

**UMOWA nr
NA ŚWIADCZENIE USŁUG RESTAURACYJNYCH**

Załącznik nr 5

zawarta w Giżycku w dniu

pomiędzy :

Centralnym Ośrodkiem Sportu – Ośrodkiem Przygotowań Olimpijskich w Giżycku (11-500), ul. Moniuszki 22, posiadającym numery: NIP 701-027-39-50 i REGON - EKD 142733356-93.11.Z,

reprezentowanym przez:

Pawła Ćwikowskiego – Dyrektora COS-OPO w Giżycku,
przy kontrasygnacie Głównego Księgowego – **Doroty Sinkiewicz**,

zwanym w dalszej części niniejszej umowy **ZAMAWIAJĄCYM**
a

zwanym w dalszej części niniejszej umowy **WYKONAWCĄ**
reprezentowanym przez:

1.
2.

o następującej treści:

§ 1

Podstawa zawarcia umowy

Podstawą zawarcia niniejszej umowy jest wybór najkorzystniejszej oferty wyłonionej w wyniku postępowania prowadzonego w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj.. Dz. U. z 2017 r., poz. 1579).

Definicje

Pojęcia użyte w niniejszej umowie przyjmują znaczenie określone w definicjach zamieszczonych poniżej:

Zamawiający – jest nim Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Giżycku;

Wykonawca – jest nim podmiot, który zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego z Zamawiającym;

Klient – to Zamawiający, osoba indywidualna lub firma zewnętrzna, która dokonuje zamówienia u Wykonawcy;

wyposażenie – są nim wyposażenie i środki trwałe istniejące w pomieszczeniach (przedmiot najmu), w których będą świadczone usługi gastronomiczne;

sprzęt i urządzenia- są nimi wyposażenie i środki trwałe, które Wykonawca zakupi w trakcie trwania umowy

sport centralny – zgrupowania polskich związków sportowych

§ 2

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usług restauracyjnych, w pomieszczeniach wynajętych od Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Giżycku, znajdujących się przy ulicy Moniuszki 22, 11-500 Giżycko (restauracja OKRAGLAK, tj.: pomieszczenia kuchenne, pomocnicze, sala konsumpcyjna/restauracyjna z tarasem wraz ze znajdującym się w nich wyposażeniem, pomieszczenia gastronomiczne w hali sportowej bez wyposażenia), na rzecz Zamawiającego i innych klientów.
2. Niniejsza umowa jest związana z umową **najmu nr/GZ/N/2017**.
3. Wykonawca Oświadcza, że osoby wykonujące czynności dotyczące przygotowywania posiłków (kucharze, pomoce kuchenne) są zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1976 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 1666, z późn. zm.) oraz, że stan taki będzie trwał przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 3

Zasady świadczenia usług gastronomicznych

1. Świadczenie usług gastronomicznych obejmuje:
 - 1.1 Przygotowywanie i wydanie całodziennego wyżywienia dla grup zorganizowanych i osób indywidualnych wskazanych przez Zamawiającego
 - 1.2 Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów z karty menu

- 1.3 Organizowanie przerw kawowych dla konferencji i szkole
- 1.4 Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów dla grup turystycznych
- 1.5 Przygotowywanie i wydanie innych posiłków i napojów wg zamówień od Zamawiającego lub innych klientów
- 1.6 Przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków i napojów na zasadzie cateringu.

1.1. Przygotowywanie i wydanie całodziennego wyżywienia dla grup zorganizowanych i osób indywidualnych wskazanych przez Zamawiającego

