

UMOWA NR DSR-BAM-IX.272. __.2022

zawarta w dniu _____ 2022 roku pomiędzy Miastem Łódź z siedzibą przy ul. Piotrkowskiej 104, 90-926 Łódź, NIP: 725 00 28 902, REGON: 472057632, reprezentowanym przez Prezydenta Miasta Łodzi, w imieniu którego działa:

.....
.....
zwana dalej „Zamawiającym”,

a

.....
.....
zwanym dalej „Wykonawcą”

łącznie zwanych „Stronami”.

Działając na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2022 roku, poz.1710 z późn. zm.) i zgodnie z Zarządzeniem Nr 1660/2022 Prezydenta Miasta Łodzi z dnia 19 lipca 2022 roku w sprawie wprowadzenia w Urzędzie Miasta Łodzi Regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość szacunkowa jest mniejsza od kwoty 130 000 PLN została zawarta Umowa o następującej treści:

§1

1. Przedmiotem niniejszej Umowy jest kompleksowa realizacja usługi cateringowej:
 - a) Część I - spotkanie w Łodzi przy ul. Pomorskiej 406,
 - b) Część II - spotkanie w Łodzi przy ul. Praussa 2,
 - c) Część III – spotkanie w Łodzi przy ul. Hufcowej 20a,
 - d) Część IV – spotkanie w Łodzi przy ul. Niciarnianej 1/3,
 - e) Część V – spotkanie w Łodzi przy ul. Praussa 2.
2. Termin realizacji :
 - a) Część I – 03 grudnia 2022 roku w godzinach 15:00-20:00,
 - b) Część II – 10 grudnia 2022 roku w godzinach 17:00-20:00,
 - c) Część III – 17 grudnia 2022 roku w godzinach 13:30-17:00,
 - d) Część IV – 12 grudnia 2022 roku w godzinach 18:00-20:00,
 - e) Część V – 10 grudnia 2022 roku w godzinach 16:00-18:00.
3. Szczegółowy zakres przedmiotu Umowy oraz wymagania dotyczące sposobu jej realizacji zawiera Opis Warunków Zamówienia stanowiący integralną część niniejszej Umowy jako Załącznik nr 1.

§ 2

W ramach przedmiotu Umowy, o którym mowa w § 1, w szczególności Wykonawca:

- 1) zobowiązuje się do realizacji przedmiotu Umowy z należytą starannością,

- 2) oświadcza, że posiada odpowiednie kwalifikacje, doświadczenie i możliwości do wykonania przedmiotu Umowy,
- 3) bierze odpowiedzialność za prawidłowe, kompletne i terminowe wykonanie przedmiotu Umowy,
- 4) poniesie wszelkie koszty konieczne do zrealizowania przedmiotu Umowy.

§ 3

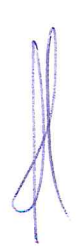
1. Wykonawca zobowiązany jest do stałej współpracy z Zamawiającym w celu koordynowania prawidłowej realizacji przedmiotu Umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest na czas obowiązywania niniejszej Umowy posiadać aktualną polisę OC w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.
3. Wykonawca zapewnia, że jego pracownicy oraz inne osoby, które w imieniu Wykonawcy będą brały udział w wykonywaniu przedmiotu Umowy posiadają należyte przygotowanie do wykonania czynności, w tym stosowną wiedzę, kwalifikacje, doświadczenie oraz wymagane prawem badania.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe podczas i w związku z wykonaniem przedmiotu Umowy, jak również z tytułu roszczeń cywilnoprawnych osób trzecich spowodowanych działalnością lub brakiem działania Wykonawcy przy wykonaniu przedmiotu Umowy.

§ 4

1. W przypadku zlecenia części przedmiotu Umowy Podwykonawcy/-om, wykonanie przedmiotu Umowy przez Podwykonawcę/-ów nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności i zobowiązań wynikających z warunków niniejszej Umowy. Wykonawca będzie odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniechania Podwykonawcy w takim zakresie, jak za działania, uchybienia i zaniechania samego Wykonawcy.
2. Za przedmiot Umowy wykonany przez Podwykonawcę/-ów wynagrodzenie regulować będzie Wykonawca.
3. Powierzenie Podwykonawcom całości lub każdej z części przedmiotu Umowy nie zmienia treści zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie całości lub każdej z części przedmiotu Umowy. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, zaniechania, uchybienia i zaniedbania każdego Podwykonawcy i jego pracowników tak, jakby to były działania, zaniechania, uchybienia lub zaniedbania jego własnych pracowników.
4. Zamawiający i Wykonawca nie ponoszą solidarnej odpowiedzialności za zapłatę wynagrodzenia za każdą z części przedmiotu Umowy wykonanej przez Podwykonawcę/-ów, gdyż odpowiedzialność ta w całości i wyłącznie obciąża Wykonawcę.

