

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas Forum Gospodarczego MOF GW oraz Gali wręczenia nagrody „Nawigator Biznesu MOF GW” w ramach projektu pn. „Wspólna promocja gospodarcza Gorzowa Wielkopolskiego, Bogdańca, Deszczna, Kłodawy i Santoka – etap II” finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie – 2020 Oś Priorytetowa 1 – Gospodarka i Innowacja, Działanie 1.4 Promocja regionu i umiędzynarodowienie sektora MŚP, Poddziałanie 1.4.2 Promocja regionu – ZIT Gorzów Wlkp. (numer konkursu RPLB.01.04.02-08-0001/17).

Potwierdzenie menu odbędzie się najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem planowanego spotkania.

Catering składać się będzie z posiłków serwowanych w formie bufetu szwedzkiego podczas dwóch wydarzeń w dniu 26 września 2019r.:

- Forum Gospodarczego MOF GW w godz. 9:00-16:00 – ilość uczestników 300 - przerwa kawowa ok. 10:30 i lunch ok. 13:00 – sala w Akademii im. Jakuba z Paradyża w Gorzowie Wlkp. ul. Chopina 52,
- Gali wręczenia nagrody „Nawigator Biznesu MOF GW” w godz. 20:00-0:00 – ilość uczestników 230 - bankiet ok. 21:30 – sala w Wojewódzkiej i Miejskiej Bibliotece Publicznej ul. Sikorskiego 107.

Sposób zamówienia i realizacji usługi odbywał się będzie zgodnie z zapisami SIWZ i projektu umowy.

W skład usługi wchodzi zapewnienie serwisu kelnerskiego w trakcie poszczególnych wydarzeń - co najmniej 1 kelner/kelnerka na 25 osób. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) oraz uzupełnianie brakujących potraw.

Jakość i estetyka serwowanych potraw powinna być wysoka. Zamawiający wymaga podania potraw w eleganckich naczyniach wielokrotnego użytku np. szklanych, porcelanowych. Zamawiający dopuszcza, aby posiłki serwowane były w eleganckich naczyniach jednorazowych imitujących szkło, specjalnie przeznaczonych do serwowania przekąsek typu finger food, deserów i sałatek. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym obrusy, zastawę, naczynia porcelanowe między innymi do kawy i herbaty, talerzyki, miski, talerze, sztucze oraz szklane do napojów zimnych - wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki, itd. Wykonawca zapewni we wskazanej lokalizacji usługi stoły cateringowe i stoliki koktajlowe ustawione w sposób zapewniający swobodny dostęp wszystkim uczestnikom wydarzenia. Wykonawca zapewni stosowne dekoracje stołów (obrusy i naczynia w określonej kolorystyce, kwiaty, ozdoby okolicznościowe, świece) na podstawie ustaleń z Zamawiającym.

Wykonawca realizując przedmiot niniejszego zamówienia zobowiązany jest do:

- a) przygotowania, dowozu i podania posiłków w terminie i do miejsc wskazanych przez Zamawiającego,

b) po świadczeniu usługi, do doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed jej świadczenia łącznie z uprzątnięciem niewykorzystanych porcji,

c) świadczenie usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Zamawiający wymaga, aby posiłki na catering były świeże. Wykonawca powinien zgłosić Zamawiającemu pełną gotowość do realizacji zamówienia na najpóźniej 1 godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do kontaktu z żywnością mającym certyfikacyjne badania nadwozi chłodniczych.

Wykonawca zobowiązany jest do skierowania do realizacji przedmiotu zamówienia osób, które posiadają aktualne, wymagane prawem badania (zgodnie z wymaganiami SANEPID-u itp.)