- 1.1.1. Przygotowanie całodziennego wyżywienia obejmuje:
- przygotowanie zestawów śniadaniowych podawanych w formie bufetu (tzw. stołu szwedzkiego) dla klientów COS – OPO w Giżycku na sali konsumpcyjnej (restauracyjnej) w godzinach serwowania śniadań (od 8:00 do 10:00) oraz przygotowanie pakietów śniadaniowych dla gości wyjeżdżających przed godziną serwowania śniadań,
 - przygotowanie zestawów śniadaniowych podawanych w formie **oddzielnego stołu szwedzkiego dla grup sportu centralnego** wskazanych przez Zamawiającego,
 - przygotowanie pakietów śniadaniowych dla gości wyjeżdżających przed godziną serwowania śniadań,
 - przygotowanie zestawów obiadowych dla grup i osób w ilości podanej przez Zamawiającego,
 - przygotowanie zestawów kolacji dla grup i osób w ilości podanej przez Zamawiającego.
- 1.1.2. **Cena za zestaw śniadaniowy** (od osoby dorosłej), zgodnie z ofertą Wykonawcy wynosi**zł** **w tym aktualnie obowiązujący podatek VAT**. Dla dzieci w wieku od 4 do 10 lat cena za zestaw śniadaniowy, jak i pakiet śniadaniowy, będzie pomniejszona o 50 % wartości wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce dla osoby dorosłej. Dla dzieci w wieku do 4 lat Wykonawca nie pobiera opłaty za korzystanie z zestawu śniadaniowego i pakietu śniadaniowego.
- 1.1.3. **Cena za zestaw śniadaniowy dla sportu centralnego** (od osoby) zgodnie z ofertą Wykonawcy wynosi**zł, w tym aktualnie obowiązujący podatek VAT**.
- 1.1.4. Cena pakietu śniadaniowego jest taka sama jak cena zestawu śniadaniowego.
- 1.1.5. Wykonawca przygotowuje różne zestawy śniadaniowe w kolejnych dniach tygodnia dla zapewnienia różnorodności wyboru.
- 1.1.6. Zmiana rodzaju potraw nie może powodować zmian cen zestawu i pakietu.
- 1.1.7. Śniadania podawane są w formie bufetu (tzw. stołu szwedzkiego), niezależnie od liczby osób korzystających ze śniadania.
- 1.1.8. Śniadania dla grup sportu centralnego podawane są na **oddzielnym** stole szwedzkim.
- 1.1.9. Wykonawca nie ma prawa odmówić podawania śniadań lub żądać zmiany jego ceny bez względu na liczbę osób korzystających ze śniadania w danym dniu.
- 1.1.10. Posiłki znajdujące się w bufecie muszą być stale uzupełniane i wymieniane w czasie trwania śniadania zapewniając bogaty wybór dla gości jak również świeżość potraw. Wygląd bufetu musi być zawsze estetyczny, czysty i bez braków w asortymencie śniadaniowym, nawet pod koniec serwowania śniadań przy obsłudze ostatnich gości.
- 1.1.11. W trakcie serwowania śniadania wszystkie stoliki muszą być dostępne do konsumpcji śniadań, nie dopuszcza się zajmowania stolików w celu przygotowania ich do obsługi imprez późniejszych. Stoliki muszą być na bieżąco sprzątane, tak by zapewnić nieprzerwaną ich dostępność dla gości.
- 1.1.12. Dla gości wyjeżdżających przed godziną 8:00 Wykonawca na zamówienie Zamawiającego przygotowywać będzie pakiety śniadaniowe, spakowane w jednorazowe, wygodne i estetyczne opakowanie.
- 1.1.13. Dzienną liczbę śniadań na dzień bieżący podlegających wydaniu przez Wykonawcę określa Zamawiający w codziennych pisemnych zamówieniach składanych przez recepcję COS – OPO w Giżycku do godziny 6:00 do realizacji na dzień bieżący. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania korekty złożonego zamówienia w sposób uzgodniony przez Zamawiającego i Wykonawcę. Liczba pakietów śniadaniowych określana będzie przez Zamawiającego do godziny 22:00 dnia poprzedzającego ich wydanie.
- 1.1.14. Wykonawca może również sprzedawać śniadania innym klientom z zewnątrz w ramach tego samego bufetu (tzw. stoły szwedzkiego) z zastrzeżeniem, że liczba zestawów śniadaniowych będzie powiększona o liczbę dodatkowych gości korzystających z bufetu.
- 1.1.15. Liczba pracowników obsługujących restaurację w czasie serwowania posiłków musi być wystarczająca do zapewnienia efektywnej, szybkiej i komfortowej obsługi gości.
- 1.1.16. **Ceny zestawów obiadowych**, zgodnie z ofertą Wykonawcy wynoszą::
- sport centralny – kadra narodowa i olimpijska seniorów i juniorów
cena 1 zestawu wynosi**zł**, w tym aktualnie obowiązujący podatek VAT;
 - zorganizowane grupy młodzieżowe i osoby do lat 15
cena 1 zestawu wynosi **zł** , w tym aktualnie obowiązujący podatek VAT;

