

UMOWA Nr

zawarta w dniu pomiędzy:

Komendą Wojewódzką Policji z siedzibą przy ul. Lompy 19, 40-038 Katowice
NIP: 634 013 79 13

reprezentowanym przez

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

.....

.....

reprezentowanym przez

zwanym dalej **Wykonawcą**

§ 1

Zamawiający zleca Wykonawcy realizację zamówienia o nazwie: **Usługa cateringu na potrzeby Komendy Wojewódzkiej Policji w Katowicach w związku z organizacją konferencji zamykającej realizację projektu pn. "e-Policja w służbie społeczeństwu województwa śląskiego"**, zwanym dalej jako Konferencja.

1. Termin realizacji usługi: 10.09.2015 r.
2. Lokalizacja: Komenda Wojewódzka Policji w Katowicach
ul. Lompy 19, 40-038 Katowice
3. Liczba uczestników: 300 osób
4. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia odpowiednich sal i pomieszczeń, w których zostanie wykonana usługa.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić następujące menu w trakcie Konferencji podane w formie „szwedzkiego bufetu”:

Lp.	Zestaw zawiera (na jedną osobę)		ilość zestawów
	asortyment	minimalna ilość	
1	2	3	4
1.	Kawa naturalna, mielona 100%, parzona w ekspresie podawana w termosach umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury z dodatkami: cukier (w opakowaniach jednorazowych), mleko do kawy (podane w mlecznikach)	350 ml	
2.	Herbata - wysokiej jakości herbata podana w pojedynczych torebkach do wyboru (6 rodzajów herbat w tym czarna, Earl Grey, zielona, owocowa - gorąca woda podana w termosach	300 ml	



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



	- cukier (w opakowaniach jednorazowych) - świeża cytryna pokrojona w plastry rozłożona na talerzykach w ilości odpowiadającej ilości zamówionych herbat		
3.	Woda mineralna (nie dopuszcza się wody źródlanej) niegazowana podana w szklanych dzbankach, przystrojonych cytryną i miętą	300 ml	
4.	Soki owocowe 100% bez dodatku cukru (3 rodzaje np. jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy) podane w szklanych dzbankach	200 ml	
5.	Ciastka kruche i biszkoptowe (co najmniej 3 rodzaje np. delicje, pieguski)	3 szt.	
6.	Ciastka cocktailowe (co najmniej 3 rodzaje np. mini babeczki ze świeżymi owocami, mini ciasteczka francuskie, muffinki)	3 szt.	
7.	Ciasto pieczone (co najmniej 3 rodzaje np. sernik, szarlotka, brownie)	210 g	
8.	Tort w formie prostokąta, z logotypami: logo NSS dla programu regionalnego, logo Województwa Śląskiego, logo Unii Europejskiej oraz tytułem projektu "e-Policja w służbie społeczeństwu województwa śląskiego". Waga tortu do 45 kg. Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego min. 2 projekty tortu.	150 g	
9.	Świeże owoce (co najmniej 3 rodzaje np. winogrona, melon, owoce sezonowe)	150 g	
10.	Salatka owocowa (mix owoców co najmniej 5 rodzajów)	100 g	
11.	Kanapki dekoracyjne do wyboru, np. z łososiem, serami twardymi, indykiem, szynką, pepperoni, pasztetem pieczonym, z pastami (np. serowa, jajeczna, rybna). Dodatkowo każda kanapka zawierać będzie co najmniej dwa dodatki: - świeże warzywo (np. pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka itp.) - jajko, oliwki itp. Łącznie kanapka ma zawierać minimum 4 składniki. Kanapki podane zarówno na pieczywie jasnym jak i ciemnym (razowym).	4 szt./ co najmniej 240 g	
12.	Przekąski zimne mięsne i bezmięsne m.in.: - roladki szpinakowe faszerowane twarogiem, - babeczki z kruchego ciasta nadziewane pastami, - wędliny, schab ze śliwką, paszтет z żurawiną (co najmniej 6 rodzajów) - sery twarde i miękkie, w tym pleśniowe (co najmniej 5 rodzajów) - 3 rodzaje sałat (np. typu; grecka, z ryżem i kurczakiem, jarzynowa) - kosz pieczywa mieszanego (co najmniej jeden rodzaj pieczywa jasnego i pieczywa ciemnego (razowego) - masło (nie dopuszcza się podawania mix'ów)	80 g 100 g 50 g 30 g 200 g 70 g 30 g	
13.	Lunch: Dania mięsne i rybne – typu pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, filet z dorsza, pierogi np. ze szpinakiem, mięsem itp. Łącznie z dodatkiem skrobiowym oraz sałatką/surówką. Jako sałatkę/surówkę rozumie się: ze świeżych warzyw, z kapusty pekińskiej z warzywami. Jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki pieczone, ryż.	450 g w tym: 100 g 150 g	

2. Menu obiadowe ma zostać tak dobrane, aby każdy uczestnik miał prawo wyboru dania głównego mięsnego bądź rybnego.
3. Bufet ma być dostępny:
 - a) kawa, herbata, napoje, ciastka kruche i biszkoptowe – od godz. godz. 9.00;
 - b) kawa, herbata, napoje, ciastka kruche i biszkoptowe, ciastka cocktailowe, ciasto pieczone, sałatka owocowa, świeże owoce, tort – od godz. 11.30;
 - c) kawa, herbata, napoje, ciastka kruche i biszkoptowe, ciastka cocktailowe, ciasto pieczone, świeże owoce, kanapki dekoracyjne, przekąski zimne, lunch – od godz. 13.30.



