

Umowa na usługi cateringowe
zawarta w dniu.....

zawarta pomiędzy:

AMW HOTELE sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (00-906), ul. Żwirki i Wigury 1, działającą na podstawie wpisu do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Miasta Stołecznego Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000219989, NIP: 6762278406, REGON: 356882180, o kapitale zakładowym 132.155.842,00 zł,
reprezentowaną przez:

Gheorghe Mariana Cristescu – Prezesa Zarządu

zwaną dalej „Zamawiającym” lub „Stroną”,

a,

..... działającą na podstawie wpisu do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy..... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem, NIP:....., REGON:,

zwaną dalej „Wykonawcą” lub „Stroną”

o treści następującej:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług cateringowych dla Hotelu Huzar w Lublinie. Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć kompleksowe usługi cateringowe Hotelu Huzar w Lublinie przy ul. Spadochroniarzy 9, zgodnie ze Specyfikacją - załącznik nr 1 i 2 do niniejszej Umowy, które to załączniki stanowią integralną część Umowy.
2. Poszczególne usługi cateringowe będą zlecane przez Zamawiającego w formie zleceń szczegółowych, których przedmiot określony zostanie w Harmonogramie ustalonym przez Strony.
3. Usługa będzie realizowana od poniedziałku do niedzieli w tym:
 - a) świadczenie śniadań w formie szwedzkiego stołu na rzecz gości Hotelu Huzar w Lublinie, zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszej umowy stanowiącym jej integralną część, codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach 6:00 – 10:30, w soboty i niedziele w godzinach 7:00 – 11:00, a dla gości wyjeżdżających wcześniej, przygotowania śniadań w formie pakietu na wynos. Zamawiający zobowiązuje się określić ilość śniadań najpóźniej do godz. 20:00 na dzień przed ich świadczeniem przez Najemcę w formie pisemnej na adres mailowy
 - b) świadczenie posiłków (obiady i kolacje) na rzecz gości konferencyjnych/grupowych na podstawie zaakceptowanych przez Strony (Wykonawca – Zamawiający) zamówień, w terminie i godzinach ustalonych przez Strony, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
 - c) świadczenie przerw kawowych na rzecz gości konferencyjnych na podstawie zaakceptowanych przez strony (Wykonawca – Zamawiający) zamówień, w terminie i godzinach ustalonych przez Strony, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

§ 2

Termin realizacji

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu Umowy przez czas określony, począwszy od 1 września 2019 r. do dnia 30 sierpnia 2020 r.
2. Każdej ze Stron Umowy przysługuje prawo do wypowiedzenia Umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

§ 3

Zobowiązania i oświadczenia Stron

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania przedmiotu Umowy z zachowaniem należytej staranności, zabezpieczając wysoki poziom jakości usług w szczególności w jakości odpowiadającej kategorii restauracji hotelu ***.
2. Wykonawca oświadcza, że dysponuje personelem posiadającym odpowiednie uprawnienia, kwalifikacje, wiedzę i doświadczenie niezbędne do należytego wykonywania przedmiotu niniejszej Umowy, zobowiązuje się wykonać przedmiot niniejszej Umowy z należyłą starannością wynikającą z zawodowego charakteru prowadzonej przez siebie działalności gospodarczej, z uwzględnieniem wskazań Zamawiającego.
3. Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - a. dostawa dań i dodatków, estetycznie podanych przez sprawną i fachową obsługę, przygotowanych z produktów świeżych i dobrej jakości;
 - b. przygotowywanie posiłków, zgodnie z jadłospisami ustalonymi przez Strony;
 - c. zapewnienie niezbędnego sprzętu, nakryć stołowych, obrusów, naczyń i sztućców, serwetek, wykalacek, zestawów przypraw w wystarczającej ilości, a także ewentualnego transportu posiłków w warunkach spełniających wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności,
 - d. zapewnienie mebli do Sali restauracyjnej, w celu świadczenia usługi gastronomicznej,
 - e. korzystanie z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem;
 - f. przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, Ppoż., sanitarno-epidemiologicznych;
 - g. porcjowanie i wydawanie posiłków;
 - h. sprząatanie i usunięcie z pomieszczeń Zamawiającego opakowań i odpadów pokonsumpcyjnych;
 - i. wywóz opakowań i odpadków w szczelnie zamkniętych pojemnikach/workach na własny koszt;
4. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu Umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i aktami wykonawczymi oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (oraz dalszymi zmianami).
5. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania Przedmiotu Umowy ponosi Wykonawca.
6. Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków zobowiązuje się do nieodpłatnego udostępnienia sali jadalnej znajdującej się na terenie Hotelu.
7. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić wyposażenie do Sali restauracyjnej, tj. stoły oraz krzesła, w celu świadczenia usługi cateringowej.
8. Wykonawca oświadcza, iż do przygotowywania posiłków będzie korzystać z własnego sprzętu gastronomicznego.
9. Wykonawca oświadcza, że dysponuje własnym transportem, którym dostarczać będzie posiłki, spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności.
10. Zamawiający ma prawo zlecić wykonanie części zleceń objętych przedmiotem niniejszej Umowy innym podmiotom współpracującym z Zamawiającym. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia odszkodowawcze, jak również roszczenia o utracone korzyści.