- zorganizowane grupy i osoby powyżej 15 lat
cena 1 zestawu wynosi zł , w tym aktualnie obowiązujący podatek VAT;
 - wczasy pracownicze i delegacje COS
cena 1 zestawu wynosi zł , w tym aktualnie obowiązujący podatek VAT.
- 1.1.17. **Ceny zestawów kolacji**, zgodnie z ofertą Wykonawcy wynoszą:
- sport centralny – kadra narodowa i olimpijska seniorów i juniorów
cena 1 kolacji wynosi zł , w tym aktualnie obowiązujący podatek VAT;
 - zorganizowane grupy młodzieżowe i osoby do lat 15
cena 1 kolacji wynosi zł , w tym aktualnie obowiązujący podatek VAT;
 - zorganizowane grupy i osoby powyżej 15 lat
cena 1 kolacji wynosi zł , w tym aktualnie obowiązujący podatek VAT;
 - wczasy pracownicze i delegacje COS
cena 1 kolacji wynosi zł , w tym aktualnie obowiązujący podatek VAT.
- 1.1.18. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian w serwowanych posiłkach, a tym samym obniżenia cen zestawów obiadowych i kolacji dla grup zorganizowanych w wyniku indywidualnych negocjacji przeprowadzonych z Zamawiającym lub z klientami do maksimum 20 % ceny tych posiłków.
- 1.1.19. Jadłospis podawanych posiłków musi być zróżnicowany. W zestawach obiadowych dla każdej kategorii klientów muszą być przynajmniej dwa dania do wyboru. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o wysokim standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, zgodnie z normami HACCP,
- 1.1.20. W każdy piątek tygodnia do godz. 12⁰⁰ Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego planowane menu dla każdej grupy posiłków z pkt 1.1. na następny tydzień (najmniej po 2 propozycje).

1.2. **Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów z karty menu**

- 1.2.1. Wykonawca będzie świadczył usługi gastronomiczne (przygotowanie i wydanie przystawek, zup, głównych dań, deserów, napojów, alkoholi i innych posiłków) na podstawie karty menu dla gości COS – OPO w Giżycku i innych klientów.
- 1.2.2. Płatność za posiłki dokonywana będzie albo bezpośrednio przez gości COS – OPO w Giżycku lub innych klientów w restauracji albo też przez Zamawiającego, gdy gość hotelowy zgłasza życzenie doliczenia płatności do rachunku za nocleg opłaconego w recepcji COS – OPO w Giżycku.
- 1.2.3. Płatność za usługi gastronomiczne zamówione przez gościa hotelowego, zgłaszającego życzenie doliczenia ich do rachunku za nocleg, dokonywana jest przez gościa w recepcji COS – OPO w Giżycku. Zamawiający następnie reguluje należności wobec Wykonawcy na podstawie faktury VAT, wystawionej przez Wykonawcę, zgodnie z zestawieniem posiłków, zatwierdzonym przez recepcję COS – OPO w Giżycku .
- 1.2.4. Ceny i menu z karty ustalane są indywidualnie przez Wykonawcę, przy czym serwowane dania mają być wykonane estetycznie i elegancko. Pełna karta dań powinna zmieniać się minimum 2 razy do roku zaś minimum 4 razy do roku w menu powinny zmieniać się pozycje „szef kuchni poleca” uwzględniając sezonowość.
- 1.2.5. Zamawiający wymaga, aby w karcie dostępne były dania dla nocujących w COS – OPO w Giżycku gości z ograniczonym budżetem – tzn. przynajmniej 2 dania główne nie przekroczyć kwot **16 zł w tym podatek VAT w aktualnie obowiązującej stawce.**
- 1.2.6. Dla pracowników Zamawiającego Wykonawca będzie serwował posiłki w stawce żywieniowej jak dla wczasów pracowniczych i delegacji.
- 1.2.7. Wykonawca będzie każdorazowo udzielać rabatu w wysokości 50% od cen w tym podatek VAT w aktualnie obowiązującej stawce z karty menu restauracji dla Dyrektora oraz gości zaproszonych przez niego w czasie realizacji przez nich obowiązków pracowniczych na rzecz Zamawiającego.

