**Załącznik nr 1 do Ogłoszenia ZP 01/05/2017**

**"Opis przedmiotu zamówienia"**

1. **Przygotowanie potraw:**
	1. W toku przygotowania i przechowywania potraw i wszelkich produktów spożywczych powinny w ramach realizacji Przedmiotu zamówienia być przestrzegane przepisy ustawy
	z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr136, poz. 914, z późn. zm.) oraz przepisy wykonawcze do tej ustawy.
	2. Rodzaj potraw i napojów, w tym napojów alkoholowych, jakie Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i podawania w ramach Przedmiotu zamówienia, zostanie ustalony na podstawie Menu zaproponowanego przez Wykonawcę w załączniku do oferty (załącznik nr 3 do Ogłoszenia). Kategorie potraw i napojów, w tym napojów alkoholowych, wymaganych przez Zamawiającego i które służą do określenia przez Wykonawcę Menu, określa pkt 4 poniżej. W formularzu Menu Wykonawca w każdej kategorii potrawy lub napoju wskazuje poszczególne rodzaje, w ilości przez siebie wybranej, z uwzględnieniem minimalnej i maksymalnej ilości rodzajów w ramach każdej kategorii wymaganych przez Zamawiającego, zgodnie z pkt 4 poniżej.
	3. Do przygotowania potraw i napojów winny być użyte produkty spożywcze spełniające normy jakościowe produktów spożywczych określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności
	i żywienia; produkty żywnościowe winny być świeże i najwyżej jakości, a potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi.
	4. W przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki itp., winny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od realizacji usługi.
	5. Zachować należy normy na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.
	6. Podczas przygotowywania potraw winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków przygotowania potraw. Potrawy winny być przygotowywane na najwyższym poziomie z uwzględnieniem standardu Balu Sylwestrowego, na bazie produktów najwyższej jakości.
2. **Dostarczenie i przechowywanie potraw:**
	1. Potrawy i napoje winny być dostarczone do siedziby Zamawiającego, zgodnie
	z wymaganiami sanitarno - epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia, na koszt
	i ryzyko Wykonawcy.
	2. Samochody – chłodnie, przeznaczone do transportu żywności winny posiadać decyzję
	o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartę kontrolną pojazdu
	z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.
	3. W siedzibie Zamawiającego potrawy i napoje należy przechowywać w odpowiednich lodówkach.
	4. Zamawiający zapewni Wykonawcy miejsca dla zorganizowania zaplecza organizacyjnego
	i przechowywania potraw i napojów.
3. **Podanie potraw:**
	1. Wykonawca zapewni - w ilości wymaganej dla obsługi uczestników Balu określonej
	w Ogłoszeniu o zamówieniu:
		1. zastawę porcelanową stołową stosowną do rangi Balu, czystą, nieuszkodzoną i jednego rodzaju,
		2. sztućce i szkło, czyste, nieuszkodzone i jednego rodzaju,
		3. stoliki koktajlowe w celu wyposażenia 7 sal, w których odbywać się będzie Bal,
		4. stoliki bufetowe w celu wyposażenia 7 sal, w których odbywać się będzie Bal,
		5. stoły konsumenckie (tj. z miejscami siedzącymi przy stole) i krzesła do 3 sal, w których odbywać się będzie Bal, - co najmniej 30 sztuk, przy czym Zamawiający wymaga aby każdy stół był przeznaczony dla co najmniej 4 osób,
		6. dekoracje na wszystkie stoły, w szczególności kwiaty ciętew zakresie ustalonym z Zamawiającym,
		7. nakrycia stołów konsumenckich,
		8. pokrowce na stoliki koktajlowe, stoliki bufetowe oraz krzesła
	2. Wykonawca zapewni możliwość wymiany w toku Balu zastawy stołowej, sztućców i szkła, w przypadku jej uszkodzenia, na nową.
4. **Menu wymagane przez Zamawiającego podczas Balu, z podziałem na poszczególne kategorie:**
	1. Kategoria "Przekąski zimne" - porcja co najmniej 220 g na osobę - 16 rodzajów,
	2. Kategoria ”Sałatki" - porcja co najmniej 150 g na osobę - 6 rodzajów,
	3. Kategoria "Dania gorące" - porcja co najmniej 450 g na osobę - 13 rodzajów,
	4. Kategoria "Bufet słodki" - porcja co najmniej 120 g na osobę, w tym:
		1. ciasta, tarty, kremy lub musy – 7 rodzajów,
		2. owoce świeże krojone,
	5. Kategoria "Napoje" - serwowane na każdą salę w formie bufetu, bez ograniczeń
	i uzupełniane na bieżąco:
		1. woda niegazowana w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l,
		2. woda gazowana w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l,
		3. soki owocowe 100 %, napoje owocowe, minimum 4 rodzaje: pomarańczowy, porzeczkowy, grejpfrutowy, jabłkowy, serwowane w szklanych dzbankach o pojemności 1 l,
		4. napoje gazowane typu coca - cola, sprite, fanta - serwowane w butelkach o pojemności nie większej niż 1 l,
		5. kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego,
		6. wybór herbat - minimum 4 rodzaje do wyboru uczestników Balu (w tym herbata czarna, earl grey, zielona, owocowa), woda gorąca do zaparzania,
		7. cytryna - podawana w plasterkach na talerzykach,
		8. mleko 3,2% UHT do kawy - bez ograniczeń, podawane w dzbankach,
		9. cukier biały, trzcinowy i słodzik serwowany w saszetkach, po minimum 5 g każda.
	6. Kategoria Napoje alkoholowe:
		1. Open - bar, w ramach którego napoje alkoholowe będą serwowane przez barmanów uczestnikom Balu, bez ograniczeń, od 31.12.2017 r. od godz. 23.45 - do 1.01.2018 r. do godz. 4.00:
			1. wino białe, wytrawne (dwa rodzaje),
			2. wino czerwone, wytrawne (dwa rodzaje),
			3. wódka czysta (dwa rodzaje),
			4. whisky (dwa rodzaje),
			5. gin (dwa rodzaje),
			6. rum (dwa rodzaje),
			7. inne napoje alkoholowe, np. wino Martini, Campari,
			8. dodatki: lód, lód kruszony, cytryny, pomarańcze, limonki, świeża mięta, syropy barmańskie, słomki,
		2. Toast noworoczny: lampka wina musującego dla każdego uczestnika Balu;
		3. Poczęstunek w przerwie koncertu noworocznego w postaci lampki wina musującego dla każdego uczestnika Balu.
5. **Personel Wykonawcy**
	1. Wykonawca zapewni realizację Przedmiotu zamówienia przez co najmniej:
		1. sześciu koordynatorów, którzy kierować będą personelem Wykonawcy i odpowiadać za organizację i sprawną realizację Przedmiotu zamówienia;
		2. 1 szefa kuchni,
		3. 10 barmanów,
		4. 50 kelnerów.
	2. Osoby, o których mowa w pkt 5.1 oraz inne osoby bezpośrednio uczestniczące w realizacji Przedmiotu zamówienia w zakresie przygotowywania i podawania potraw, muszą posiadać książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością i częstym kontaktem z ludnością.
	3. Wskazane przez Zamawiającego w pkt 5.1 ilości Personelu ma charakter szacunkowy i minimalny. Wykonawca zapewni taką Ilość Personelu obsługującego Bal, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez opóźnień, w szczególności liczba kelnerów i barmanów winna gwarantować sprawną i szybką obsługę uczestników Balu.
	4. Ubiór Personelu winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny do rangi Balu, czysty, schludny, kompletny i elegancki.
	5. Każda osoba wchodząca w skład Personelu winna posiadać imienny identyfikator.
	6. Podawanie potraw i obsługa uczestników Balu winna odbywać się w sposób profesjonalny, z uwzględnieniem standardów obsługi kelnerskiej.
	7. Personel winien bezwzględnie przestrzegać zasad higieny i kultury osobistej.
	8. Personel oprócz serwowania posiłków, winien zadbać o estetyczny wygląd sal, w których odbywać się będzie Bal, poprzez bieżące ich sprzątanie w trakcie Balu, dbanie o należytą estetykę stołów poprzez uzupełnianie nakryć, sprzątanie brudnych naczyń oraz uporządkowanie pomieszczeń po zakończeniu Balu.