§ 4

Przyjęcie odpowiedzialności

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonanie przedmiotu Umowy, w tym również za działania i zaniechania osób i podmiotów, które będą wykonywać przedmiot Umowy w imieniu Wykonawcy.
2. Wykonawca przejmuje odpowiedzialność na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu Cywilnego z tytułu szkód zaistniałych w związku ze zdarzeniami losowymi, następstwami nieszczęśliwych wypadków pracowników i osób trzecich, a także szkód powstałych przy wykonywaniu czynności, stanowiących przedmiot niniejszej Umowy, wynikłe z winy leżącej po stronie Wykonawcy, w szczególności w zakresie należytego wykonania zobowiązania.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej Umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi (personel i podwykonawcy).
4. Wykonawca oświadcza, że posiada ważną polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności, w tym obejmującą przedmiot Umowy na kwotę nie niższą niż 200 000,00 złotych (słownie: dwieście tysięcy złotych 00/100) obejmującą co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych na kwotę nie niższą niż 150 000 złotych oraz odpowiedzialność z tytułu szkody wyrządzonej na mieniu na kwotę nie niższą niż 50 000 złotych - ważną na dzień zawarcia Umowy oraz zobowiązuje się do jej utrzymania przez cały czas trwania Umowy - kopia polisy ubezpieczeniowej stanowi załącznik nr 2 do umowy. Wykonawca zobowiązuje się utrzymywać ważną polisę przez cały okres trwania Umowy.
5. W przypadku gdy Zamawiający stanie się stroną postępowania sądowego lub zostanie w stosunku do niego skierowane roszczenie, którego podstawą będzie poniesiona szkoda majątkowa lub niemajątkowa będąca wynikiem realizacji przez Wykonawcę Umowy, Wykonawca zobowiązany jest do przystąpienia do postępowania i zaspokojenia zgłoszonych roszczeń, a także pokrycia kosztów jakie zostaną poniesione przez Zamawiającego w związku ze zgłoszonym roszczeniem.
6. Wykonawca przyjmuje na siebie materialną odpowiedzialność za sprzęt i pomieszczenia przekazane mu przez Zamawiającego w celu realizacji Umowy i zobowiązuje się zwrócić je po wykonaniu Umowy w stanie niepogorszonym (poza normalnym zużyciem).
7. W wypadku pogorszenia stanu pomieszczeń lub sprzętu przekraczającego stan zwykłego zużycia, Wykonawca będzie zobowiązany w odniesieniu do pomieszczeń – wedle wyboru Zamawiającego – do przywrócenia stanu poprzedniego bądź zwrotu kosztów przywrócenia do stanu poprzedniego, a w odniesieniu do sprzętu – wedle wyboru Zamawiającego – do przywrócenia stanu poprzedniego bądź dostarczenia sprzętu nowego o takich samych lub równoważnych parametrach.
8. W przypadku, gdy szkoda nie zostanie naprawiona w terminie 30 dni, Zamawiający ma prawo do potrącenia kwoty równoważnej wartości szkody z wynagrodzenia Wykonawcy, na co niniejszym Wykonawca wyraża zgodę.