1.3. **Organizowanie przerw kawowych dla konferencji i szkoleń**

- 1.3.1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania przerw kawowych dla konferencji i szkoleń organizowanych przez gości COS – OPO w Giżycku, Zamawiającego lub innych klientów.
- 1.3.2. Zamówienia przerw kawowych odbywają się albo przez:
- Zamawiającego na własne potrzeby lub dla swoich klientów, albo też
 - bezpośrednio przez firmę zewnętrzną.
- 1.3.3. **Podstawowa cena przerwy kawowej wynosi :zł w tym aktualnie obowiązujący podatek VAT** od osoby. Określona powyżej cena stosuje się niezależnie od liczby osób i pozostaje niezmienna dla jednej osoby, jak i dla całej grupy.
- 1.3.5. Ceny zestawu obowiązują bez względu na to, kto jest klientem (Zamawiający, czy firma zewnętrzna) i będzie przesyłana zarówno przez Zamawiającego jak i Wykonawcę

- zainteresowanym klientom jako oferta podstawowa.
- 1.3.6. Wykonawca dostosowywać będzie propozycje menu i ich cenę do wymogów i budżetu klienta.
- 1.3.7. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia indywidualnie skonstruowanego menu w każdej kategorii wg wymagań danego klienta (Zamawiającego, Firmy). W takim przypadku cena ustalana jest pomiędzy stronami.
- 1.4. Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów dla grup turystycznych**
- 1.4.1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania obiadokolacji dla grup turystycznych.
- 1.4.2. Zamówienia obiadokolacji dla grup turystycznych składane są:
- przez grupy turystyczne bezpośrednio u Wykonawcy,
- przez Zamawiającego w imieniu grup turystycznych.
- 1.4.3. **Podstawowa cena obiadokolacji** dla grup turystycznych wynosi: **zł w tym aktualnie obowiązujący podatek VAT** od osoby. Określona powyżej cena ma zastosowanie niezależnie od liczby osób i pozostaje niezmienna dla jednej osoby jak i dla całej grupy. Wykonawca będzie również udzielał rabatu w wysokości 99% od ceny obiadokolacji wraz z aktualnie obowiązującym podatkiem VAT dla co 21 osoby w grupie.
- 1.4.4. Zmiana rodzaju potraw nie może zmienić ceny zestawu.
- 1.4.5. Ceny obiadokolacji obowiązują bez względu na to, kto jest klientem (Zamawiający, czy firma zewnętrzna) i będą przesyłane przez Wykonawcę jak i Zamawiającego grupom turystycznym, jako oferta podstawowa.
- 1.4.6. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia indywidualnie skonstruowanego menu obiadokolacji wg wymagań klienta np. biura podróży. W takim przypadku cena ustalana jest pomiędzy stronami.
- 1.4.7. Menu dla grup turystycznych będzie serwowane, na elegancko przygotowanych stołach nakrytych białymi obrusami, przez liczbę kelnerów odpowiadającą sprawnemu obsłudze grupy i pozostających w restauracji gości.