**Załącznik Nr 2 do Ogłoszenia**

Znak sprawy: ZP 01/05/2017

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(pieczęć adresowa Wykonawcy)*

**OFERTA**

|  |  |
| --- | --- |
| Pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia[[1]](#footnote-1) |  |
| Adres; adres - mail;nr telefonu, nr faxu |  |
| Numer NIP i Regon |  |

**dla Filharmonii Narodowej
ul. Jasna 5, 00-950 Warszawa**

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu *na świadczenie usług cateringowych w związku
z organizacją przez Filharmonię Narodową w Warszawie Balu Sylwestrowego 2017/2018:*

1. Oferujemy swoje usługi za cenę całkowitą:

**TABELA NR 1 – CENA CAŁKOWITA ZA WYKONANIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |
| --- | --- |
| **CENA OFERTY BRUTTO** | ............................................................................zł  słownie: ........................................................................ ...............................................................................................................................................................................................................................................................zł |
| **VAT** | .............................. % stawka ..................................................................zł słownie kwota:........................................................................................................................................................................................................................................zł |
| .............................. % stawka ..................................................................zł\*słownie kwota:......................................................................................................................................................................................................................................zł |
| **CENA OFERTY NETTO** | ............................................................................*złotych*(*słownie*: ........................................................................ ..............................................................................................................................................................................................................................................................*zł*) |
| ............................................................................*złotych*\*(*słownie*: ........................................................................ ..............................................................................................................................................................................................................................................................*zł*) |

\* w przypadku niewystępowania różnych stawek Vat - pole należy przekreślić lub pozostawić niewypełnione

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z Ogłoszeniem o zamówieniu (w tym ze wzorem umowy) i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń oraz, że przyjmujemy warunki zamówienia określone w Ogłoszeniu o zamówieniu.
2. Oświadczamy, że cena podana w niniejszym formularzu zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.
3. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą do czasu określonego w Ogłoszeniu o zamówieniu.
4. W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych we wzorze umowy z uwzględnieniem danych wynikających z oferty w terminie
i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
5. Integralną częścią oferty są jej załączniki :
	1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
	2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
	3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
6. Oświadczam/my, że jestem/ jesteśmy uprawnieni do reprezentowania Wykonawcy na podstawie …………………………………………………………………………………………………………………......................................

