

Istotne postanowienia umowy

§1.

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Gliwickiego Klubu Sportowego „PIAST” SA w Gliwicach ul. Okrzei 20.
2. Szczegółowy opis usług cateringowych oraz sposób ich wykonania określony został:
 - a) dla SUPER VIP-ów i VIP-ów w załączniku nr 1 stanowiącym integralną część umowy,
 - b) obiadów dla zawodników i drużyny w załączniku nr 2 stanowiącym integralną część umowy,
3. Termin trwania umowy: od 1 lutego 2019 r. do 31 grudnia 2020 r.

§2.

1. Świadczenie usług cateringowych, o których mowa w § 1 ust. 2 lit a) umowy będzie odbywało się sukcesywnie - w oparciu o poszczególne zlecenia Zamawiającego – w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań meczowych.
2. Zamawiający każdorazowo zlecając wykonanie poszczególnych usług, określi dokładnie termin (z podaniem godzin świadczenia usługi), liczbę uczestników imprezy oraz uzgodni z Wykonawcą propozycję menu.
3. Propozycję menu Wykonawca prześle Zamawiającemu w formie elektronicznej lub faksem najpóźniej na **2 dni robocze** przed dniem świadczenia poszczególnych usług na następujący adres
poczty elektronicznej Wykonawcy: lub nr faksu: Wykonawca wyznacza do kontaktu z Zamawiającym osobę Pani/Pana.....nr telefonu
4. Zamawiający zaakceptuje propozycję menu, o której mowa w ust. 3 lub prześle Wykonawcy propozycję zmian menu, które Wykonawca zobowiązuje się wprowadzić.
5. Świadczenie usług cateringowych, o których mowa w ust. 1 ust. 2 lit b) umowy - obiady dla zawodników, będzie odbywało się sukcesywnie - w oparciu o propozycje menu przesłane przez dietetyka, po uprzednim uzgodnieniu godzin wydania posiłków z kierownikiem drużyny,

§3.

1. Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy za poszczególną usługę zależeć będzie od ilości uczestników/zawodników spotkania meczowego/obiadu, w ramach którego usługa cateringowa była świadczona. Rozliczenie zlecenia nastąpi w oparciu o rzeczywistą ilość uczestników /zawodników spotkania meczowego/obiadu oraz zryczałtowaną stawkę określoną w § 3 ust. 2, 3, 4.
2. Zryczałtowana stawka przypadająca na jednego SUPER VIP-a wynosi:
 - a) netto:.....

- b) podatek VAT:....%
 - c) brutto
- 3. Zryczałtowana stawka przypadająca na jednego VIP-a wynosi:
 - a) netto:.....
 - b) podatek VAT:....%
 - c) brutto
- 4. Zryczałtowana stawka za obiad przypadająca na jednego zawodnika wynosi:
 - a) netto:
 - b) podatek VAT:....%
 - c) brutto.....
- 5. Szacunkowe wynagrodzenie Wykonawcy w okresie trwania umowy nie powinno przekroczyć
kwoty
w tym:
 - a) wynagrodzenie Wykonawcy w okresie trwania umowy za realizację usługi dla SUPER VIP-ów i VTP-ów:
 - b) wynagrodzenie Wykonawcy w okresie trwania umowy za realizację usługi dla zawodników Klubu:
- 6. Wynagrodzenie Wykonawcy za poszczególne usługi płatne będzie po ich wykonaniu, w terminie 21 dni licząc od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
- 7. Zamawiający zastrzega, iż ostateczna rzeczywista wartość wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy może być niższa od kwoty określonej w ust. 5 i z tego tytułu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.

§4.

1. Wykonawca zobowiązuje się, najpóźniej na godzinę przed terminem rozpoczęcia spotkania meczowego, wskazanym przez Zamawiającego, do dostarczenia posiłków własnym środkiem transportu na miejsce wskazane przez Zamawiającego, przygotowania lokalu oraz rozłożenia i przygotowania do cateringu do wydania, zgodnie z menu zatwierdzonym na dane spotkanie meczowe przez Zamawiającego. Jako moment zakończenia czasu realizacji usługi uważa się uprzątnięcie lokalu, które powinno być dokonane w czasie jednej godziny od momentu zakończenia spotkania tj. po opuszczeniu lokalu przez ostatniego Gościa.
2. W przypadku obiadów posiłki winny być przygotowane w formie bufetu najpóźniej na 20 minut przed ich wydawaniem.
3. Wykonawca zapewnia świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty oraz zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z póź.zm.).

4. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowywania i transportu posiłków.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi - na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

§5.

1. Zamawiający oświadcza, iż związany jest zawartą uprzednio umową najmu lokalu użytkowego, położonego w obrębie Stadionu Miejskiego przy ul. Okrzei 20 w Gliwicach w którym prowadzona jest przez aktualnego najemcę działalność gastronomiczna. W treści wspomnianej umowy Zamawiający zobowiązał się, iż w przypadku gdy będzie zobowiązany do zorganizowania przetargu na obsługę gastronomiczną strefy VIP podczas meczów rozgrywanych na Stadionie Miejskim organizowanych przez Zamawiającego, Najemca zawrze umowę podnajmu z podmiotem, z którym Zamawiający zawrze umowę o świadczenie usług gastronomicznych, w związku z rozstrzygnięciem przetargu. Umowa podnajmu ma umożliwić podnajmującemu wykonanie umowy zawartej z w wyniku rozstrzygnięcia przetargu.
2. Wobec powyższego, Wykonawca zobowiązuje się, niezwłocznie po zawarciu niniejszej umowy, do zawarcia umowy podnajmu, z aktualnym najemcą, lokalu użytkowego opisanego powyżej. Umowa podnajmu zawarta zostanie na okres nieprzekraczający okresu obowiązywania niniejszej umowy.
3. W/w lokal, w którym świadczone będą usługi będące przedmiotem niniejszej umowy, składa się z sali głównej, toalety męskiej i damskiej, kuchni i pomieszczeń technicznych.
4. Wykonawca wyraża zgodę na poniesienie dodatkowych kosztów wynikających z zawarcia umowy podnajmu i zobowiązuje się do zapłaty na rzecz aktualnego najemcy w/w lokalu czynszu, w kwocie brutto 4000,00 zł miesięcznie.

§6.

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wynikłe z niewykonania bądź niewłaściwego wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej:
 - a) za rozwiązanie przez którąkolwiek ze stron od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 5% łącznej ceny brutto umowy określonej w §3 ust. 5 umowy,
 - b) w przypadku niewykonania albo nienależytego wykonania usługi, w tym w szczególności niewykonania albo nienależytego wykonania usługi w terminie oraz godzinach określonych w zleceniu Zamawiającego, o którym mowa w § 2 ust. 1 i 5 umowy, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % ceny brutto za zamówione menu na dany dzień, którego niewykonanie lub nienależyte wykonanie nastąpiło.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego kar umownych z wystawionej

faktury.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych określonych w kodeksie cywilnym, jeżeli szkoda przewyższy wysokość kar umownych.

§7

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w przypadku:
 - a) gdyby uległa zmianie ustawowa stawka podatku VAT bądź jakakolwiek inna należność publicznoprawna bądź inny prawem określony składnik cenotwórczy wpływający na zobowiązanie pieniężne Zamawiającego;
 - b) gdyby uległa zmianie w trakcie obowiązywania umowy ilość miejsc VIP lub SUPER VIP;
 - c) gdyby zaistniała okoliczność organizacji imprezy masowej bądź innej uzasadnionej okoliczności nieprzewidzianej w niniejszej umowie a wymagającej jej zmiany;
 - d) gdyby zaistniała potrzeba udzielenia przewidywanych zamówień dodatkowych,
 - e) w przypadku zmiany ilości zawodników przewidzianej w niniejszej umowie.

Zmiany niniejszej umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

§8.

1. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy, bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku:
 - a) niewykonania przez Wykonawcę usługi w terminie oraz godzinach określonych w zleceniu Zamawiającego lub zapotrzebowaniu bez wcześniejszego poinformowania Zamawiającego i zapewnienia zastępstwa;
 - b) co najmniej trzykrotnego nienależytego wykonania przez Wykonawcę usługi w terminie oraz godzinach określonych w zleceniu zamawiającego lub zapotrzebowaniu;
 - c) innego ciężkiego naruszenia postanowień niniejszej umowy.

§9.

Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie przez Wykonawcę wierzytelności wynikającymi z niniejszej umowy bez jego pisemnej zgody.

§10.

Właściwym do rozpoznania sporów wynikających z realizacji umowy, jest sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§11

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową, zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeks cywilny, Regulaminu udzielania przez Gliwicki Klub Sportowy "Piast" zamówień na usługi społeczne, których wartość nie przekracza kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 13 § 8 ust 1 Rozdziału 6 Ustawy - Prawo zamówień publicznych" oraz inne

12

obowiązujące przepisy prawa.

§12.

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i dwa dla Wykonawcy.

Załączniki:

Załącznik Nr 1 - Szczegółowy opis świadczenia usług cateringowych (spotkania meczowe)

Załącznik Nr 2 - *Szczegółowy opis świadczenia usług cateringowych (obiady dla zawodników)*

Załącznik nr 1

Szczegółowy opis świadczenia usług cateringowych (spotkania meczowe)

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla SUPER VIP-ów i VIP-ów podczas spotkań meczowych.
2. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego, co najmniej na 2 dni przed terminem spotkania meczowego.
3. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia i podawania cateringu zgodnie z podanym menu.
4. Usługa będzie realizowana po uzyskaniu akceptacji menu przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
5. Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
6. Planowana ilość spotkań meczowych w okresie trwania umowy - około 48.
7. Planowana ilość uczestników objętych usługą każdorazowo - SUPER VIP-ów około 250 osób, VIP-ów około 150 osób.
8. Zamawiający zobowiązuje Wykonawców do:
 - dostarczenia stołów cateringowych w ilości i formie niezbędnej do organizacji spotkania meczowego, dostosowanych do sal VTP-ów,
 - stoły powinny być nakryte białymi obrusami (kolor do uzgodnienia po zapoznaniu się z estetyką podania),
 - zastawy składającej się z porcelany gastronomicznej, z czystego białego szkła, bez napisów,
 - dekoracja stołów żywymi kwiatami (kolorystyka dobrana do wnętrza Sal oraz zaakceptowana przez Zamawiającego),
 - dostarczenia draperii do bufetów,
 - zapewnienia nadzoru kelnerskiego, porządkowanie stołów i zaplecza przy bufetach, kucharzy w strojach galowych,
 - przygotowania, dowozu i rozstawienia cateringu w przygotowanym przez Zamawiającego miejscu,
 - dwóch wysokociśnieniowych ekspresów do kawy.
 - uprzątnięcia lokalu (do godziny po zakończeniu spotkania meczowego).
9. Wymagania dotyczące obsługi:
 - 10 kelnerów/kelnerek posiadających minimum 2 letnie doświadczenie w zawodzie, ubranych w jednolite stroje (białe kurtki, białe koszule z długim rękawem, białe rękawiczki, czarne muchy, czarne spodnie, czarne pantofle), w przypadku kobiet (biała koszula z długim rękawem oraz czarna spódnica do kolan),
 - cechy charakterystyczne kelnerów/kelnerek: wysoka kultura osobista, dyskrecja, sprawność, uprzejmość,
 - wykluczone jest palenie papierosów w czasie realizacji zamówienia nawet w czasie przerwy.

10. Wykonawca zobowiązuje się, najpóźniej na godzinę przed terminem rozpoczęcia spotkania meczowego, wskazanym przez Zamawiającego, do dostarczenia posiłków własnym środkiem transportu na miejsce wskazane przez Zamawiającego, przygotowania lokalu oraz rozłożenia i przygotowania do cateringu do wydania, zgodnie z menu zatwierdzonym na dane spotkanie meczowe przez Zamawiającego. Jako moment zakończenia czasu realizacji usługi uważa się uprzątnięcie lokalu, które powinno być dokonane w czasie jednej godziny od momentu zakończenia spotkania tj. po opuszczeniu lokalu przez ostatniego Gościa.
11. Wykonawca odpowiada za przygotowanie cateringu zgodnie z ustalonym menu, rozstawienie własnych stołów, obsługę uroczystości oraz uprzątnięcie sal, po zakończeniu spotkania w ciągu 1 godziny.
12. Wykonawca zapewnia naczynia, sztućce, termosy, podgrzewacze oraz inne narzędzia i przedmioty niezbędne do wykonania zamówienia.
13. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu dostawy. Dania na ciepło powinny być gorące (min. 85 stp. C). 8) Posiłki należy dostarczyć w termosach i szczelnych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy. Wykonawca odpowiada za właściwy stan dostarczonych posiłków. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
14. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia. W przypadku ich nie usunięcia Zamawiający ma prawo do dochodzenia odszkodowania zgodnie z zapisami w § 5 wzoru umowy.
15. Do obowiązków Wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu uroczystości.
16. Menu dla SUPER VEP-ów powinno zawierać:
 - plenery rozmaitych wędlin (co najmniej 5 rodzajów), marynaty w słojach (ogórki w zalewie korzennej, pieczarki, papryka), pieczywo wiejskie w wiklinowych koszach, sosy: żurawina, chrzan, musztarda,
 - tartinki bankietowe wykwinne - wycinane na pieczywie jasnym i ciemnym oraz pumpemiklu z szynką, salami, łososiem lub pastami serowymi, ziołowymi oraz z dodatkami: nowalijki (papryka, ogóreczki koktajlowe, oliwki jasne i ciemne, pomidorki koktajlowe, sałata - w ilości: 2 szt / os.
 - przekąski bankietowe z europejskich rarytasów (np. indyk z brzoskwinia i zieloną oliwką, brzoskwinia kalifornijska, mini tornado z polędwiczki wieprzowej, voule - vanty w różnych smakach, mini babeczki słone z różnymi dodatkami itp) - w ilości: 2 szt / os.
 - dania gorące - zupy - wydawane z podgrzewacza bankietowego serwowane w kokilce po 300 g/os., oraz co najmniej 2 dania gorące serwowane na talerzu (100 g/osobę) wraz z dodatkami do dań gorących (ziemniaki pieczone, ryż z warzywami, bukiet warzyw blanszowanych, kapusta czerwona/biała zasmażana po 50 g/os.itp),

- 4 desery po 50-70 g/os.,
 - mix warzyw i nowalijek oraz owoców w ilości: 50-70 g/os.,
 - ciasteczka bankietowe - drobne, kruche w różnych smakach na platerach w ilości:
30 g/os.,
 - napoje gorące wraz z dodatkami po 500 ml/os. napoje zimne po 1 l/os. (napoje serwowane w szklanych naczyniach i szklankach).
 - kawę serwowaną z co najmniej 2 ekspresów wysokociśnieniowych.
17. Menu dla VIP-ów powinno zawierać:
- danie gorące - zupy - wydawane z podgrzewacza bankietowego serwowane w kokilce po 300 g/os;
 - napoje gorące wraz z dodatkami po 500 ml/os. napoje zimne po 1 l/os. (napoje serwowane w szklanych naczyniach i szklankach);
 - ciasteczka bankietowe - drobne, kruche w różnych smakach na platerach. 30 g/os.

Załącznik nr 2

Szczegółowy opis świadczenia usług cateringowych (obiady dla zawodników)

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla zawodników czyli usługę przygotowania, dostarczenia i podawania posiłków zgodnie z menu określonym przez dietetyka, po uprzednim uzgodnieniu godziny wydawania posiłków z kierownikami drużyny.
2. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie wykonywał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego co najmniej na 2 dni przed jego realizacją.
3. Zapotrzebowanie określa oprócz menu godziny wydawania posiłków, które muszą być ściśle przestrzegane.
4. Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
5. Przewidywana ilość zawodników na każdym obiedzie - 38 osób, przewidywana łączna ilość obiadów podczas całego okresu obowiązywania umowy około 250 obiadów/1 zawodnika.
6. Preferowane produkty do sporządzania posiłków:
 - a) źródła węglowodanów:
 - kasze: gryczana, jęczmienna, jaglana,
 - ryż: naturalny (brązowy) dziki, paraboliczny,
 - makarony razowe/pełnoziarniste,
 - sernik, szarlotka.
 - b) źródła białek:
 - mięso: chuda wołowina (polędwica), drób (indyk, kurczak), królik, jagnięcina,
 - jaja
 - ryby zarówno chude jak i tłuste, za wyjątkiem pangi i tilapi.
 - c) źródła tłuszczów:
 - oliwa z oliwek extra virgine nierafinowana, olej lniany nierafinowany,
 - tłuste ryby morskie.
7. Produkty nie zalecane do sporządzania posiłków:
 - cukier
 - biała mąka pszenna
 - biały ryż (zwykły)
 - ziemniaki (za wyjątkiem pieczonych w folii - w "mundurkach)
 - tłuszcze wieprzowe
 - gotowe sosy,
 - wieprzowina
 - ryby: panga, tilapia.

Zestaw nr	Wyszczególnienie	Ilość
1	Zupa pomidorowa - krem Udziec z indyka Ryż brązowy Warzywa blanszowane Szarlotka Woda, herbata	300 g 250 g 100 g 250 g
2	Krem z brokułów Filet z indyka grilowany Ryż biały paraboliczny Buraki/warzywa na parze Szarlotka lub sernik Woda, herbata	300 g 250 g 100 g 250 g
3	Lekki rosół z kurczaka z makaronem Filet z indyka grillowany z serem mozzarella Ryż brązowy ze szpinakiem i sezamem Bukiet warzyw na parze skropiony oliwą Woda, herbata, miód	300 g 250 g 100 g 250 g
4	Zupa krem z cukinii z kaszą jaglaną Pierś z indyka nadziewana suszonymi morelami Ryż basmati/kasza jęczmienna Sos neapolitański Buraki/bukiet warzyw na parze Woda, herbata, miód	300 g 250 g 100 g 250 g
5	Lekki rosół z kurczaka z makaronem i jarzynami Grillowana pierś z indyka w ziołach w sosie pomidorowym (na bazie świeżych pomidorów) Ryż basmati/kasza jaglana Marchewka parowana skropiona oliwą extra virgine/buraczki Woda, herbata, miód, kawa, sok marchwiowy jednodniowy bez dodatku cukru	300 g 250 g 100 g 250 g
6	Łosoś grilowany/1 porcja halibut lub dorsz Kuskus/kasza jęczmienna Bukiet warzyw gotowanych na parze skropionych oliwą, buraczki gotowane	300 g 150 g 250 g

- 8 Obiady muszą mieć sporządzone wg wskazań określonej w umowie i wszelkie odstępstwa są niedozwolone.
- 9 Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu dostawy. Dania na ciepło powinny być gorące (min. 85 stp. C).
- 10 Posiłki należy dostarczyć w termosach i szczelnych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy. Wykonawca odpowiada za właściwy stan dostarczonych posiłków. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

