7. 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.
8. 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.
9. **Kary umowne**
	* 1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia, chyba, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie nastąpiło z powodu siły wyższej.
10. Za niewykonanie przedmiotu zamówienia Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego odpowiednio za każde wydarzenie karę umowną w wysokości 20% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto
11. W przypadku zwłoki w wydaniu posiłków lub przerwy w wykonaniu przedmiotu zamówienia z winy Wykonawcy **do 30 (trzydziestu) minut**, w stosunku do terminów realizacji Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego odpowiednio za każde wydarzenie karę umowną w wysokości 20% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto , za każde rozpoczęte 30 min opóźnienia.
12. W przypadku opóźnienia w wykonaniu przedmiotu umowy z winy Wykonawcy **powyżej
30 minut**, w stosunku do terminu serwowania posiłków, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną odpowiednio w wysokości 10% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto wskazanego w ofercie za opóźnienia.
13. Kary umowne określone w ust. 2-4) mogą być naliczane niezależnie.
14. Strony dodatkowo postanawiają, że łączna wysokość wszystkich naliczonych przez Zamawiającego kar umownych nie będzie mogła przekroczyć 60% maksymalnego wynagrodzenia brutto, wskazanego w ofercie.
15. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, określonego w ofercie
16. Niezależnie od odpowiedzialności Wykonawcy przewidzianej w niniejszym paragrafie, Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych.
17. **Siła wyższa**
18. 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 zamówienia, jeżeli nastąpiło to w związku z zaistnieniem okoliczności siły wyższej.
19. Siła wyższa oznacza wszelkie nieprzewidywalne sytuacje lub zdarzenia, o charakterze wyjątkowym pozostające poza kontrolą Stron, uniemożliwiające którejkolwiek z nich wypełnienie jakichkolwiek spośród jej zobowiązań przewidzianych niniejszym zamówieniem 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 usługi 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.