(podać rodzaj dokumentu, nr dokumentu)

|  |  |
| --- | --- |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(Miejscowość i data)* | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(Podpis i pieczęć imienna osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)* |

**Załącznik Nr 3 do Ogłoszenia**

Znak sprawy: ZP 01/05/2017

**"MENU"**

1. **Kategoria: Przekąski zimne:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wielkość porcji na osobę** | **Rodzaj: opis przekąski, składniki** |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| .... |  |  |
| **Cena brutto za osobę: .......................................... cena netto za osobę ........................................\*** |
| **Przekąski zimne Gratis** |
| .... |  |  |

1. **Kategoria: Sałatki:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wielkość porcji na osobę** | **Rodzaj: opis sałatki, składniki** |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| ... |  |  |
| **Cena brutto za osobę: .......................................... cena netto za osobę ........................................\*** |

1. **Kategoria: Dania gorące:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wielkość porcji na osobę** | **Rodzaj: opis dania gorącego, składniki** |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| ... |  |  |
| **Cena brutto za osobę: .......................................... cena netto za osobę ........................................\*** |

1. **Kategoria: Słodki bufet:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wielkość porcji na osobę** | **Rodzaj: opis, składniki** |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| ... |  |  |
| **Cena brutto za osobę: .......................................... cena netto za osobę ........................................\*** |

**\*** w przypadku owoców należy wpisać w jednej pozycji rodzaj wszystkich proponowanych przez Wykonawcę owoców

1. **Kategoria: Napoje:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj: opis** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| ... |  |
| **Cena brutto za osobę: .......................................... cena netto za osobę ....................................... \*** |

1. **Kategoria: Napoje alkoholowe:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj: opis, nazwa**  |
| 1 |  |
| 2 |  |
| ... |  |
| **Cena brutto za osobę: .......................................... cena netto za osobę .................................... \*** |

**\***w cenie brutto i netto za osobę w ramach każdej kategorii należy uwzględnić sumę pozycji od 1 do x

|  |  |
| --- | --- |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| *(Miejscowość i data)* | *(Podpis i pieczęć imienna osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)* |

**Załącznik Nr 4 do Ogłoszenia**

Znak sprawy: ZP 01/05/2017

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(nazwa i adres Wykonawcy)*

**DOŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na *Świadczenie usług społecznych cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego 2017/2018*oświadczam, iż Wykonawca, posiada doświadczenie polegające na realizacji co najmniej dwóch usług cateringowych dla min. 1000 osób każda z nich, o wartości jednostkowej nie mniejszej niż netto 150 000,00 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych) każda z nich, przy czym w zakres usługi wchodziło przygotowanie potraw, zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej, zapewnienie stołów, zastawy stołowej, sztućców i szkła:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Rodzaj i zakres zrealizowanej usługi  | Wartość netto usługi | Liczba uczestników dla których realizowana była usługa | Termin wykonania usługi | Nazwa i adres Zamawiającego, dla którego realizowana była usługa |
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |
| 5.  |  |  |  |  |  |
| 6.  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| *(Miejscowość i data)* | *(Podpis i pieczęć imienna osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)* |

**Załącznik Nr5 do Ogłoszenia**

Znak sprawy: ZP 01/05/2017

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(nazwa i adres Wykonawcy)*

**WYKAZ OSÓB, KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYŁY W REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług społecznych cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego 2017/2018składamy niniejszym oświadczenie w sprawie wykazu osób, które będą uczestniczyły w realizacji zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami**.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Funkcja  | Imię i Nazwisko | Doświadczenie - obsługa co najmniej 1 spotkania dla co najmniej 1000 osób - należy podać datę usługi, nazwę Zamawiającego, ilość uczestników spotkania | Podstawa do dysponowania osobą |
| Szef kuchni |  | 1.  |  |
| 2.  |
| 3.  |
| 4.  |

Ponadto oświadczam, iż:

1. dysponuję **koordynatorami** do obsługi Balu w liczbie: .................'
2. dysponuję **kelnerami** do profesjonalnej obsługi Balu, w liczbie ...............;
3. dysponuję **barmanami** do obsługi Balu w liczbie ...................

|  |  |
| --- | --- |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| *(Miejscowość i data)* | *(Podpis i pieczęć imienna osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)* |

**Załącznik nr6 do Ogłoszenia**

Znak sprawy: ZP 01/05/2017

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nazwa i adres Wykonawcy)

WZÓR

**Umowy na świadczenie usług społecznych cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego 2017/2018**

Umowa nr .....................

Zawarta w dniu .......………….. w Warszawie, pomiędzy

**Filharmonią Narodową w Warszawie**, 00-950 Warszawa, ul. Jasna 5, wpisaną do Rejestru Instytucji Kultury pod numerem RIK 5/92, NIP 5250009743, reprezentowaną przez

Dyrektora – Wojciecha Nowaka oraz Główną Księgową – Mariannę Nieciecką,

zwaną dalej **„Zamawiającym”**,

a

…………………….. z siedzibą w ………………… , wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy w,……………. …..Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS ……………., wysokość kapitału zakładowego: ……………… zł, NIP: …………………., / ………………………………………………….działającym na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o działalności gospodarczej prowadzonej przez Ministra Gospodarki z dnia ......................................................\*

Zwaną/ym dalej **„Wykonawcą”**, reprezentowaną/ym przez:

………………………………………………………………………………………………………

łącznie zwani dalej **Stronami,**

w związku ogłoszeniem Zamawiającego o zamówieniu na świadczenie usług społecznych cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego 2017/2018, zwane dalej "Ogłoszeniem o zamówieniu", w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, przeprowadzonego w trybie, o którym mowa w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 1994r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1020, z późn. zm., zwanej dalej ***ustawą Pzp***) oraz wyborem oferty Wykonawcy,

została zawarta Umowa następującej treści:

**§ 1 Przedmiot Umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usługi cateringowej, przygotowania i podawania potraw, napojów, w tym napojów alkoholowych (w tym także zawierających powyżej 18 % zawartości alkoholu) a także świadczenia profesjonalnych usług kelnerskich wraz z serwisem kucharskim podczas organizowanego przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego dla ok. 1200 osób w dniach od 31.12.2017 r. do 1.01.2018 r. w siedzibie Zamawiającego przy ul. Jasnej 5 w Warszawie, zwanej dalej "Balem Sylwestrowym", a Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia za należycie wykonaną usługę, zwane dalej "Przedmiotem Umowy".
2. Przez usługę cateringową Strony rozumieją usługę świadczoną zawodowo, przez Wykonawcę uprawnionego do świadczenia usług cateringowych w rozumieniu i na zasadach określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149, z późn. zm.).
3. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji Przedmiotu Umowy z uwzględnieniem i zastosowaniem potraw, napojów, w tym napojów alkoholowych, wskazanych w formularzu "Menu", stanowiącym załącznik do Oferty.
4. W przypadku zmiany liczby uczestników Balu Sylwestrowego, Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę co najmniej na 30 dni przez terminem realizacji Przedmiotu Umowy, a cena za Przedmiot zamówienia zostanie powiększona lub pomniejszona, odpowiednio do faktycznej liczby uczestników Balu, zgodnie z cenami jednostkowymi, wynikającymi z załącznika "Menu" do oferty Wykonawcy, stanowiącej załącznik nr 1 do Umowy.
5. Przedmiot Umowy wskazany w ust. 1 obejmuje w szczególności:
	1. przygotowanie i dostarczenie do siedziby Zamawiającego potraw oraz napojów, w oparciu o Menu, zgodnie z ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr 1 do Umowy,
	2. podawanie uczestnikom Balu Sylwestrowego potraw w odstępach czasu uzgodnionych z Zamawiającym,
	3. zapewnienie napojów serwowanych na każdą salę w formie bufetu, bez ograniczeń i uzupełnianych na bieżąco;
	4. zapewnienie napojów alkoholowych i ich wydawanie uczestnikom Balu Sylwestrowego w ramach open - baru od godz. 23.45 w dniu 31.12.2017 r. do godz. 4:00 w dniu 1.01.2018 r.;
	5. zapewnienie uczestnikom Balu Sylwestrowego, w przerwie koncertu sylwestrowego organizowanego przez Filharmonię Narodową, tj. ok. godz. 22.30 w dniu 31.12.2017 r., poczęstunku w postaci lampki wina musującego dla każdego uczestnika oraz toastu noworocznego w postaci lampki wina musującego dla wszystkich uczestników Balu Sylwestrowego,
	6. zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej i kucharskiej,
	7. zapewnienie wyposażenia i sprzętu cateringowego niezbędnego dla realizacji Przedmiotu Umowy,
	8. zapewnienia stolików koktajlowych, stołów bufetowych, stołów konsumenckich oraz krzeseł, nakrycia stołów, zastaw stołowych, szkła i sztućców oraz innych materiałów i sprzętu niezbędnych dla wykonania Przedmiotu Umowy w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników Balu Sylwestrowego oraz rozstawienie ich zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego,
	9. zapewnienia dekoracji kwiatowej na stoły bufetowe, stoły konsumenckie, stoliki koktajlowe,
	10. przygotowanie oznaczeń potraw w języku polskim na stołach bufetowych.
6. Szczegółowy opis i wymogi w zakresie ilości, jakości i rodzaju potraw i napojów serwowanych w toku Balu Sylwestrowego określa załącznik nr 1 do Umowy - oferta Wykonawcy oraz załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu - Opis przedmiotu zamówienia. Jakiekolwiek modyfikacje muszą być zaakceptowane przez Zamawiającego.
7. Przedmiot Umowy obejmuje wszelkie czynności i usługi wymagane obowiązującymi przepisami prawa dla jej realizacji. Ponad świadczenie usług i zapewnienie wyposażenia i materiałów, o których mowa w ust. 5, Przedmiot Umowy obejmuje również wszystko, co jest lub okaże się niezbędne do jego zrealizowania.
8. Przedmiot Umowy świadczony będzie w siedzibie Zamawiającego tj. przy ul. Jasnej 5 w Warszawie, z wyjątkiem usługi przygotowania potraw.
9. Wykonawca oświadcza, że:
	1. zapoznał się z Opisem Przedmiotu zamówienia i uznaje, że stanowi on wyczerpującą i kompletną podstawę do realizacji Przedmiotu Umowy i nie będzie wnosił zastrzeżeń do jego kompletności ani zakresu usług koniecznych do wykonania w ramach Umowy,
	2. zobowiązuje się do wykonania Przedmiotu Umowy na warunkach określonych w swojej ofercie, stanowiącej załącznik nr 1 do Umowy,
	3. posiada uprawnienia, wiedzę, kwalifikacje, doświadczenie i personel niezbędne do wykonania Przedmiotu Umowy,
	4. Przedmiot Umowy wykona z zachowaniem najwyższej staranności, zgodnie ze swoimi kwalifikacjami i posiadaną wiedzą.
10. Wykonawca zobowiązany jest do osobistego wykonania kluczowej części Przedmiotu Umowy, tj. przygotowania potraw oraz obsługi kelnerskiej. W pozostałym zakresie zobowiązuje się wykonać Przedmiotem Umowy siłami własnymi albo siłami własnymi i siłami zaakceptowanych przez Zamawiającego podwykonawców, których lista znajduje się w Załączniku nr 4 do Umowy. Zamawiający może odmówić zgody na zawarcie konkretnej umowy z podwykonawcą, pomimo tego, iż znajduje się on na wskazanej wyżej liście.
11. Przed przystąpieniem do realizacji Umowy Wykonawca przekazuje Zamawiającemu, o ile są mu już znane, następujące informacje: nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi. Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o każdej zmianie ww. danych w trakcie realizacji Umowy, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację Umowy.
12. Zamawiający może wyrazić na piśmie pod rygorem nieważności zgodę na wykonanie Przedmiotu Umowy przez podwykonawcę nie wymienionego na liście, o której mowa w ust. 10 powyżej. Na zawarcie konkretnej umowy z takim podwykonawcą Wykonawca obowiązany jest uzyskać zgodę Zamawiającego.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania lub zaniechania podwykonawców jak za własne.

**§ 2 Terminy realizacji**

1. Strony ustalają następujący termin wykonania Przedmiotu Umowy: od godz. 22:30 w dniu 31.12.2017 r. - do godz. 05.00 w dniu 1.01.2018 r., przy czym:
	1. w przerwie koncertu sylwestrowego organizowanego przez Filharmonię Narodową w toku Balu Sylwestrowego, tj. ok. godz. 22.30 w dniu 31.12.2017 r. podany zostanie poczęstunek dla wszystkich uczestników Balu Sylwestrowego tj. kieliszek wina musującego dla każdej osoby;
	2. od godz. 23.45 w dniu 31.12.2017 r. nastąpi realizacja Przedmiotu zamówienia w pozostałym zakresie.
2. Zamawiający zastrzega, że zmianie ulec mogą godziny wskazane w ust. 1. Zmiana ta nie stanowi zmiany Umowy.
3. Strony, co najmniej na 30 dni przez terminem, o którym mowa w ust. 1, ustalą szczegółowy harmonogram podawania potraw.
4. Wykonawca zrealizuje Przedmiot Umowy w sposób nie utrudniający przebiegu Balu Sylwestrowego i nie powodujący opóźnień w podawaniu uczestnikom Balu Sylwestrowego potraw i napojów, w tym napojów alkoholowych.