Catering na Forum Gospodarcze MOF GW powinien zawierać:

Przerwa kawowa:

- **Przystawki zimne typu finger food –min. 250 g/os**
6 rodzajów w tym 2 wegetariańskie (max wielkość 1 porcji 80g)
- **Ciastka na słodko/ciastko bankietowe –wyrób cukierniczy min. 100g/os**
3 rodzaje
- **Napoje gorące – min. 300ml/os**
kawa/herbata
śmietanka do kawy – 1 porcja nie mniej niż 10 ml/os
cukier – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os
cytryna – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os
- **Napoje zimne**
soki owocowe 100% naturalne – porcja nie mniej niż 300 ml
woda mineralna – porcja nie mniej niż 300 ml

Lunch:

- **Zupa 250 ml/os - 2 rodzaje.**
- **Dania gorące**
Danie główne - min 300g/os.
Min. 3 rodzaje dań w tym mięsne i wegetariańskie.
Dodatki skrobiowe –min 200g/os.
Min. 2 rodzaje typu ziemianki/ryż/kluski.
Dodatki warzywne –min. 150g/os.
- **Salatki – min. 200g/os - 3 rodzaje**
- **Ciasta i owoce – min. 100g/os - 3 rodzaje ciast**
- **Napoje gorące – min. 300ml/os**
kawa/herbata
śmietanka do kawy – 1 porcja nie mniej niż 10 ml/os.
cukier – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os.
cytryna – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os.
- **Napoje zimne**
soki owocowe 100% naturalne – porcja nie mniej niż 300 ml
woda mineralna – porcja nie mniej niż 300 ml

Catering na galę wręczenia nagrody „Nawigator Biznesu MOF GW” powinien zawierać:

- **Zupa 250 ml/os** - 2 rodzaje zup.
- **Dania gorące**
Danie główne - min 300g/os.
4 rodzaje dań w tym 2 rodzaje mięsa, ryba i wegetariańskie.
Dodatki skrobiowe –min 200g/os.
3 rodzaje typu ziemianki/ryż/kluski.
Dodatki warzywne –min. 150g/os.
- **Salatki – min. 200g/os** - 3 rodzaje
- **Przystawki zimne typu finger food –min. 250 g/os**
8 rodzajów w tym 4 wegetariańskie (max wielkość 1 porcji 80g)
- **Desery i mix ciast – min. 100g/os** - 3 rodzaje
- **Napoje gorące – min. 300ml/os**
kawa/herbata
śmietanka do kawy – 1 porcja nie mniej niż 10 ml/os
cukier – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os
cytryna – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os
- **Napoje zimne**
Aperitif bezalkoholowy – nie mniej niż 100 ml,
soki owocowe 100% naturalne – porcja nie mniej niż 300 ml
woda mineralna – porcja nie mniej niż 300 ml

II. Opis posiłków

1) przystawki do wyboru: pieczywo czosnkowe z grillowanym kurczakiem, suszonym pomidorem, czarną oliwką i roszponką, grzanka z serem Blue Lazur, karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami włoskimi, grzanka z grillowaną cukinią, papryką i czerwoną cebulą, roll ups z wędzonym łososiem, hummus roll ups, świeże warzywa filetowane z dipem jogurtowym (papryka, seler naciowy, biała rzodkiew, cukinia, ogórek, marchewka), roladki z szynki parmeńskiej z serem brie, papryczką piri piri i rukolą, grzanka z szynką parmeńską, mozzarellą, pomidorkiem cherry, pomidorem suszonym, czarną oliwką i sosem balsamico, crostini z serem Blue Lazur, karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami włoskimi, crostini czosnkowe z grillowanym kurczakiem, suszonym pomidorem, czarną oliwką i roszponką, camembert z karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami włoskimi, beczutki z szynki parmeńskiej z jajkiem przepiórczym i kiełkami lucerny, roladki z grillowanej cukinii z mozzarellą i pieczoną papryką, pomidorki koktajlowe z suszoną śliwką zapiekane w bekonie, roladki z tortilli z wędzonym łososiem i avocado, tartaletki z łososiem wędzonym i mascarpone ze świeżym koperkiem, tartaletki z pastą paprykową i pomidorami, jaja faszerowane pastą serową, z szynki parmeńskiej, łososiową lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z Zamawiającym;

2) zupa do wyboru: zupa krem brokułowy, zupa krem pomidorowy włoski z parmezanem i świeżą bazylią, zupa krem szparagowy, zupa krem borowikowy, zupa krem serowo-pieczarkowy lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z Zamawiającym;