- 1.4.8. Za wszelkie indywidualne dodatkowe zamówienia poszczególnych gości - członków grupy turystycznej wykraczające poza ustalone zamówione menu, Wykonawca pobierze płatności na miejscu w restauracji od poszczególnych osób. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za niepobrażone przez Wykonawcę należności.
- 1.5. Przygotowywanie i wydanie innych posiłków i napojów wg zamówień od Zamawiającego lub innych klientów**
- 1.5.1. Wykonawca przygotowywać będzie inne posiłki nie wymienione w ustępach powyżej wg zamówień od Zamawiającego lub innych klientów np. komunie, imprezy rodzinne, inne.
- 1.6. Przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków i napojów na zasadzie cateringu**
- 1.6.1. Poza usługami restauracyjnymi określonymi w ustępach od 1.1 do 1.5 powyżej Wykonawca będzie przygotowywać, dostarczać i wydawać posiłki i napoje na zasadzie cateringu przez cały okres świadczenia usług restauracyjnych.
- 1.6.2. Usługi cateringowe będą zamawiane zarówno przez Zamawiającego jak i innych klientów.
- 1.6.3. Usługi cateringowe zamówione przez Zamawiającego świadczone będą głównie na terenie COS – OPO w Giżycku w obiektach wskazanych przez Zamawiającego.
- 1.6.4. Wykonawca ma prawo świadczyć usługi cateringowe innym klientom niż Zamawiający, pod warunkiem, że nie będzie to odbywać się kosztem obniżenia jakości innych usług restauracyjnych świadczonych dla klientów przez Wykonawcę w wynajmowanych pomieszczeniach.
- 1.6.5. Cena jednostkowa każdego zestawu z ust. 1.1. oraz ceny usług wymienionych w ust. 1.2, 1.5 i 1.6 obejmują wszystkie koszty i składniki związane z wykonywaniem usługi oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.
2. Wykonawca w przypadku przygotowywania indywidualnych ofert (odpowiedzi na zapytanie) dla imprez takich jak: konferencje i szkolenia, jak również obiadokolacje samodzielnie będzie kontaktować się z klientem (tj. Zamawiającym, firmą szkoleniową, biurem podróży, itp.) celem ustalenia menu, terminu jego serwowania (data, godzina), liczby osób. Wykonawca po ustaleniu szczegółów zamówienia przesyła klientowi na piśmie lub mailem lub faxem potwierdzenie zamówienia określające menu, termin imprezy, liczbę osób oraz warunki anulacji usług, płatności i inne indywidualne ustalenia.
3. Wykonawca będzie pozostawać w stałym kontakcie z klientem (tj. Zamawiającym, firmą zewnętrzną, biurem podróży, itp.), który zamówił usługę restauracyjną celem aktualizacji i uwzględnienia wszystkich zmian w szczególności ilościowych. Wykonawca od firm zewnętrznych, biur podróży, itp. wymagać będzie podania bezpośredniego kontaktu np. do pilota grupy lub