§ 5

1. Strony ustalają, że wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu Umowy wyniesie odpowiednio:
 - a) Część I – zł brutto (słownie złotych brutto:,/100),
 - b) Część II – zł brutto (słownie złotych brutto:,/100),
 - c) Część III – zł brutto (słownie złotych brutto:,/100),
 - d) Część IV – zł brutto (słownie złotych brutto:,/100),
 - e) Część V – zł brutto (słownie złotych brutto:,/100)zgodnie z przesłaną ofertą Wykonawcy z dnia



2. łączne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu niniejszej Umowy wyniesie zł brutto (słownie złotych brutto:, .../100.
3. Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT / nie jest płatnikiem podatku VAT.
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust 2 wyczerpuje wszelkie roszczenia Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu Umowy.
5. Wykonanie przedmiotu Umowy zostanie potwierdzone protokołem odbioru dla każdej z części, zgodnie z Załącznikiem nr 2.

§ 6

1. Zamawiający zastrzega, że w sytuacji wystąpienia siły wyższej, Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od Umowy za porozumieniem Stron. Przez siłę wyższą rozumie się zdarzenie bądź połączenie zdarzeń lub okoliczności, niezależnych od Stron, które zasadniczo utrudniają lub uniemożliwiają wykonywanie zobowiązań danej Strony wynikających z Umowy, a których dana Strona nie mogła przewidzieć poprzez działanie zdarzeń, takich jak: pożary, powodzie, ataki terrorystyczne, wojny, klęski żywiołowe, zagrożenia epidemiologiczne, a także inne zdarzenia, o charakterze zewnętrznym, na które Strony nie mają żadnego wpływu i których nie mogły przewidzieć w chwili podpisania Umowy.
2. Jeżeli zaistnieje taka konieczność, przedmiot Umowy musi zostać zorganizowany zgodnie z obowiązującymi w dniu realizacji obostrzeniami dotyczącymi stanu pandemii COVID-19. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania uczestników o środkach bezpieczeństwa i stosownych zasadach w tym zakresie.

§ 7

1. Płatność zostanie uregulowana przez Zamawiającego w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy podany w prawidłowo wystawionej fakturze, w terminie do 30 dni od daty dostarczenia oryginału do siedziby Zamawiającego. Za datę zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
2. Podstawą złożenia faktury będzie protokół odbioru przedmiotu Umowy dla każdej z części.
3. Wykonawca ma możliwość przesłania drogą elektroniczną ustrukturyzowanej faktury elektronicznej w rozumieniu ustawy o elektronicznym fakturowaniu.
4. W przypadku, gdy Wykonawca skorzysta z możliwości przesłania ustrukturyzowanej faktury elektronicznej, wówczas zobowiązany jest do skorzystania z Platformy Elektronicznego Fakturowania udostępnionej na stronie internetowej <https://efaktura.gov.pl>.
5. Zasady związane z wystawianiem ustrukturyzowanych faktur elektronicznych i innych ustrukturyzowanych dokumentów określa ustawa o elektronicznym fakturowaniu oraz akty wykonawcze.
6. W przypadku, gdy Wykonawca korzysta z usług brokera **Infinite IT Solutions**, wpisując dane nabywcy:
 - w sekcji NIP należy wpisać NIP Miasta: 7250028902,
 - jako *typ numeru PEPPOL* należy wybrać NIP,
 - w polu *Numer PEPPOL* należy wpisać NIP własny Urzędu: 7252072586.
7. W przypadku, gdy Wykonawca korzysta z usług brokera **PEFexpert**, wpisując dane nabywcy:
 - w sekcji *Identyfikator podatkowy* należy wpisać NIP Miasta: 7250028902,
 - jako *Rodzaj adresu PEF* należy wybrać NIP,
 - w polu *numer adresu PEF* należy wpisać własny Urzędu: 7252072586.