§ 3

1. W cenie usługi Wykonawca:
 - 1) zaproponuje menu, na podstawie którego dania będą modyfikowane / akceptowane przez Zamawiającego,
 - 2) będzie dbał przy przygotowywaniu posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych,
 - 3) zobowiązuje się, że dania i napoje serwowane będą w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku:
 - a) napoje zimne serwowane będą w szklankach,
 - b) do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe,
 - c) użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona,
 - d) cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet,
 - 4) zapewni, że wszystkie posiłki dostarczone przez Wykonawcę będą bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, a także będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania,
 - 5) zapewni, że produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę,
 - 6) zapewni, że dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura,
 - 7) zapewni obsługę kelnerską – kelnerzy/kelnerki powinni zachowywać się i być ubrani zgodnie z zasadami savoir vivre (tj. czysty, schludny strój, miła aparycja),
 - 8) zapewni dekorację florystyczną stołów z żywych kwiatów,
 - 9) zapewni obsługę techniczną w zakresie przygotowania cateringu, a następnie bieżącego sprzątania brudnych naczyń i odbioru pozostałości,
 - 10) zapewni stoły koktajlowe – rodzaj i liczba zostanie uzgodniona z Zamawiającym,
 - 11) zapewni obrusy na stołach,
 - 12) zobowiązany jest uwzględnić, że podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej,
 - 13) zapewni kosze na odpadki,
 - 14) zapewni serwetki papierowe jednowarstwowe stołowe w tej samej tonacji kolorystycznej, ok. 15x15 cm, w ilości 2 x liczba osób dla których przygotowuje catering,
 - 15) zapewni usługę porządkowania po cateringu zrealizowaną po opuszczeniu lokalu przez wszystkich gości bądź na prośbę Zamawiającego.
2. Dopuszcza się modyfikację zakresu obowiązków Wykonawcy, jak również godziny realizacji poszczególnych przerw, w zależności od wymagań programu spotkania oraz konkretnych oczekiwań Zamawiającego, przy uwzględnieniu jednak górnego poziomu kosztów, jakie Wykonawca zobowiązał się ponieść w związku z organizacją spotkania.

§ 4

1. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia, wiedzę, kwalifikacje, doświadczenie i zaplecze kuchenne niezbędne do wykonania przedmiotu Umowy. Wykonawca zobowiązuje się jednocześnie do wykonania przedmiotu Umowy wyłącznie przy pomocy osób posiadających właściwości, o który mowa w zdaniu poprzedzającym.
2. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić odpowiednią liczbę personelu potrzebnego do realizacji usługi.
3. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania personelu skierowanego do wykonania usługi, jak i za działania i zaniechania własne.
4. Wykonawca zapewnia, że jego pracownicy, podwykonawcy oraz inne osoby, które w jego imieniu będą brały udział w wykonywaniu przedmiotu Umowy, posiadają należyte przygotowanie do



**PROGRAM
REGIONALNY**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Śląskie.
Pozytywna energia

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



wykonywania czynności, w tym stosowną wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie oraz wymagane prawem badania.

§ 5

1. Za wykonanie przedmiotu Umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie wynikające ze złożonej oferty.
2. Całkowite wynagrodzenie z tytułu wykonania przedmiotu umowy wynosi zł brutto.
3. Wynagrodzenie określone w ust. 2 obejmuje wszelkie koszty, jakie Wykonawca poniósł w związku z wykonaniem przedmiotu Umowy.
4. Nie przewiduje się zmiany cen w trakcie trwania umowy.
5. Fakturę należy dostarczyć w dniu realizacji usługi, tj. 10.09.2015 r.
6. Należność za wykonany przedmiot umowy Zamawiający zapłaci przelewem, na konto Wykonawcy wskazane na fakturze, w terminie 14 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do Zamawiającego.
7. Za datę dokonania płatności strony będą uważały datę przekazania przez Zamawiającego polecenia przelewu do banku.

§ 6

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości umownej brutto, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości umownej brutto za nienależyte wykonanie usługi, tj. dostarczenie asortymentu niezgodnego z zamówieniem.
3. W przypadku odmowy wykonania usługi przez Wykonawcę, Zamawiający zleci ją innemu podmiotowi, a kosztami obciąży Wykonawcę.

§ 7

W sprawach nieunormowanych postanowieniami niniejszej umowy będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Prawa zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.

§ 8

W sprawach nieunormowanych postanowieniami niniejszej umowy będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Prawa zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.

§ 9

W razie powstania sporu na tle wykonania niniejszej umowy i niemożności jej polubownego rozwiązania rozstrzygnięcia dokona Sąd właściwy dla Zamawiającego.

§ 10

Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.

Zamawiający

Wykonawca



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO

