

UMOWA NR /COIE/2017

zawarta w dniu roku w Szczecinie

pomiędzy:

Województwem Zachodniopomorskim z siedzibą w Szczecinie, przy ul. Korsarzy 34 reprezentowanym przez Zarząd Województwa Zachodniopomorskiego, w imieniu którego działają:

1.
2.

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

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

reprezentowanym/ą przez

zwanym/ą w dalszej treści umowy **Wykonawcą**

§ 1

1. Wykonawca zobowiązuje się do organizacji w Operze na Zamku w Szczecinie w dniu 19 grudnia 2017 roku, w godz. 19.00 – 23.00 dla maksymalnie 150 osób „Bożonarodzeniowego miksera biznesowego dla inwestorów i eksporterów z Województwa Zachodniopomorskiego” przy udziale Centrum Obsługi Inwestorów i Eksporterów Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego.
2. Organizacja spotkania biznesowego, o której mowa w ust. 1, obejmować będzie:
 - wykonanie usługi gastronomicznej na potrzeby:
 - biznes miksera w formie bufetu wraz z napojami i serwisem kawowym (10 stolików koktajlowych)
 - uroczystej kolacji w formie bufetu wraz z napojami i serwisem kawowym (20 stołów 10 osobowych, 200 krzeseł)
 - zapewnienie oprawy muzycznej w postaci występu muzycznego na żywo wraz z odpowiednią infrastrukturą techniczną tj. nagłośnieniem i oświetleniem
 - wystrój sal w postaci kompozycji kwiatowych oraz dekoracji bożonarodzeniowych (świeczniki, choinki, lampki itp.)
 - przygotowanie i dostarczenie na nośniku DVD reportażu filmowo-fotograficznego z uroczystości
3. Szczegóły dotyczące menu zawarte są w załączniku nr 1 do umowy.
4. Szczegóły dotyczące repertuaru występu muzycznego strony ustalą odrębnie.
5. Wykonawca wykona i dostarczy materiał filmowy, w formie reportażu oraz materiał zdjęciowy z uroczystości zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy.
6. Zamawiający zobowiązuje się do przekazania Wykonawcy ostatecznej liczby uczestników spotkania do godz. 12:00 do dnia Tolerancja zmian pomiędzy liczbą osób podaną w dniu podpisania niniejszej umowy w § 1 ust. 1, a liczbą osób przekazaną do godz. 12:00 do wynosi 30%. Po godz. 12:00 tolerancja zmian wynosi 0%.
7. W przypadku bezskutecznego upływu terminu wskazanego w zdaniu pierwszym w ust. 6 powyżej, przyjmuje się za ostateczną liczbę uczestników spotkania określoną w § 1 ust. 1 niniejszej umowy.

§ 2

1. Wykonawca gwarantuje, że serwowany przez niego poczęstunek będzie świeży, będzie spełniał wszelkie wymogi jakościowe i sanitarne oraz będzie bezpieczny, tj. jego spożycie nie będzie groziło zatruciem bądź chorobami układu trawiennego.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za spełnienie warunku, o którym mowa w ust. 1. W tym zakresie ponosi pełną odpowiedzialność za działania własne, swoich pracowników, osób za pomocą, których zobowiązanie wykonuje, jak i za produkty, które będą wykorzystywane przy realizacji niniejszej umowy.
3. Strony zgodnie ustalają, iż Wykonawca nie odpowiada w jakikolwiek sposób za dolegliwości uczestników kolacji, będące wynikiem przejedzenia się lub reakcji alergicznej organizmu.

§ 3

1. Z tytułu prawidłowego wykonania przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w maksymalnej wysokości zł brutto (słownie: złotych brutto).
2. W razie zmniejszenia liczby uczestników w granicach tolerancji wskazanych w § 1 ust. 6 kwota wskazana w ust. 1 ulegnie proporcjonalnemu zmniejszeniu.
3. Zapłata wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 nastąpi po wykonaniu przedmiotu umowy, przelewem w terminie do 10 dni licząc od daty wpływu do siedziby Urzędu prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT.
4. Za dzień zapłaty strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Dane do faktury VAT:

Województwo Zachodniopomorskie
ul. Korsarzy 34
70-540 Szczecin
NIP: 851-28-71-498

§ 4

1. Zamawiający będzie udzielać Wykonawcy wszelkich informacji niezbędnych do należytego wykonania umowy.
2. O ile inaczej nie wskazano wprost w umowie, wszelkie zawiadomienia, powiadomienia lub informacje przekazywane pomiędzy Stronami, w związku z wykonywaniem umowy, powinny być kierowane do osób wyznaczonych (i upoważnionych) przez Strony do wykonywania czynności związanych z realizacją umowy, wskazanych poniżej:

a) dla Zamawiającego:

osoba: Jacek Wójcikowski
adres: Św. Ducha 2, 70-205 Szczecin
numer telefonu: 91 44 67 178
fax: 91 44 67 72
adres e-mail: jwojcikowski@wzp.pl

b) dla Wykonawcy:

osoba:

adres:

numer telefonu:

adres e-mail:

3. Wszelkie oświadczenia Stron, nie zmierzające do zmiany, rozwiązania, wypowiedzenia lub odstąpienia od Umowy, mogą być składane przez osoby określone w ust. 2 za pośrednictwem telefaksu lub poczty elektronicznej. Tak złożone oświadczenie uznaje się za doręczone po wprowadzeniu wiadomości do systemu teleinformatycznego adresata lub przesłaniu telefaxu, z chwilą gdy adresat mógł w normalnym toku czynności się z nim zapoznać.
4. Wszelkie wiadomości wysłane z podanych w ust. 2 numerów telefaxu lub kont poczty elektronicznej uznaje się za wysłane przez osoby wskazane w ust.2.

§ 5

1. W przypadku niewykonania całości przedmiotu umowy Zamawiający będzie uprawniony do naliczenia Wykonawcy kary umownej odpowiadającej 30% wartości maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto wskazanej w § 3 ust. 1.
2. W sytuacji nienależytego wykonania przedmiotu umowy, w tym w szczególności niewykonania części przedmiotu umowy, Zamawiający będzie uprawniony do naliczenia Wykonawcy kary umownej odpowiadającej 3 % wartości maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto wskazanej w § 3 ust. 1, odrębnie za każdy rodzaj stwierdzonego uchybienia.
3. W sytuacji, w której naliczone kary umowne nie pokryją całej poniesionej przez Zamawiającego szkody – wówczas będzie on uprawniony do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
4. Strony zwalniają się od odpowiedzialności z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w razie gdy to niewykonanie lub nienależyte wykonanie jest następstwem siły wyższej.
5. Każda ze Stron niezwłocznie poinformuje drugą stronę o wystąpieniu siły wyższej uniemożliwiającej stronie wywiązanie się z części lub całości zobowiązań umownych.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z przysługującego mu z tytułu wykonania niniejszej umowy wynagrodzenia, bez konieczności wcześniejszego wzywania do zapłaty.

§ 6

1. Wszelkie zmiany postanowień umowy mogą być dokonywane na piśmie – w formie aneksu - pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych w umowie będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz innych powszechnie obowiązujących aktów prawnych.
3. Wszelkie kwestie sporne związane z realizacją niniejszej umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie właściwemu ze względu na siedzibę Zamawiającego sądowi powszechnemu.