§ 5

Sposób realizacji Umowy

1. Osobą do współpracy ze strony Wykonawcy, która będzie odpowiedzialna za realizację niniejszej Umowy jest, tel....., mail.....
2. Zamawiający wyznacza osobę odpowiedzialną za wykonywanie Umowy, w tym odpowiedzialną za przeprowadzanie czynności odbioru realizacji poszczególnych jej części oraz do wszelkich kontaktów w sprawie realizacji Umowy: Zofię Dębowska, tel. 607 045 991, mail: z.debowska@amwhotele.pl.
3. Przyjęcie Harmonogramu zostanie niezwłocznie (lecz nie później niż w terminie 2 dni przed terminem dostawy danej partii posiłków) potwierdzone przez Wykonawcę osobie wskazanej do kontaktu ze strony Zamawiającego, pocztą elektroniczną.
4. Zamawiający ma prawo każdorazowej kontroli usługi będącej przedmiotem niniejszej Umowy również za pośrednictwem podmiotu trzeciego działającego na zlecenie lub z upoważnienia Zamawiającego.

5. Rozliczenia ilościowego, jakościowego oraz potwierdzającego zgodne z Umową wykonanie danej części Umowy, każdorazowo dokona w formie pisemnej upoważniony przedstawiciel Zamawiającego.
6. Rozliczenie, o którym mowa w ust. 5 bez zastrzeżeń będzie stanowiło podstawę do wystawienia faktury VAT.
7. W przypadku rozliczenia dokonanego z uwagami Zamawiający ma prawo potrącić z wynagrodzenia Wykonawcy kwotę odpowiednią do wagi naruszeń stwierdzonych w rozliczeniu, na co Wykonawca wyraża zgodę.

§ 6

Wynagrodzenie

1. Z tytułu świadczenia śniadań, o których mowa w § 1 ust. 3 pkt a) Umowy, Zamawiający jest zobowiązany płacić Wykonawcy kwotę w wysokości zł netto (słownie:.....) za jedno śniadanie.
2. Za prawidłowe zrealizowanie przedmiotu Umowy, określonego w § 1 ust. 3 pkt b) i c) Umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie będące iloczynem cen jednostkowych brutto posiłków oraz liczby posiłków zamówionych, dostarczonych i wydanych, na podstawie odrębnie przygotowanego zlecenia.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 i 2 jest wynagrodzeniem ryczałtowym i obejmuje koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji przez Wykonawcę niniejszej Umowy, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w Umowie i załącznikach.
4. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją Umowy nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej Umowy.
5. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktur VAT na koniec każdego tygodnia świadczenia usług objętych Umową. Wykonawca dołączy do faktur kopię rozliczeń, o którym mowa w § 5 ust. 5 Umowy za dany tydzień.
6. Wynagrodzenie będzie płatne w terminie 21 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym faktury VAT wraz z kopią rozliczenia, o którym mowa w § 5 ust. 5.
7. W przypadku wątpliwości co do prawidłowości faktury termin liczy się od dnia zakończenia uzgodnień pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą co do prawidłowości faktury lub dokonania przez Wykonawcę korekty błędnej faktury i doręczenia jej Zamawiającemu.