W obu ww. przypadkach sekcja *Odbiorca* powinna być wypełniona zgodnie z miejscem dostawy/odbioru towaru/usługi.

8. Wykonawca zobowiązany jest powiadomić Zamawiającego o wystawieniu faktury na Platformie Elektronicznego Fakturowania – na poniższego e-maila: biuro.aktywnosci@uml.lodz.pl.
9. 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, 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 w/w wykazie.
10. Okres do czasu uzyskania przez Wykonawcę wpisu rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w w/w wykazie nie jest traktowany jako opóźnienie Zamawiającego w zapłacie należnego wynagrodzenia i w takim przypadku nie będą naliczane za ten okres odsetki za opóźnienie w wysokości odsetek ustawowych, jak i uznaje się, że wynagrodzenie nie jest jeszcze należne Wykonawcy w tym okresie.

§ 8

1. Strony Umowy ustalają kary umowne należne od Wykonawcy na rzecz Zamawiającego z następujących przyczyn:
 - a) niewykonania Umowy zgodnie z przedmiotem Umowy - w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 lit. a), b), c), d), e) niniejszej Umowy, stosownie do przedmiotu zamówienia realizowanego przez Wykonawcę,
 - b) nienależytego wykonania Umowy zgodnie z przedmiotem Umowy - w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 lit. a), b), c), d), e) niniejszej Umowy, stosownie do przedmiotu zamówienia realizowanego przez Wykonawcę,
 - c) w przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od niniejszej Umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 30% wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 lit. a), b), c), d), e) niniejszej Umowy.
2. Suma kar umownych naliczonych na podstawie §8 ust. 1 nie może przekraczać 30% wynagrodzenia łącznego Wykonawcy, o którym mowa w §5 ust 2.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dla każdej z części potrącenia kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, a Wykonawca wyraża na to zgodę. W tej sytuacji Zamawiający poinformuje Wykonawcę o wysokości potrąceń z tytułu kar.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 10

Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 11

Ewentualne spory, które wynikły w związku z realizacją przedmiotu Umowy, Strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sądy właściwe dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

PODINSPEKTOR

Konrad Kabała

RADCA PRAWNY
Aleksandra Krawczy

Wykonawca może złożyć ofertę na daną część lub całość zamówienia, uwzględniając, że oferta dla danej części musi zawierać wszystkie pozycje w niej wymienione.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia i skontrolowania gramatury oraz świeżości dostarczonych potraw.

Część I

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa.
2. Termin realizacji usługi: **03 grudnia 2022 roku w godzinach 15:00-20:00.**
3. Miejsce realizacji usługi: **OSP Mieszki, Łódź, ul. Pomorska 406.**
4. Liczba osób: **130.**
5. Wykonawca **zobowiązany jest do:**
 - 1) Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy i dostarczenie ich na miejsce spotkania wraz z pozostałym wymienionym w zestawieniu asortymentem.
 - 2) Przygotowania potraw ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.
 - 3) Transportu na koszt własny przygotowanych potraw i artykułów spożywczych na miejsce spotkania i podanie ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
 - 4) Zapewnienia naczyń (np. wazy, półmiski i patery itp.), na których potrawy będą podawane oraz ich odebrania po zakończeniu spotkania lub w innym ustalonym z Zamawiającym terminie.
 - 5) Zapewnienia jednolitej porcelanowej zastawy dla 130 osób:
 - Talerze głębokie,
 - Talerze deserowe,
 - Talerze obiadowe,
 - Talerze do ciasta,
 - Filiżanki do kawy,
 - Szklanki do herbaty,
 - Szkło do kompotu,
 - Sztućce – łyżki, noże, widelce, łyżeczki, widelczyki do ciast.
 - 6) Zapewnienie gorącej wody na kawę i herbatę w trzech termosach.
 - 7) Zapewnienia dostępności ciepłych potraw na miejscu spotkania.
 - 8) Zapewnienia niezbędnego personelu (min. 3 osoby) do obsługi spotkania. Do zadań personelu należeć będzie rozstawienie zastawy i dekoracji na stołach, przygotowanie potraw do podania oraz zebranie brudnych naczyń.
 - 9) Po stronie Zamawiającego leży zapewnienie stołów, obrusów i dekoracji stołów.
 - 10) Posprzątkania po zakończeniu spotkania.
 - 11) Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 poz. 2132).
 - 12) Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 13) Posiadania przez osoby wydające posiłki aktualnego w dniu realizacji usługi orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 14) Posiadania aktualnego w dniu realizacji usługi ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności gospodarczej. Ważność polisy zostanie zweryfikowana przed podpisaniem umowy na realizację usługi.
6. Specyfikacja:

Asortyment	Jednostka	Ilość
Rosół z makaronem	porcja 300 ml	130
Kluski śląskie	porcja 150 g	130

Ziemniaki gotowane	porcja 150 g	130
Karczek wieprzowy w sosie	porcja 150 g	130
Kotlet de volaille	porcja 150 g	130
Kotlet schabowy	porcja 150 g	130
Surówka z czerwonej kapusty	porcja 150 g	130
Surówka z marchewki	porcja 150 g	130
Surówka z kiszzonego ogórka	porcja 150 g	130
Kompot z truskawek	porcja 200 ml	130
Salatka jarzynowa z jajkiem	porcja 100 g	130
Wędlina – szynka wieprzowa	porcja 80 g	130
Wędlina – polędwica sopocka	porcja 80 g	130
Wędlina – baleron	porcja 80 g	130
Śledź w oleju	porcja 80 g	130
Jajka faszerowane pastą z makreli	sztuka	130
Sernik	porcja 150 g	130
Jabłecznik	porcja 150 g	130
Makowiec	porcja 150 g	130
Pieczycwo	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Herbata	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Mleczko do kawy	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cukier	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Zimne napoje - coca-cola	litr	30
Zimne napoje - sprite	litr	30
Zimne napoje - sok jabłkowy	litr	35
Zimne napoje - sok pomarańczowy	litr	35

Część II

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa.
2. Termin realizacji usługi: **10 grudnia 2022 roku w godzinach 17:00-20:00.**
3. Miejsce realizacji usługi: **Szkoła Podstawowa nr 40, Łódź, ul. Praussa 2** (pomieszczenie wskaże Zamawiający w dniu realizacji usługi).
4. Liczba osób: **60.**
5. Wykonawca **zobowiązany jest do:**
 - 1) Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy i dostarczenie ich na miejsce spotkania wraz z pozostałym wymienionym w zestawieniu asortymentem.
 - 2) Przygotowania potraw ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.
 - 3) Transportu na koszt własny przygotowanych potraw i artykułów spożywczych na miejsce spotkania i podanie ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego.

- 4) Zapewnienia naczyń (np. wazy, półmiski i patery itp.), na których potrawy będą podawane oraz ich odebrania po zakończeniu spotkania lub w innym ustalonym z Zamawiającym terminie.
 - 5) Zapewnienia jednolitej porcelanowej zastawy dla 60 osób:
 - Talerze głębokie,
 - Talerze deserowe,
 - Talerze obiadowe,
 - Talerze do ciasta,
 - Filiżanki do kawy,
 - Szklanki do herbaty,
 - Szklanki do kompotu,
 - Sztućce – łyżki, noże, widelce, łyżeczki, widelczyki do ciast.
 - 6) Zapewnienie gorącej wody na kawę i herbatę w dwóch termosach.
 - 7) Zapewnienia dostępności ciepłych potraw na miejscu spotkania.
 - 8) Zapewnienia niezbędnego personelu (min. 2 osoby) do obsługi spotkania. Do zadań personelu należeć będzie przeniesienie stołów i krzeseł (zapewnia Zamawiający) ze wskazanego miejsca, ich ustawienie i nakrycie, rozstawienie zastawy i dekoracji wigilijnej, obsługa kelnerska. Obsługa kelnerska zapewni sprawny przebieg spotkania. Obrusy (minimum 15 sztuk) muszą być białe o wymiarach minimum 250x140 cm. Dekorację ma stanowić pięć stroików świątecznych nie ograniczających widoczności pomiędzy osobami biorącymi udział w spotkaniu oraz serwetki z motywem świątecznym. Po zakończeniu spotkania do personelu obsługującego będzie należało uprzątnięcie dekoracji i obrusów oraz doprowadzenie pomieszczenia do stanu pierwotnego.
 - 9) Zapewnienia opakowań na potrawy w przypadku ich pozostania.
 - 10) Posprzątania po zakończeniu spotkania.
 - 11) Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 poz. 2132).
 - 12) Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 13) Posiadania przez osoby wydające posiłki aktualnego w dniu realizacji usługi orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 14) Posiadania aktualnego w dniu realizacji usługi ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności gospodarczej. Ważność polisy zostanie zweryfikowana przed podpisaniem umowy na realizację usługi.
6. Specyfikacja:

Asortyment	Jednostka	Ilość
Zupa grzybowa z makaronem	porcja 400 ml	60
Barszcz czerwony z uszkami	porcja 250 ml	60
Filet z mintaja smażony	porcja 150 g	60
Pierogi z kapustą i grzybami	porcja 300 g	60
Kapusta z grochem	porcja 250 g	60
Kapusta z grzybami	porcja 200 g	60
Kompot z suszu	porcja 250 ml	60
Sałatka jarzynowa	porcja 100 g	60
Tymbaliki z karpia	porcja 100 g	60
Ryba po grecku	porcja 150 g	60
Śledź pod pierzynką	porcja 100 g	60
Śledź w oleju	porcja 100 g	60

Sernik	porcja 150 g	60
Makowiec	porcja 150 g	60
Piernik	porcja 150 g	60
Winogrono	10 kg	
Mandarynki	10 kg	
Pieczewo	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Herbata	bez ograniczeń	
Kawa	bez ograniczeń	
Mleczko do kawy	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cukier	proporcjonalnie do liczby uczestników	

Część III

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa.
2. Termin realizacji usługi: **17 grudnia 2022 roku w godzinach 13:30-17:00.**
3. Miejsce realizacji usługi: **Szkoła Podstawowa nr 11, Łódź, ul. Hufcowa 20a** (pomieszczenie wskaże Zamawiający w dniu realizacji usługi).
4. Liczba osób: **150.**
5. Wykonawca **zobowiązany jest do:**
 - 1) Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy i dostarczenie ich na miejsce spotkania wraz z pozostałym wymienionym w zestawieniu asortymentem.
 - 2) Przygotowania potraw ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.
 - 3) Transportu na koszt własny przygotowanych potraw i artykułów spożywczych na miejsce spotkania i podanie ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego.
 - 4) Zapewnienia naczyń (np. wazy, półmiski i patery itp.), na których potrawy będą podawane oraz ich odebrania po zakończeniu spotkania lub w innym ustalonym z Zamawiającym terminie.
 - 5) Zapewnienie gorącej wody na kawę i herbatę w trzech termosach.
 - 6) Zapewnienia dostępności ciepłych potraw na miejscu spotkania.
 - 7) Zapewnienia naczyń, sztućców oraz serwetek jednorazowych dla 150 osób z uwzględnieniem 10% zapasu: flaczarka jednorazowa papierowa 500 ml, talerzyk papierowy 22 cm, łyżka jednorazowa do zupy, widelec jednorazowy plastikowy, kubek jednorazowy do napojów gorących 200 ml oraz mieszadełko 130 mm.
 - 8) Zapewnienia niezbędnego personelu (min. 4 osoby) do obsługi spotkania. Do zadań personelu należeć będzie: ustawienie i nakrycie stołów i krzeseł (zapewnia Zamawiający), rozstawienie zastawy i dekoracji wigilijnej, obsługa kelnerska. Obsługa kelnerska zapewni sprawny przebieg spotkania. Obrusy (minimum 15 sztuk) muszą być białe o wymiarach minimum 250x140 cm. Dekorację ma stanowić pięć stroików świątecznych nie ograniczających widoczności pomiędzy osobami biorącymi udział w spotkaniu oraz serwetki z motywem świątecznym. Po zakończeniu spotkania do personelu obsługującego będzie należało uprzątnięcie dekoracji i obrusów oraz doprowadzenie pomieszczenia do stanu pierwotnego.
 - 9) Zapewnienia opakowań na potrawy w przypadku ich pozostania.
 - 10) Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 poz. 2132).
 - 11) Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 12) Posiadania przez osoby wydające posiłki aktualnego w dniu realizacji usługi orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych.