§ 7

Umowa została spisana w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający:

Wykonawca:

MENU

19.12.2017 Biznes mikser dla 150 osób w Sali Kameralnej Opery na Zamku (II piętro) przy ul. Korsarzy 34 w Szczecinie, godz. 19:00 – 20:00

Bufet zimny (1,5 porcji/os.):

- melon z szynką szwarcwaldzką
- sakiewka z ciasta francuskiego ze szpinakiem
- sakiewka z ciasta francuskiego z łososiem
- sakiewka z ciasta filo z serem wędzonym

Koreczki (minimalnie 20 sztuk z jednego rodzaju):

- koreczek a'la caprese
- koreczek z salami
- koreczek z szynką
- koreczek z suszoną śliwką
- koreczek z serem pleśniowym
- koreczek z łososiem
- koreczek z fetą
- koreczek z kabanosem

Kanapki dekoracyjne (na pieczywie tostowym, kruchym, pumperniku, krakersach; minimalnie 10 sztuk z każdego rodzaju):

- z wędzonym łososiem i pastą serową
- z łososiem wędzonym, serkiem śmietankowym i świeżym koperkiem
- z pastą z tuńczyka i czerwoną cebulą
- z szynką prosciutto i parmezanem
- z szynką pieczoną i świeżymi warzywami
- z domowym pesto, kurczakiem i pomidorkami cherry
- z salami, czarną oliwką, pomidorkiem cherry
- z pastą serową, salami i marynowanymi warzywami
- z pasztetem i galaretką z żurawiny
- z serem camembert i awokado
- z serem parmezanem i suszonymi pomidorami
- z serem żółtym, szynką, pomidorem, ogórkiem i sałatą dekoracyjną

Bufet deserowy (1,5 porcji/os.):

- ciasto (sernik, jabłecznik, makowiec)
- mus tiramisu
- panna cotta

Napoje + dodatki (minimum 250 ml na osobę):

- woda mineralna (gazowana, niegazowana)
- soki owocowe (pomarańczowy, czarna porzeczka)
- kawa rozpuszczalna
- śmietanka do kawy
- herbata (czarna, owocowa, zielona)
- cytryna
- cukier
- wino (białe, czerwone)

19.12.2017 Uroczysta kolacja dla 150 osób w Galerii Południowej Opery na Zamku (parter) przy ul. Korsarzy 34 w Szczecinie, godz. 21:30 – 23:00

Bufet zimny (3 porcje/os.):

- rolada z indyka z owocami
- roladki szynkowe z kremem chrzanowym
- tatar wołowy
- śledź w śmietanie z jabłkami
- pstrąg w galarecie

Bufet ciepły (1,5 porcji/os.):

- eskalopki z drobiu w sosie serowym
- schab po cygańsku
- pstrąg w migdałach
- pierogi (z kaszą, kapustą i grzybami, ruskie)
- gołąbki z kaszą w sosie grzybowym
- zupy (grzybowa z łazankami, żurek staropolski z borowikami)

Dodatki obiadowe (1,5 porcji/os.):

- ziemniaki pieczone,
- ćwiartki z ziemniaka pieczone
- ryż z warzywami

Sałatki (1,5 porcji/os.):

- grecka
- królewska
- z grillowanego kurczaka
- pieczywo mieszane

Bufet deserowy (1,5 porcji/os.):

- ciasto (sernik, jabłecznik, makowiec)
- mus tiramisu
- panna cotta
- kutia

Napoje + dodatki (minimum 250 ml na osobę):

- woda mineralna (gazowana, niegazowana)
- soki owocowe (pomarańczowy, czarna porzeczka)
- kawa rozpuszczalna
- śmietanka do kawy
- herbata (czarna, owocowa, zielona)
- cytryna
- cukier
- wino (białe, czerwone)

Wymagania techniczne dot. reportażu filmowo-fotograficznego:

Materiał filmowy

- nośnik – płyta DVD
- rozdzielczość umożliwiająca zachowanie dobrej jakości filmu
- długość materiału końcowego - 3 minuty
- profesjonalny montaż cyfrowy
- materiał filmowy powinien być rozpoczęty czołówką - tytuł wydarzenia i data
- materiał powinien być oprawiony profesjonalną i dopasowaną ścieżką dźwiękową

Materiał zdjęciowy

- nośnik – płyta DVD
- ilość zdjęć – 200 sztuk
- zdjęcia powinny być poddane profesjonalnej obróbce