**§ 3 Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować Przedmiot Umowy na najwyższym poziomie oraz z zachowaniem należytej staranności przewidzianej dla prowadzącego działalność gospodarczą tego typu i przy uwzględnieniu zawodowego charakteru tej działalności, z uwzględnieniem rangi Balu Sylwestrowego, dbając jednocześnie o estetykę obsługi kelnerskiej oraz podawanych potraw, działając zgodnie z Umową i załącznikami do niej oraz przepisami prawa.
2. Do obowiązków Wykonawcy, oprócz określonych w innych postanowieniach Umowy, należy:
	1. współpraca z Zamawiającym i działanie na jego rzecz,
	2. dostarczenie produktów żywnościowych wyłącznie świeżych i najwyższej jakości oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przygotowanie potraw z produktów żywnościowych świeżych i najwyższej jakości w dniu ich dostarczenia,
	3. zapewnienie, aby produkty takie jak kawa, herbata i napoje posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy przed terminem ich podania w ramach realizacji Przedmiotu Umowy,
	4. zachowanie norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności,
	5. zachowanie, podczas przygotowywania potraw, wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków przygotowania potraw; potrawy winny być przygotowywane na najwyższym poziomie z uwzględnieniem standardu Balu Sylwestrowego, na bazie produktów najwyższej jakości;
	6. dostawa potraw i napojów do siedziby Zamawiającego zgodnie z wymaganiami sanitarno - epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia;
	7. przechowywanie potraw i napojów w siedzibie Zamawiającego w odpowiednich lodówkach;
	8. zapewnienie zastawy porcelanowej stołowej czystej, kompletnej i nieuszkodzonej oraz jednego rodzaju, stosownej do rangi Balu Sylwestrowego;
	9. zapewnienie i pokrycie kosztów transportu potraw, napojów, wszelkich materiałów i urządzeń niezbędnych do realizacji Umowy do siedziby Zamawiającego,
	10. przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej,
	11. stosowanie się do uwag Zamawiającego w kwestiach technicznych i organizacyjnych,
	12. zapewnienie kompleksowej koordynacji usług świadczonych w ramach Przedmiotu Umowy,
	13. zorganizowanie zaplecza organizacyjnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i jego zabezpieczenie,
	14. przygotowanie sal dla uczestników Balu Sylwestrowego co najmniej 60 minut przed jego rozpoczęciem,
	15. zapewnienie świadczenia obsługi kelnerskiej i kucharskiej na najwyższym poziomie, zgodnie z obowiązującymi standardami w tym zakresie, zgodnie z wymogami określonymi w załączniku nr 1 do swiz "Opis przedmiotu zamówienia",
	16. zapewnienie ciągłego, bieżącego podawania uczestnikom Balu napojów, w tym napojów alkoholowych oraz ich uzupełnianie w miarę zużycia i potrzeby,
	17. bieżące sprzątanie stołów i miejsca wydawania napojów alkoholowych,
	18. dbanie o estetykę stołów i czystość elementów wystawionych na stołach, w tym przeznaczonych do wspólnego użytku uczestników Balu,
	19. składowania wszelkich odpadów i śmieci w miejscach do tego wyznaczonych oraz ich usuwanie na własny koszt,
	20. zapewnienie odpowiednich warunków BHP w trakcie realizacji Przedmiotu Umowy,
	21. wykonanie Przedmiotu Umowy przez osoby posiadające aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określone przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2016 r. poz. 1866),
	22. zapewnienia wykonywania Przedmiotu Umowy przez szefa kuchni wskazanego w ofercie Wykonawcy, stanowiącej załącznik nr 1 do Umowy; Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego na zmianę szefa kuchni na inną osobę niż wskazana w ofercie Wykonawcy; Zamawiający odmówi udzielenia zgody na zmianę szefa kuchni, jeżeli nowy szef kuchni nie będzie spełniał wymagań opisanych w Ogłoszeniu o zamówieniu, o którym mowa w preambule do Umowy; powyższa zamiana nie wymaga wprowadzenia aneksu do Umowy,
	23. posiadanie wymaganych przez prawo zezwoleń i decyzji dotyczących prowadzenia działalności cateringowej i podawania alkoholu, w tym zawierającego powyżej 18 % zawartości alkoholu, zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (Dz. U. z 2016 r., poz. 487) oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 poz. 149) oraz przedstawić ww. dokumenty Zamawiającemu przed zawarciem niniejszej Umowy,
	24. zapewnienie estetycznej dekoracji stołów zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym, z wykorzystaniem w szczególności kwiatów ciętych,
	25. uprzątnięcie miejsca realizacji Przedmiotu Umowy, w tym zaplecza organizacyjnego.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za szkody na mieniu i zdrowiu powstałe w trakcie realizacji Umowy.
4. Jeżeli wśród uczestników Balu będą osoby, które ze względu na stan zdrowia, mogą mieć specjalne potrzeby żywieniowe, np. pewne ograniczenia dotyczące spożywania niektórych produktów, które należy uwzględnić przy organizacji Przedmiotu zamówienia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o tych szczególnych preferencjach żywieniowych, z co najmniej na 30 dni przez terminem realizacji Przedmiotu Umowy.
5. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania personelu skierowanego do wykonania Przedmiotu Umowy jak za działania i zaniechania własne.
6. Wykonawca oświadcza, że ponosi pełną odpowiedzialność za zapewnienie i przestrzeganie warunków bezpieczeństwa w czasie wykonywania Przedmiotu Umowy, w tym za spełnienie wszystkich wymogów i zasad wynikających z BHP.
7. Wykonawca może umieszczać w miejscu wykonywania Przedmiotu Umowy informacje identyfikujące Wykonawcę, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
8. Wszystkie koszty związane z wykonaniem niniejszej Umowy ponosi Wykonawca. W szczególności Wykonawca na własny koszt i ryzyko dokonuje zakupu wszystkich produktów żywnościowych, usług, materiałów i urządzeń, jak również opłaca wynagrodzenia pracowników i podwykonawców zatrudnionych przy realizacji Przedmiotu Umowy.
9. Wykonawca zobowiązany jest w okresie realizacji Przedmiotu Umowy oraz w terminie co najmniej 14 dni od jego zakończenia do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC) oraz od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW), z uwzględnieniem ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci, na sumę ubezpieczenia nie niższą niż 150 000, 00 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych) oraz do zapłacenia wszystkich należnych składek.
10. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć dowody dotrzymania warunków określonych w ust. 9 powyżej, w tym zapłacenia należnych składek.
11. Przed zawarciem umowy z podwykonawcami Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązuje się mu udzielić dodatkowych informacji dotyczących tych podwykonawców.
12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność względem Zamawiającego za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy.

**§ 4 Obowiązki Zamawiającego**

1. Do obowiązków Zamawiającego należy:
	1. współdziałanie z Wykonawcą w realizacji Przedmiotu Umowy,
	2. zapewnienie Wykonawcy w siedzibie Zamawiającego miejsc na zorganizowanie zaplecza organizacyjnego, w celu przygotowania realizacji Przedmiotu Umowy, ustawienia niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz potraw i napojów,
	3. wskazanie Wykonawcy miejsc poboru wody, energii elektrycznej w zakresie niezbędnym do realizacji obowiązków Wykonawcy, koszty poboru wody i energii elektrycznej pokrywa Zamawiający,
	4. udzielenie Wykonawcy wskazówek technicznych i organizacyjnych w zakresie realizacji Przedmiotu Umowy,
	5. udzielanie wszelkich wyjaśnień w zakresie realizacji Przedmiotu Umowy,
	6. zapłata Wynagrodzenia zgodnie z zasadami przewidzianymi w § 5 Umowy.
2. W trakcie realizacji Przedmiotu Umowy Zamawiający ma prawo sprawdzania jakości i liczby przygotowanych potraw i napojów, jak również jakości pracy personelu, skierowanego przez Wykonawcę do realizacji Przedmiotu Umowy.