3) danie główne do wyboru: pierś z drobiu faszerowana serem i migdałami w sosie, pieczona pierś z kaczki z jabłkami, pieczony schab w sosie pieprzowym, pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, pieczony łosoś w tymianku i czosnku, dorsz pieczony w sosie cytrynowym, pieczony dorsz na szpinaku, roladki z kurczaka z suszoną śliwką i bekonem w sosie śmietanowym, strogonow, lasagne warzywna w sosie beszamelowym, tagliatelle z grzybami, penne w bazyliowym pesto z pomidorkami, oliwkami i

rukolą, penne z cukinią, szpinakiem i mascarpone + dodatki skrobiowe do wyboru: ryż jaśminowy z zielonym groszkiem, kluseczki, ziemniaczki pieczone + dodatki warzywne do wyboru: warzywa gotowane na parze w sosie maślanym lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z Zamawiającym;

4) sałatki do wyboru: mix sałat z roszponką, serem Lazur, karmelizowana gruszką, prażonymi orzechami i żurawiną, mix sałat z rukolą, z pomidorkiem koktajlowym, suszonym pomidorem i prażonym słonecznikiem, sałatka z fetą, mix sałat z rukolą, pomidorkami cherry i prażonym słonecznikiem, sałata lodowa i z ogórkiem i kukurydzą w sosie vinegrette, sałatka z pieczonych buraczków i papryki lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z Zamawiającym.

5) ciasta, ciastka, desery i owoce na słodko do wyboru: rogaliki drożdżowe z nadzieniem, ciasteczka, mini yogo granola ze świeżymi owocami, pana cotta z malinami, krem czekoladowy z gorzką czekoladą i pomarańczą, ciasta bankietowe, jabłecznik z sosem waniliowym, sernik z musem truskawkowym, ciasto czekoladowe z porzeczką, czekoladowy krem brulee, waniliowy krem brulle z sorbetem cytrynowym, sałatka owocowa lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z Zamawiającym.

6) świeżo parzona wysokiej jakości kawa (średniopalona, 80% arabica, 20% roobusta),

7) herbata – wysokiej jakości herbata w saszetkach, każda z saszetek pakowana osobno, wybór herbat o smakach: cytrynowy, earl grey, zielona, biała, owoce leśne, pomarańczowa, malinowa, mięta, czarna.

8) dodatki do kawy i herbaty – cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach,

9) soki owocowe 100% naturalne do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka,

10) woda mineralna – woda gazowana do niegazowanej w stosunku 1:3,

11) aperitif bezalkoholowy- na bazie produktów naturalnych.

zawarta dnia roku w Gorzowie Wielkopolskim pomiędzy:

Miastem Gorzów Wielkopolski – Urząd Miasta, ul. Sikorskiego 3-4, 66-400 Gorzów Wielkopolski, reprezentowanym przez: Jacka Wójcickiego – Prezydenta Miasta Gorzowa Wlkp., z upoważnienia którego występuje Jacka Szymankiewicza – Zastępcę Prezydenta Miasta ds. Rozwoju zwanym dalej w treści umowy „Zamawiającym”

a

....., zwanym dalej w treści umowy „Wykonawcą”.

Niniejsza umowa została zawarta w wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2018r., poz. 1986 ze zm.), zwanej dalej w treści umowy „Ustawą”.

§ 1

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie na rzecz Zamawiającego kompleksowej usługi cateringowej podczas Forum Gospodarczego MOF GW oraz Gali wręczenia nagrody „Nawigator Biznesu MOF GW” w ramach projektu „Wspólna promocja gospodarcza Gorzowa Wielkopolskiego, Bogdańca, Deszczna, Kłodawy i Santoka – etap II” finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie – 2020 (numer konkursu RPLB.01.04.02-08-0001/17).
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy zgodnie ze Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia, zwanym dalej SOPZ, stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszej Umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy o którym mowa w § 1 ust. 1:
 - a) dnia 26.09.2019r. w godz. 9:00-16:00 Forum Gospodarcze MOF GW w Akademii im. Jakuba z Paradyża – 300 uczestników - przerwa kawowa ok. 10:30 i lunch ok. 13:00,
 - b) dnia 26.09.2019r. w godz. 20:00-0:00 Gala wręczenia nagrody „Nawigator Biznesu MOF GW” w Wojewódzkiej i Miejskiej Bibliotece Publicznej – 230 uczestników - bankiet ok. 21:30.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania umowy należycie, zgodnie z SOPZ i zasadami wiedzy technicznej, przy uwzględnieniu zawodowego charakteru działalności Wykonawcy i zgodnie z Ofertą stanowiącą załącznik nr 1.
2. Wykonawca dostarczy przedmiot Umowy Zamawiającemu na koszt własny i dokona jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie uprawnienia, wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu Umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić odpowiednią liczbę personelu potrzebnego do realizacji przedmiotu Umowy tj. co najmniej 1 kelner/kelnerka przypadająca na 25 gości.
5. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania personelu skierowanego do wykonania Umowy, jak za działania i zaniechania własne.
6. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z zakupionych przez siebie artykułów spożywczych najwyższej jakości.

7. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, w szczególności przez rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie musi spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach ((Dz.U. z 2016r., poz.1154).
8. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot umowy z wykorzystaniem własnego sprzętu oraz materiałów.
9. Wykonawca zobowiązany jest do doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed jej świadczenia łącznie z uprzątnięciem niewykorzystanych porcji.
10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP.
11. Wykonawca zapewnia, że jego pracownicy oraz inne osoby, które w imieniu Wykonawcy będą brały udział w wykonaniu przedmiotu Umowy, posiadają należyte przygotowanie do wykonywanych czynności, w tym stosowną wiedzę, kwalifikacje oraz wymagane prawem badania.
12. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. z 2018r., poz.1541).
13. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę serwowanego poczęstunku, a także za zgodność świadczonej usługi z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
14. W trakcie wykonania usługi Zamawiający zastrzega możliwość każdorazowego sprawdzania jakości i ilości dostarczanych posiłków, jak również jakości personelu Wykonawcy, wykonującego usługę.

§ 3

1. Potwierdzeniem wykonania usług w ramach umowy będzie podpisany przez strony protokół odbioru potwierdzający prawidłowe wykonanie usługi.
2. Protokół odbioru zostanie sporządzony w ciągu 3 dni roboczych od dnia zrealizowania danej usługi.

§ 4

1. Za prawidłowe wykonanie przedmiotu Umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości brutto zł. (słownie: złotych), nettozł. (słownie: złotych) zwane dalej „wynagrodzeniem”.
2. Cena określona w ust. 1 jest stała i nie podlega zmianie.
3. Wynagrodzenie określone w ust. 1 zostanie zapłacone Wykonawcy w terminie 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę.
4. Zapłata będzie dokonana przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze. Za dzień zapłaty wynagrodzenia uważa się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Podstawą wystawienia faktury VAT jest protokół odbioru przedmiotu umowy, o którym mowa w § 3 bez zastrzeżeń i uwag podpisany przez obie Strony niniejszej Umowy.
6. Fakturę Vat należy dostarczyć Zamawiającemu na adres Płatnika:

Miasto Gorzów Wlkp. – Urząd Miasta
ul. Sikorskiego 3-4
66-400 Gorzów Wielkopolski
NIP: 599-00-19-632

7. Wynagrodzenie obejmuje wszystkie koszty związane w wykonaniu przedmiotu umowy, w tym m. in. opłaty, podatki, koszt dostawy oraz należności, jakie Zamawiający jest zobowiązany zapłacić Wykonawcy w związku z realizacją Umowy.
8. Za każdy dzień opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia Wykonawca może żądać od Zamawiającego odsetek ustawowych za opóźnienie.
9. Strony zgodnie postanawiają, że wzajemne wierzytelności wynikające z niniejszej umowy nie mogą być przedmiotem cesji na rzecz osób trzecich.

§ 5

1. Strony ustalają, że obowiązującą je formą odszkodowania będą kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne z tytułu:
 - a) opóźnienia w realizacji umowy w terminach wskazanych w § 1 ust. 3 w wysokości 0,5 % wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 za każdą godzinę opóźnienia,
 - b) odstąpienia od umowy lub jej wypowiedzenia z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1,
 - c) nienależytego wykonania umowy określonego w § 1 ust. 2, w szczególności jakość i ilość oferowanych potraw oraz jakości i ilości obsługi, w wysokości 10% wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 za wyłączeniem sytuacji określonych w art. 145 Ustawy.
4. W przypadku wystąpienia szkód przewyższających wysokość kar umownych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonej kary ze swojego wynagrodzenia. Potrącenie nastąpi na podstawie noty księgowej wystawionej przez Zamawiającego.
6. W przypadku braku możliwości potrącenia kar z wynagrodzenia termin zapłaty przez Wykonawcę z tytułu kar umownych ustala się na 14 dni od daty przekazania Wykonawcy noty księgowej.

§ 6

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie przedmiotu umowy podwykonawcy w zakresie określonym w Ofercie stanowiącej załącznik nr 1.
2. Niedozwolone jest powierzenie podwykonawcom wykonania całego zakresu umowy.
3. Wykonawca jest uprawniony do posłużenia się przy wykonywaniu umowy osobami trzecimi, za które ponosi pełną odpowiedzialność na zasadzie ryzyka.
4. Powierzenie wykonania części przedmiotu umowy podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy w żadnym razie z osobistej odpowiedzialności za należyte wykonanie umowy.
5. Skierowanie do wykonania przedmiotu umowy podwykonawców innych niż wskazanych w ofercie musi być uzasadnione przez Wykonawcę na piśmie i zaakceptowane pisemnie przez Zamawiającego.

§ 7

1. Zamawiający może odstąpić od umowy, w przypadku gdy wystąpią istotne zmiany okoliczności powodujące, że wykonanie umowy nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Odstąpienie od umowy dla swej ważności wymaga formy pisemnej i powinno zawierać uzasadnienie.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia informacji o zaistnieniu przyczyn określonych w ust. 1 powyżej.
4. Odstąpienie od Umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8

Wykonawca do czasu nie zakończenia rozliczeń wynikających z realizacji umowy jest zobowiązany do informowania Zamawiającego o zmianie prawnej formy prowadzonej działalności gospodarczej, zmianie adresu siedziby firmy, zmianie adresu zamieszkania właściciela firmy, o wszczęciu postępowania układowego i upadłościowego oraz innych okolicznościach mających wpływ na sytuację ekonomiczną Wykonawcy pod rygorem skutków prawnych zaniechania, w tym uznania za doręczoną korespondencję kierowaną na ostatni adres podany przez Wykonawcę.

§ 9

1. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić na podstawie art. 144 ustawy.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej Umowy w szczególności gdy:
 - a) nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia;
 - b) konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach pomiędzy Zamawiającym, a innym niż Wykonawca stroną, w tym instytucjami nadzorującymi realizację projektu, w ramach, którego realizowane jest przedmiotowe zamówienie;
 - c) z uzasadnionych przyczyn, na które żadna ze stron nie miała wpływu lub którym nie mogła zapobiec mimo zachowania należytej staranności, konieczna stanie się zmiana terminu realizacji przedmiotu Umowy. Zmiana terminu może nastąpić z inicjatywy Zamawiającego po uzgodnieniach z Wykonawcą,
 - d) z przyczyn organizacyjnych i/lub losowych, siły wyższej lub przyczyny obiektywnej Zamawiający dopuszcza zmianę miejsca wydarzenia o czym niezwłocznie poinformuje Wykonawcę.
4. Wszystkie okoliczności wymienione w niniejszym paragrafie stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.

§ 10

1. Zamawiający upoważnia do merytorycznej współpracy w sprawach związanych z wykonywaniem Umowy oraz do odbioru dostaw:
..... – tel.:, e-mail:
2. Wykonawca upoważnia do merytorycznej współpracy w sprawach związanych z wykonywaniem Umowy:
..... – tel.:, e-mail:
3. Zmiana osób lub danych kontaktowych wskazanych w ust. 1 i 2 następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony i nie stanowi zmiany do niniejszej Umowy.
4. Zgłoszenie nieprawidłowości w realizacji Umowy stanowiącej przedmiot umowy dokonywane będzie przez Zamawiającego za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres wskazany przez Wykonawcę. W drobnych, bieżących sprawach związanych z wykonaniem Umowy dopuszcza się również komunikację telefoniczną.

§ 11

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową, mają zastosowanie właściwe przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. W sprawach spornych, wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy, a nie rozwiązanych na drodze polubownej, rozstrzygać będą sądy powszechne właściwe miejscowo ze względu na siedzibę Zamawiającego.
3. Wszelkie zmiany umowy należy dokonywać w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
5. Integralną częścią Umowy są następujące załączniki:
 - Załącznik nr 1: Oferta Wykonawcy
 - Załącznik nr 2: Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia
 - Załącznik nr 3: Protokół odbioru

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

.....

.....

Radca Prawny
Dariusz Sass

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas Forum Gospodarczego MOF GW oraz Gali wręczenia nagrody „Nawigator Biznesu MOF GW” w ramach projektu pn. „Wspólna promocja gospodarcza Gorzowa Wielkopolskiego, Bogdańca, Deszczna, Kłodawy i Santoka – etap II” finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie – 2020 Oś Priorytetowa 1 – Gospodarka i Innowacja, Działanie 1.4 Promocja regionu i umiędzynarodowienie sektora MŚP, Poddziałanie 1.4.2 Promocja regionu – ZIT Gorzów Wlkp. (numer konkursu RPLB.01.04.02-08-0001/17).

Potwierdzenie menu odbędzie się najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem planowanego spotkania.

Catering składać się będzie z posiłków serwowanych w formie bufetu szwedzkiego podczas dwóch wydarzeń w dniu 26 września 2019r.:

- Forum Gospodarczego MOF GW w godz. 9:00-16:00 – ilość uczestników 300 - przerwa kawowa ok. 10:30 i lunch ok. 13:00 – sala w Akademii im. Jakuba z Paradyża w Gorzowie Wlkp. ul. Chopina 52,
- Gali wręczenia nagrody „Nawigator Biznesu MOF GW” w godz. 20:00-0:00 – ilość uczestników 230 - bankiet ok. 21:30 – sala w Wojewódzkiej i Miejskiej Bibliotece Publicznej ul. Sikorskiego 107.

Sposób zamówienia i realizacji usługi odbywał się będzie zgodnie z zapisami SIWZ i projektu umowy.

W skład usługi wchodzi zapewnienie serwisu kelnerskiego w trakcie poszczególnych wydarzeń - co najmniej 1 kelner/kelnerka na 25 osób. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) oraz uzupełnianie brakujących potraw.

Jakość i estetyka serwowanych potraw powinna być wysoka. Zamawiający wymaga podania potraw w eleganckich naczyniach wielokrotnego użytku np. szklanych, porcelanowych. Zamawiający dopuszcza, aby posiłki serwowane były w eleganckich naczyniach jednorazowych imitujących szkło, specjalnie przeznaczonych do serwowania przekąsek typu finger food, deserów i sałatek. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym obrusy, zastawę, naczynia porcelanowe między innymi do kawy i herbaty, talerzyki, miski, talerze, sztucze oraz szklane do napojów zimnych - wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki, itd. Wykonawca zapewni we wskazanej lokalizacji usługi stoły cateringowe i stoliki koktajlowe ustawione w sposób zapewniający swobodny dostęp wszystkim uczestnikom wydarzenia. Wykonawca zapewni stosowne dekoracje stołów (obrusy i naczynia w określonej kolorystyce, kwiaty, ozdoby okolicznościowe, świece) na podstawie ustaleń z Zamawiającym.

Wykonawca realizując przedmiot niniejszego zamówienia zobowiązany jest do:

- a) przygotowania, dowozu i podania posiłków w terminie i do miejsc wskazanych przez Zamawiającego,

- b) po świadczeniu usługi, do doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed jej świadczenia łącznie z uprzątnięciem niewykorzystanych porcji,
- c) świadczenie usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Zamawiający wymaga, aby posiłki na catering były świeże. Wykonawca powinien zgłosić Zamawiającemu pełną gotowość do realizacji zamówienia na najpóźniej 1 godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do kontaktu z żywnością mającym certyfikacyjne badania nadwozi chłodniczych.

Wykonawca zobowiązany jest do skierowania do realizacji przedmiotu zamówienia osób, które posiadają aktualne, wymagane prawem badania (zgodnie z wymaganiami SANEPID-u itp.)

Catering na Forum Gospodarcze MOF GW powinien zawierać:

Przerwa kawowa:

- **Przystawki zimne typu finger food –min. 250 g/os**
6 rodzajów w tym 2 wegetariańskie (max wielkość 1 porcji 80g)
- **Ciastka na słodko/ciastko bankietowe –wyrób cukierniczy min. 100g/os**
3 rodzaje
- **Napoje gorące – min. 300ml/os**
kawa/herbata
śmietanka do kawy – 1 porcja nie mniej niż 10 ml/os
cukier – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os
cytryna – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os
- **Napoje zimne**
soki owocowe 100% naturalne – porcja nie mniej niż 300 ml
woda mineralna – porcja nie mniej niż 300 ml

Lunch:

- **Zupa 250 ml/os - 2 rodzaje.**
- **Dania gorące**
Danie główne - min 300g/os.
Min. 3 rodzaje dań w tym mięsne i wegetariańskie.
Dodatki skrobiowe –min 200g/os.
Min. 2 rodzaje typu ziemianki/ryż/kluski.
Dodatki warzywne –min. 150g/os.
- **Salatki – min. 200g/os - 3 rodzaje**
- **Ciasta i owoce – min. 100g/os - 3 rodzaje ciast**
- **Napoje gorące – min. 300ml/os**
kawa/herbata
śmietanka do kawy – 1 porcja nie mniej niż 10 ml/os.
cukier – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os.
cytryna – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os.
- **Napoje zimne**
soki owocowe 100% naturalne – porcja nie mniej niż 300 ml
woda mineralna – porcja nie mniej niż 300 ml

Catering na galę wręczenia nagrody „Nawigator Biznesu MOF GW” powinien zawierać:

- **Zupa 250 ml/os** - 2 rodzaje zup.
- **Dania gorące**
Danie główne - min 300g/os.
 4 rodzaje dań w tym 2 rodzaje mięsa, ryba i wegetariańskie.
Dodatki skrobiowe –min 200g/os.
 3 rodzaje typu ziemianki/ryż/kluski.
Dodatki warzywne –min. 150g/os.
- **Salatki – min. 200g/os** - 3 rodzaje
- **Przystawki zimne typu finger food –min. 250 g/os**
 8 rodzajów w tym 4 wegetariańskie (max wielkość 1 porcji 80g)
- **Desery i mix ciast – min. 100g/os** - 3 rodzaje
- **Napoje gorące – min. 300ml/os**
 kawa/herbata
 śmietanka do kawy – 1 porcja nie mniej niż 10 ml/os
 cukier – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os
 cytryna – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os
- **Napoje zimne**
 Aperitif bezalkoholowy – nie mniej niż 100 ml,
 soki owocowe 100% naturalne – porcja nie mniej niż 300 ml
 woda mineralna – porcja nie mniej niż 300 ml

II. Opis posiłków

- 1) przystawki do wyboru: pieczywo czosnkowe z grillowanym kurczakiem, suszonym pomidorem, czarną oliwką i roszponką, grzanka z serem Blue Lazur, karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami włoskimi, grzanka z grillowaną cukinią, papryką i czerwoną cebulą, roll ups z wędzonym łososiem, hummus roll ups, świeże warzywa filetowane z dipem jogurtowym (papryka, seler naciowy, biała rzodkiew, cukinia, ogórek, marchewka), roladki z szynki parmeńskiej z serem brie, papryczką piri piri i rukolą, grzanka z szynką parmeńską, mozzarellą, pomidorkiem cherry, pomidorem suszonym, czarną oliwką i sosem balsamico, crostini z serem Blue Lazur, karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami włoskimi, crostini czosnkowe z grillowanym kurczakiem, suszonym pomidorem, czarną oliwką i roszponką, camembert z karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami włoskimi, beczutki z szynki parmeńskiej z jajkiem przepiórczym i kielkami lucerny, roladki z grillowanej cukinii z mozzarellą i pieczoną papryką, pomidorki koktajlowe z suszoną śliwką zapiekane w bekonie, roladki z tortilli z wędzonym łososiem i avocado, tartaletki z łososiem wędzonym i mascarpone ze świeżym koperkiem, tartaletki z pastą paprykową i pomidorami, jaja faszerowane pastą serową, z szynki parmeńskiej, łososiową lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z Zamawiającym;
- 2) zupa do wyboru: zupa krem brokułowy, zupa krem pomidorowy włoski z parmezanem i świeżą bazylią, zupa krem szparagowy, zupa krem borowikowy, zupa krem serowo-pieczarkowy lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z Zamawiającym;
- 3) danie główne do wyboru: pierś z drobiu faszerowana porem i migdałami w sosie, pieczona pierś z kaczki z jabłkami, pieczony schab w sosie pieprzowym, pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, pieczony łosoś w tymianku i czosnku, dorsz pieczony w sosie cytrynowym, pieczony dorsz na szpinaku, roladki z kurczaka z suszoną śliwką i bekonem w sosie śmietanowym, strogonow, lasagne warzywna w sosie beszamelowym, tagliatelle z grzybami, penne w bazyliowym pesto z pomidorkami, oliwkami i

rukolą, penne z cukinią, szpinakiem i mascarpone + dodatki skrobiowe do wyboru: ryż jaśminowy z zielonym groszkiem, kluseczki, ziemniaczki pieczone + dodatki warzywne do wyboru: warzywa gotowane na parze w sosie maślanym lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z Zamawiającym;

4) sałatki do wyboru: mix sałat z roszponką, serem Lazur, karmelizowana gruszką, prażonymi orzechami i żurawiną, mix sałat z rukolą, z pomidorkiem koktajlowym, suszonym pomidorem i prażonym słonecznikiem, sałatka z fetą, mix sałat z rukolą, pomidorkami cherry i prażonym słonecznikiem, sałata lodowa i z ogórkiem i kukurydzą w sosie vinegrette, sałatka z pieczonych buraczków i papryki lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z Zamawiającym.

5) ciasta, ciastka, desery i owoce na słodko do wyboru: rogaliki drożdżowe z nadzieniem, ciasteczka, mini yogo granola ze świeżymi owocami, pana cotta z malinami, krem czekoladowy z gorzką czekoladą i pomarańczą, ciasta bankietowe, jabłecznik z sosem waniliowym, sernik z musem truskawkowym, ciasto czekoladowe z porzeczką, czekoladowy krem brulee, waniliowy krem brulle z sorbetem cytrynowym, sałatka owocowa lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z Zamawiającym.

6) świeżo parzona wysokiej jakości kawa (średniopalona, 80% arabica, 20% roobusta),

7) herbata – wysokiej jakości herbata w saszetkach, każda z saszetek pakowana osobno, wybór herbat o smakach: cytrynowy, earl grey, zielona, biała, owoce leśne, pomarańczowa, malinowa, mięta, czarna.

8) dodatki do kawy i herbaty – cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach,

9) soki owocowe 100% naturalne do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka,

10) woda mineralna – woda gazowana do niegazowanej w stosunku 1:3,

11) aperitif bezalkoholowy- na bazie produktów naturalnych.

PROTOKÓŁ ODBIORU

Protokół sporządzono dnia: r.

Działając na mocy umowy nr WOB-z dniar.

pomiędzy

Miastem Gorzów Wlkp. – Urzędem Miasta, ul. Sikorskiego 3-4, 66-400 Gorzów Wlkp.,

zwanym dalej "Zamawiającym"

a

.....
.....
.....

zwanym dalej "Wykonawcą".

Strony potwierdzają:

.....
.....
.....

zgodnie z umową nr WOB.....

Uwagi Zamawiającego/Wykonawcy:

Brak

Odbioru dokonali:

1. w imieniu Zamawiającego:

.....

2. w imieniu Wykonawcy:

.....

Niniejszy protokół stanowi podstawę wystawienia faktury VAT.