- 13) Posiadania aktualnego w dniu realizacji usługi ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności gospodarczej. Ważność polisy zostanie zweryfikowana przed podpisaniem umowy na realizację usługi.
6. Specyfikacja:

Asortyment	Jednostka	Ilość
Zupa grzybowa z makaronem	porcja 250 ml	150
Barszcz czerwony	porcja 200 ml	150
Miruna smażona	porcja 100 g	150
Pierogi z kapustą i grzybami	porcja 400 g	150
Kapusta z grochem	porcja 250 g	150
Śledź w oleju	porcja 50 g	150
Pieczyno - chleb	porcja 40 g	150

Część IV

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa.
2. Termin realizacji usługi: **12 grudnia 2022 roku w godzinach 18:00-20:00.**
3. Miejsce realizacji usługi: **Dom Kultury Ariadna, Łódź, ul. Niciarniana 1/3** (pomieszczenie wskaże Zamawiający w dniu realizacji usługi).
4. Liczba osób: **80.**
5. Wykonawca **zobowiązany jest do:**
 - 1) Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy i dostarczenie ich na miejsce spotkania wraz z pozostałym wymienionym w zestawieniu asortymentem.
 - 2) Przygotowania potraw ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.
 - 3) Transportu na koszt własny przygotowanych potraw i artykułów spożywczych na miejsce spotkania i podanie ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
 - 4) Zapewnienia naczyń (np. wazy, półmiski i patery itp.), na których potrawy będą podawane oraz ich odebrania po zakończeniu spotkania lub w innym ustalonym z Zamawiającym terminie.
 - 5) Zapewnienia jednolitej porcelanowej zastawy dla 80 osób:
 - Talerze głębokie,
 - Talerze deserowe,
 - Talerze obiadowe,
 - Talerze do ciasta,
 - Filiżanki do kawy,
 - Szklanki do herbaty,
 - Szklanki do kompotu,
 - Sztućce – łyżki, noże, widelce, łyżeczki, widelczyki do ciast.
 - 6) Zapewnienie gorącej wody na kawę i herbatę w trzech termosach.
 - 7) Zapewnienia dostępności ciepłych potraw na miejscu spotkania.
 - 8) Zapewnienia niezbędnego personelu (min. 3 osoby) do obsługi spotkania. Do zadań personelu należy nakrycie stołów, rozstawienie zastawy, obsługa kelnerska. Obsługa kelnerska zapewni sprawny przebieg spotkania. Obrusy (minimum 18 sztuk) na stoły o wymiarach 160x80 cm muszą być białe.
 - 9) Posprzątkania po zakończeniu spotkania.
 - 10) Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 poz. 2132).
 - 11) Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.

- 12) Posiadania przez osoby wydające posiłki aktualnego w dniu realizacji usługi orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 13) Posiadania aktualnego w dniu realizacji usługi ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności gospodarczej. Ważność polisy zostanie zweryfikowana przed podpisaniem umowy na realizację usługi.
6. Specyfikacja:

Asortyment	Jednostka	Ilość
Zupa grzybowa z łazankami	porcja 350 ml	80
Pierogi z kapustą i grzybami	porcja 200 g	80
Kapusta z grochem	porcja 150 g	80
Karp smażony saute	porcja 200 g	80
Śledź na słodko	porcja 100 g	80
Śledzie w oleju	porcja 150 g	80
Śledzie w śmietanie	porcja 150 g	80
Ryba w galarecie	porcja 100 g	80
Makiełki	porcja 100 g	80
Sernik	porcja 150 g	80
Jabłecznik	porcja 150 g	80
Makowiec	kg	3
Keks	porcja 150 g	80
Mandarynki	kg	4
Banany	kg	4
Winogrono	kg	5
Kompot z suszu	porcja 200 ml	80
Pieczyno	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Herbata ekspresowa	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa rozpuszczalna	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa mielona	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Śmietanka do kawy	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cukier	proporcjonalnie do liczby uczestników	

Część V

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa.
2. Termin realizacji usługi: **10 grudnia 2022 roku w godzinach 16:00-18:00.**
3. Miejsce realizacji usługi: **Szkoła Podstawowa nr 40, Łódź, ul. Praussa 2** (pomieszczenie wskaże Zamawiający w dniu realizacji usługi).
4. Liczba osób: **80.**
5. Wykonawca **zobowiązany jest do:**
 - 1) Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy i dostarczenie ich na miejsce spotkania wraz z pozostałym wymienionym w zestawieniu asortymentem.