**§ 5 Wynagrodzenie**

1. Strony, przyjmując jako podstawową formę rozliczeń wynagrodzenie ryczałtowe, ustalają wysokość maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie Przedmiotu Umowy określonego w § 1, zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą, na kwotę netto …………………. zł (słownie:……………………. …………………………...), plus należny podatek VAT, w wysokości: .........................................., co stanowi kwotę brutto .......................................... zł (słownie:……………………. …………………………...).
2. Na kwotę określoną w ust. 1 powyżej, składa się wynagrodzenie za realizację wszystkich usług i dostaw stanowiących Przedmiot Umowy, o którym mowa w § 1 ust. 1 i 2 i § 4 Umowy. Wynagrodzenie określone w Umowie, stanowi całość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy i obejmuje wszelkie koszty, jakie mogą wystąpić w związku z realizacją Przedmiotu Umowy. Zamawiający nie będzie zwracał Wykonawcy jakichkolwiek wydatków, ani zwalniał Wykonawcy ze zobowiązań jakie zaciągnął w związku z realizacją Umowy.
3. W przypadku zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników Baku Sylwestrowego, stosownie do § 1 Umowy, wynagrodzenie, którym mowa w ust. 1, będzie odpowiednio zmniejszone lub zwiększone odpowiednio do faktycznej liczby uczestników Balu Sylwestrowego, zgodnie z cenami jednostkowymi, określonymi w załączniku "Menu" do oferty Wykonawcy, stanowiącej załącznik nr 1 do Umowy.
4. Podstawą płatności wynagrodzenia określonego w niniejszym paragrafie będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę w terminie do 10 dni od dnia zakończenia realizacji Przedmiotu Umowy. Podstawą wystawienia faktury jest protokół zatwierdzenia przez Zamawiającego usług realizowanych w ramach Przedmiotu Umowy.
5. Wykonawca dostarczy fakturę VAT na adres Zamawiającego wskazany w Umowie. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w ciągu 30 dni licząc od dnia przedłożenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury, przy czym za dzień zapłaty wynagrodzenia uważać się będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
6. Wszelkie kwoty należne Zamawiającemu, w szczególności z tytułu kar umownych, mogą być potrącone z Zabezpieczenia należytego wykonania Umowy lub płatności realizowanej na rzecz Wykonawcy.
7. Wynagrodzenie netto, określone w ust. 1 niniejszego paragrafu, z uwzględnieniem i bez uszczerbku dla ust. 3 powyżej, jest wynagrodzeniem niezmiennym przez cały okres realizacji Przedmiotu Umowy.
8. Wynagrodzenie w niniejszym paragrafie obejmuje ryzyko i odpowiedzialność Wykonawcy
z tytułu oszacowania wszelkich kosztów związanych z realizacją Przedmiotu Umowy, a także oddziaływania innych czynników mających lub mogących mieć wpływ na koszty. Żadne nieoszacowanie, pominięcie nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia określonego w niniejszym paragrafie.

**§ 6 Kary umowne**

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość naliczenia od Wykonawcy kar umownych:
	1. za wypowiedzenie przez Zamawiającego Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 50 % Wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 Umowy,
	2. za wypowiedzenie przez Wykonawcę Umowy bez ważnych powodów - w wysokości 50 % Wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 Umowy,
	3. za opóźnienie w podaniu poczęstunku w postaci lampki wina musującego w przerwie koncertu sylwestrowego, o którym mowa w § 2 ust. 1 Umowy, w sposób zapewniający skorzystanie z poczęstunku przez wszystkich jego uczestników - w wysokości 5 000 (słownie: pięć tysięcy złotych),
	4. za opóźnienie w podaniu toastu noworocznego wszystkim uczestnikom balu Sylwestrowego, o czym mowa w § 2 ust. 1 Umowy - w wysokości 5 000 zł (słownie: pięć tysięcy złotych),
	5. za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy polegające na nierealizowaniu Przedmiotu Umowy zgodnie z ofertą Wykonawcy, zastosowanie produktów żywnościowych nieświeżych lub przeterminowanych lub niezapewnienie profesjonalnej i odpowiedniej obsługi kelnerskiej lub kucharskiej - w wysokości 30 % Wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 Umowy,
	6. za powierzenie realizacji Przedmiotu Umowy innemu podwykonawcy niż zaakceptowany przez Zamawiającego lub podwykonawcy, na którego Zamawiający nie wyraził zgody - w wysokości 0,5 % wynagrodzenia Wykonawcy brutto określonego w 5 ust. 1 Umowy, za każdy przypadek.
2. Zamawiający uprawniony jest do potrącenia kar umownych z jakichkolwiek płatności na rzecz Wykonawcy, w tym także płatności niewymagalnych, na co Wykonawca wyraża nieodwołalną zgodę.
3. Kary umowne przewidziane w niniejszym paragrafie mogą przysługiwać niezależnie od siebie.
4. Przewidziane w Umowie postanowienia dotyczące kar umownych nie ograniczają możliwości dochodzenia przez Zamawiającego od Wykonawcy na zasadach ogólnych odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
5. W przypadku rozwiązania, wypowiedzenia Umowy przez którąkolwiek ze Stron lub odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego zgodnie z art. 145 ustawy Pzp, w mocy pozostają wszystkie jej postanowienia dotyczące kar umownych, odszkodowania uzupełniającego i zabezpieczeń udzielonych Zamawiającemu przez Wykonawcę.