§ 7

Kary umowne

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego kar umownych:
 - a. za niewykonanie zamówienia w części lub w całości – w wysokości 5.000,00 zł za jedno zamówienie;
 - b. za nienależyte wykonanie zamówienia – w wysokości 2.500,00 zł za jedno zamówienie;
 - c. za opóźnienie w dostarczeniu posiłków – w wysokości 30,00 zł za każdy opóźniony posiłek, za każde rozpoczęte 15 minut opóźnienia;
 - d. w przypadku odstąpienia od Umowy określonego w § 9 ust. 1 - w wysokości 10.000,00 zł.
 - e. w przypadku wygaśnięcia lub innego zdarzenia powodującego utratę przez Wykonawcę ubezpieczenia, o którym mowa w § 4 – w wysokości 5.000 zł.
2. W przypadku naruszenia któregośkolwiek z obowiązków Wykonawcy, o których mowa Umowie, innych niż wymienione w ust. 1 powyżej, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1000,00 zł za każdy rozpoczęty dzień naruszenia.
3. Kary umowne są niezależne od siebie i należą się w pełnej wysokości, nawet w przypadku, gdy w wyniku jednego zdarzenia naliczana jest więcej niż jedna kara.
4. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych, odszkodowania, w pierwszej kolejności z ustanowionego zabezpieczenia, następnie z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 8

Zmiana umowy

1. Nie stanowią zmiany Umowy następujące przypadki:
 - a. zmiana osób, przy pomocy których Wykonawca lub Zamawiający realizuje Przedmiot Zamówienia, w tym osób upoważnionych do kontaktu w toku realizacji Umowy;
 - b. zmiana danych teleadresowych Stron;
 - c. zmiana danych rejestrowych Stron.
2. Przypadki określone w ust. 1 wymagają pisemnego niezwłocznego powiadomienia drugiej strony.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w przypadku zmian organizacyjnych dotyczących Zamawiającego – w zakresie dostosowującym terminy i sposób oraz zasady realizacji poszczególnych świadczeń jak i całej Umowy do zmian organizacyjnych.
4. Wszelkie zmiany Umowy wymagają porozumienia Stron oraz zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9

Rozwiązanie umowy

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od Umowy w całości lub w części w przypadku, gdy :
 - a. Wykonawca nie przystąpił do realizacji przedmiotu Umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego,
 - b. Wykonawca wykonuje przedmiot Umowy niezgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym sanitarno-epidemiologicznymi, Umową, specyfikacją,
 - c. Wykonawca nie zrealizował usługi na skutek czego Zamawiający musiał obsłużyć gości hotelowych bez obsługi cateringowej lub skorzystać z usług innego Wykonawcy,
 - d. Wykonawca dwukrotnie w sposób nienależyty zrealizował daną część Umowy.
2. Postanowienia ust. 1 pkt a-d traktowane będą jako odstąpienie od Umowy z winy Wykonawcy.
3. Zamawiający może wykonać prawo odstąpienia w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o okolicznościach uzasadniających odstąpienie od Umowy.
4. Zamawiający może rozwiązać umowę z 7 dniowym terminem wypowiedzenia w przypadku utraty przez Zamawiającego możliwości przyjęcia gości Hotelowych z usługą cateringową.
5. W przypadku odstąpienia, rozwiązani niniejszej Umowy Wykonawca zachowuje wynagrodzenie z tytułu należycie zrealizowanej części Przedmiotu Umowy.

§ 10

RODO

1. Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie danych wskazanych w niniejszym Porozumieniu w zakresie niezbędnym do realizacji Porozumienia (zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. a) i b) RODO).
2. Zamawiający informuje, iż administratorem powierzanych danych osobowych w zakresie określonym w Porozumieniu, w rozumieniu przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (rozporządzenie ogólne o ochronie danych, dalej „RODO”) jest AMW Hotele Spółką z o.o. z siedzibą w Warszawie, adres: ul. Żwirki i Wigury 1, 00-906 Warszawa. Administrator przetwarza powierzone dane osobowe zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Przetwarzanie odbywa się na podstawie RODO oraz ustawy o ochronie danych osobowych. Wykonawcy (osobom działającym w jego imieniu) przysługuje prawo dostępu do danych osobowych oraz wykonywania praw o których mowa w art. 13 ust. 2 lit. b) RODO. Dane będą przetwarzane i przechowywane przez cały okres realizacji porozumienia oraz czas niezbędny do jego rozliczenia. Przepisy powszechnie obowiązującego prawa mogą wydłużyć te okresy. Wykonawcy (osobom działającym w jego imieniu) przysługuje prawo

wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca (osoby działające w jego imieniu) uzna, iż przetwarzanie danych osobowych jego dotyczących narusza przepisy RODO.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej Umowy będą załatwiane w pierwszej kolejności polubownie, a w przypadku braku porozumienia przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy ustawy Kodeksu cywilnego.
3. Zmiana danych teleadresowych stron oraz osób uprawnionych do kontaktów dla swej skuteczności wymaga zawiadomienia drugiej strony w formie pisemnej.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w poufności wszelkich danych i informacji udostępnionych mu lub nabytych w trakcie realizacji Umowy. Obowiązek określony powyżej trwa także po zakończeniu Umowy, niezależnie od sposobu jej zakończenia.
5. Wykonawca nie może bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego potracić ani przenieść na osobę trzecią żadnych praw, obowiązków ani wierzytelności wynikających z Umowy.
6. Integralną część Umowy stanowią załączniki
Załącznik Nr 1 – Specyfikacja dotycząca śniadań,
Załącznik Nr 2 – Kopia polisy ubezpieczeniowej.
7. Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

**MENU BUFETU ŚNIADANIOWEGO
W HOTELU HUZAR W LUBLINIE**

Forma podania – stół szwedzki

1. bufet zimny:

- a/ wędliny – drobiowa, wieprzowa, salami, pasztety, tradycyjne wędliny z Lubelszczyzny,
- b/ sery – żółty, wędzony, pleśniowy, twarogowy, topiony, wiejski, twarożek ze szczypiorkiem,
- c/ ryby – wędzone, w oliwie, w zalewie octowej – koreczki itp.,
- d/ owoce – sezonowe (min. 2 rodzaje),
- e/ warzywa świeże – pomidory, ogórki, rzodkiewka, papryka-sezonowe warzywa.

2. dania zimne przetworzone:

- a/ salatkę – jarzynowa, z kurczaka, grecka, z brokułami, z tuńczyka, itp.
- b/ jajka w majonezie lub sosie tatarskim,
- c/ galaretki – wieprzowa, z kurczaka (tzw. tymbaliki),
- d/ warzywa konserwowe – papryka, ogórki, mieszanki warzywne, grzyby,

3. dania gorące (min. 3 dania na śniadanie):

- a/ jajecznica na maśle lub z dodatkami do wyboru.
- b/ kielbasa zapiekana z cebulką,
- c/ parówki z wody,
- d/ jajko sadzone na bekonie,
- e/ frankfurterki zapiekane z cebulką,
- f/ tosty francuskie,
- g/ boczek podsmażany,
- h/ ratatouille warzywne,
- i/ pieczarki panierowane,

4. dodatki śniadaniowe:

- a/ miód,
- b/ dżem (min. 2 rodzaje),
- c/ płatki kukurydziane, czekoladowe, miodowe itp.
- d/ musli owocowe,
- e/ masło w kostkach,
- f/ musztarda,
- g/ keczup,
- h/ majonez
- i/ sól i pieprz, cukier i cytryna
- j/ kakao

5. pieczywo i ciasta:

- a/ chleb pszenny, razowy, żytni i wieloziarnisty,
- b/ bułki pszenne i razowe,
- c/ ciasta własnego wypieku (min. 2 rodzaje),
- d/ ciastka deserowe,
- e/ croissanty,

- f/ pieczywo tostowe,
- g/ cebularze regionalne,
- h/ małe drożdżówki,

6. napoje zimne:

- a/ soki owocowe (min. 2 smaki),
- b/ woda mineralna niegazowana i gazowana,
- c/ jogurt owocowy (min. 2 smaki),
- d/ koktajle mleczne,

7. napoje gorące:

- a/ kawa (rozpuszczalna),
- b/ herbata (wielosmakowa),
- c/ mleko.