- 2) Przygotowania potraw ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.
 - 3) Transportu na koszt własny przygotowanych potraw i artykułów spożywczych na miejsce spotkania i podanie ich zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
 - 4) Zapewnienia naczyń (np. wazy, półmiski i patery itp.), na których potrawy będą podawane oraz ich odebrania po zakończeniu spotkania lub w innym ustalonym z Zamawiającym terminie.
 - 5) Zapewnienia jednolitej porcelanowej zastawy dla 80 osób:
 - Talerze głębokie,
 - Talerze deserowe,
 - Talerze obiadowe,
 - Talerze do ciasta,
 - Filiżanki do kawy,
 - Szklanki do herbaty,
 - Szklanki do kompotu,
 - Sztućce – łyżki, noże, widelce, łyżeczki, widelczyki do ciast.
 - 6) Przygotowanie dwóch stołów „kawowo-deserowych” (stoły zapewnia Zamawiający) nakrytych białymi obrusami. Na stołach poza ciastami i owocami Wykonawca zapewni gorącą wodę na kawę i herbatę w trzech termosach.
 - 7) Zapewnienia niezbędnego personelu (min. 3 osoby) do obsługi spotkania. Do zadań personelu należeć będzie przeniesienie stołów i krzeseł (zapewnia Zamawiający) ze wskazanego miejsca, ich ustawienie i nakrycie, rozstawienie zastawy i dekoracji wigilijnej, obsługa kelnerska. Obsługa kelnerska zapewni sprawny przebieg spotkania. Obrusy (minimum 15 sztuk) muszą być białe o wymiarach minimum 250x140 cm. Dekorację ma stanowić pięć stroików świątecznych nie ograniczających widoczności pomiędzy osobami biorącymi udział w spotkaniu oraz serwetki z motywem świątecznym. Po zakończeniu spotkania do personelu obsługującego będzie należało uprzątnięcie dekoracji i obrusów, odniesienie stołów i krzeseł do wskazanego przez Zamawiającego miejsca oraz doprowadzenia pomieszczenia do stanu pierwotnego.
 - 8) Zapewnienia czterech koszy na śmieci.
 - 9) Posprzątania po zakończeniu spotkania.
 - 10) Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 poz. 2132).
 - 11) Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 12) Posiadania przez osoby wydające posiłki aktualnego w dniu realizacji usługi orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 13) Posiadania aktualnego w dniu realizacji usługi ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności gospodarczej. Ważność polisy zostanie zweryfikowana przed podpisaniem umowy na realizację usługi.
6. Specyfikacja:

Asortyment	Jednostka	Ilość
Zupa grzybowa z makaronem	porcja 300 ml	80
Barszcz czerwony czysty	porcja 300 ml	80
Karp smażony	porcja 250 g	80
Pierogi z kapustą i grzybami	5 sztuk/osoba	80
Kapusta z grochem	porcja 250 g	80
Sandacz na postumencie z pomarańczy	porcja 125 g	80
Kompot z suszu	porcja 500 ml	80

Sałatka jarzynowa	porcja 125 g	80
Ryba po grecku	porcja 125 g	80
Śledź pod pierzynką	porcja 125 g	80
Śledź w oleju	porcja 75 g	80
Sernik z białą czekoladą i mascarpone	porcja 125 g	80
Makowiec	porcja 150 g	80
Szarlotka	porcja 150 g	80
Piernik	porcja 150 g	80
Pieczywo – chleb jasny	porcja 125 g	80
Pieczywo – chleb ciemny	porcja 60 g	80
Herbata	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Kawa	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Mleczko do kawy	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cukier	proporcjonalnie do liczby uczestników	
Cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników	

PODINSPEKTOR
Konrada Kabata

RADCA PRAWNY
Aleksandra Krawczyk

Załącznik nr 2 do umowy nr DSR-BAM-IX.272.__.2022

Protokół potwierdzający wykonanie przedmiotu zlecenia

Sporządzony w dniu _____ 2022 r. na podstawie umowy nr DSR-BAM-IX.272.__.2022 z dnia: _____ 2022 r. pomiędzy:

Zamawiającym:

Miastem Łódź z siedzibą przy ul. Piotrkowskiej 104, 90-926 Łódź, NIP: 7250028902, REGON: 472057632,

a

Wykonawcą:

.....
.....,

Przedmiot zlecenia:

Usługa cateringowa –

Wykonawca wykonał usługę a Zamawiający przyjął ją.

Ze strony Zamawiającego

Ze strony Wykonawcy

Zamawiający zgłosił następujące zastrzeżenia i uwagi do wykonanej pracy.

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

Uwagi Wykonawcy.

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

Ze strony Zamawiającego

Ze strony Wykonawcy