**§ 7 Zabezpieczenie należytego wykonania Umowy**

1. Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania Umowy w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego oznaczonego w § 5 ust. 1 Umowy. tj. ............................. zł (słownie:...........................................................) w formie ................................................... Do określenia wysokości zabezpieczenia uwzględnia się cenę zawierającą podatek VAT.
2. Zabezpieczenie może być wnoszone w jednej z następujących form:
	1. w pieniądzu;
	2. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo- kredytowej, z tym, że poręczenie spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
	3. gwarancjach bankowych;
	4. gwarancjach ubezpieczeniowych;
	5. w poręczeniach udzielonych przez podmioty, o których mowa w art. 6 ust. 3 pkt 4 lit. B ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości
3. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego: 61 1130 1017 0020 1461 3520 0005.
4. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy.
5. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 14 dni od dnia wykonania Przedmiotu Umowy, o ile nie zostanie ono zaliczone na poczet uzasadnionych roszczeń Zamawiającego.
6. Jeśli z jakichkolwiek przyczyn dokument wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania Umowy wygaśnie – Zamawiający, dokona potrącenia kwoty w odpowiedniej wysokości bezpośrednio z Wynagrodzenia Wykonawcy, powiadamiając o tym jednocześnie Wykonawcę.

**§ 8 Wypowiedzenie Umowy**

1. Niezależnie od przypadków określonych niniejszą Umową lub przepisami prawa, Zamawiający może wypowiedzieć Umowę z ważnych powodów, bez wyznaczania dodatkowego terminu, w szczególności jeżeli Wykonawca:
	1. nie wykonuje lub nienależycie wykonuje Przedmiot Umowy;
	2. Wykonawca utracił i nie odnowił zezwoleń, o których mowa w § 3 ust. 2 pkt 23 Umowy.
2. Zamawiający może wypowiedzieć Umowę bez ważnego powodu z zachowaniem miesięcznego terminu wypowiedzenia.
3. Wykonawca może wypowiedzieć Umowę z ważnego powodu z zachowaniem miesięcznego terminu wypowiedzenia. Ważnym powodem w rozumieniu niniejszego ustępu nie będzie w szczególności zmiana gospodarcza, powodująca mniejszą opłacalność wykonania Umowy oraz utrata lub zmniejszenie zdolności technicznej lub finansowej Wykonawcy do wykonania Przedmiotu Umowy. Wykonawca zrzeka się uprawnienia do wypowiedzenia Umowy bez ważnego powodu.
4. Wypowiedzenie Umowy wymaga zachowania formy pisemnej. Datą wypowiedzenia Umowy jest data otrzymania przez drugą Stronę zawiadomienia o wypowiedzeniu Umowy.
5. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży
w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.

**§ 9 Zmiana umowy**

1. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zmiany Umowy w rozumieniu ust. 1 powyżej nie stanowią modyfikacje treści Umowy dotyczące w szczególności numerów telefonów, adresów osób wyznaczonych przez obie Strony do kontaktu oraz numerów rachunków bankowych wskazanych w Umowie. Zmiany wymienione w zdaniu poprzedzającym dokonuje się zawiadamiając o nich w formie pisemnej niezwłocznie drugą Stronę. Zawiadomienie jest skuteczne od dnia odbioru zawiadomienia przez drugą Stronę.

**§10 Postanowienia końcowe**

1. Do spraw nie uregulowanych w Umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Jeżeli jakiekolwiek postanowienia niniejszej Umowy są albo staną się nieważne albo nieskuteczne, nie narusza to ważności i skuteczności pozostałych postanowień Umowy. Zamiast nieważnych albo nieskutecznych postanowień zastosowanie będą mieć przepisy prawa w sposób możliwie bliski odpowiadający temu, co Strony ustaliły albo temu, co by ustaliły, gdyby zawarły takie postanowienie.
3. Spory wynikające z umowy rozpatrywać będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Strony wyznaczają następujące osoby do kontaktów w celu realizacji Umowy:
	1. ze strony Zamawiającego: Grażyna Paszkowska, tel.22 55 17 105, e-mailgpaszkowska@filharmonia.pl
	2. ze strony Wykonawcy: ........................................, tel. ................................, fax. ........................................., e-mail. .................................................................
5. Integralną część Umowy stanowią jej załączniki:
	1. Załącznik nr 1 - Oferta Wykonawcy wraz z załącznikami, wraz z kosztorysem szczegółowy,
	2. Załącznik nr 2 - dokument potwierdzający umocowanie podmiotu reprezentującego Wykonawcy lub pełnomocnictwo do podpisania Umowy,
	3. Załącznik nr 4 - Lista Podwykonawców,
	4. Załącznik nr 5 – Dowód wniesienia zabezpieczenia,
	5. Załącznik nr 6 - ogłoszenie o zamówieniu wraz z załącznikami.

Umowę sporządzono w 2 egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający:** | **Wykonawca:** |
| ..................................................... | ..................................................... |

**Załącznik nr 7 do Ogłoszenia**

Znak sprawy: ZP 01/05/2017

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(nazwa i adres Wykonawcy)*

**WYKAZ CZĘŚCI ZAMÓWIENIA,**

**KTÓRE WYKONAWCA ZAMIERZA POWIERZYĆ PODWYKONAWCOM**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług społecznych cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego 2017/2018*,*oświadczamy, że zamierzamy powierzyć podwykonawcom wykonanie części zamówienia według poniższej tabeli.

|  |  |
| --- | --- |
| **L.P.** | **Opis części zamówienia, której wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy** |
| 1. |  |
| 2. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| *(Miejscowość i data)* | *(Podpis i pieczęć imienna osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)* |

1. niewłaściwe skreślić [↑](#footnote-ref-1)