- kierowcy.
4. Wykonawca w elastyczny sposób podejrze do zmian w godzinach serwowania wszystkich posiłków, zapewni odpowiednią ilość pracowników do obsługi o każdej porze, zapewniając najwyższą jakość serwowanych potraw oraz dostępność stolików.
 5. Wykonawca w elastyczny sposób podejrze do zmian w menu dla osób na diecie i wegetarian tak, by nie zmieniając cen (wskazanych w formularzu ofertowo-cenowym: załącznik nr 1 do umowy) oferowanych przez Wykonawcę, zaproponować dania odpowiadające wymogom klienta.
 6. Niezależnie od rabatu określonego w ust. 1.2.7, Wykonawca zobowiązany jest do udzielania Zamawiającemu specjalnego rabatu na świadczone przez siebie usługi gastronomiczne w wysokości 99% od cen wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce z karty menu restauracji lub oferty (menu) przygotowanej na zapytanie Zamawiającego do wartości 500 zł wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce (słownie: pięćset złotych) miesięcznie. W przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego limitu 500 zł wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce w danym miesiącu, Zamawiający będzie uprawniony do wykorzystania pozostałej kwoty w miesiącach następnych, nie później niż do końca danego roku kalendarzowego.
 7. Wykonawca jest zobowiązany zawsze zapewnić obsługę gości nocujących w COS – OPO w Giżycku na sali konsumpcyjnej w godzinach pracy restauracji, nawet w przypadku organizacji dużej imprezy w restauracji, niezależnie, czy impreza organizowana jest dla gości nocujących czy nie nocujących w COS – OPO w Giżycku. O wszystkich dużych imprezach z udziałem powyżej 30 osób odbywających się w sali konsumpcyjnej Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego z minimum 3 dniowym wyprzedzeniem.
 8. Zamawiający wyraża zgodę na organizację wesel, nocnych bankietów i innych imprez wieczornych lub zamkniętych. Głośna muzyka może być odtwarzana w restauracji tylko do godz. 22:00 z wyłączeniem Sylwestra, po godz. 22:00 tylko za zgodą Zamawiającego.
 9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności w zakresie zabezpieczenia imprez organizowanych przez Wykonawcę.
 10. Zamawiający wyraża zgodę na sprzedaż napojów alkoholowych w przedmiocie najmu w ramach koncesji udzielanych Wykonawcy przez właściwy organ administracji.
 11. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że utrzymanie restauracji nie ma być oparte tylko na sprzedaży posiłków i obsłudze gości hotelowych i będzie dążył do przyciągnięcia jak największej liczby klientów do prowadzonej restauracji. Wykonawca będzie również współpracował w zakresie reklamy z COS – OPO w Giżycku i uatrakcyjnił swoją ofertę poprzez organizację specjalnych wydarzeń (np. niedzielne bufety rodzinne, wieczory z muzyką na żywo, itp.).

§ 4

Terminy wykonywania umowy

1. Termin rozpoczęcia świadczenia usług objętych niniejszą umową ustala się na dzień **01.03.2018 r.**
2. Termin zakończenia świadczenia usług ustala się na dzień **29.02.2020 r.**
3. Zamawiający ustala następujące godziny świadczenia usług gastronomicznych:
 - 1) śniadania dla gości nocujących w COS – OPO w Giżycku w każdy dzień tygodnia (od poniedziałku do niedzieli) oraz w święta w godzinach od 8:00 do 10:00;
 - 2) restauracja: wszystkie dni w roku od poniedziałku do niedzieli włącznie w godz. od 8:00 do 22:00; lub do wyjścia ostatniego gościa;
 - 3) lokal użytkowy w hali sportowej: wszystkie dni w roku od poniedziałku do niedzieli włącznie w godz. od 8:00 do 21:00 lub wyjścia do ostatniego gościa.
 - 4) obsługa konferencji/szkoleń, grup turystycznych lub innych imprez – wg zamówienia ze strony Zamawiającego lub bezpośredniego klienta.

§ 5

Sposób wykonywania umowy, obowiązki Wykonawcy

1. Świadczenie usług restauracyjnych powinno być zgodne z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego.
2. Wykonawca zapewni jakość posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 poz. 149 z późn. zm.), innymi obowiązującymi przepisami ustawowymi i wykonawczymi, zaleceniami i wytycznymi organów kontroli, a także zobowiązany jest do przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP.
3. Wymagania w zakresie przygotowania, jakości posiłków oraz serwowania posiłków:

- 1) posiłki muszą być przygotowane w higienicznych warunkach, w miejscu prowadzenia działalności przez Wykonawcę,
- 2) serwowane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno,
- 3) posiłki muszą być podane na zadbanej i eleganckiej zastawie ze sztućcami z jednakowego zadbanego kompletu, na stołach nakrytych wyprasowanymi, czystymi obrusami, w czystej sali konsumpcyjnej sprzątanej codziennie i na bieżąco,
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania odpowiedniej temperatury w pomieszczeniach restauracji „OKRĄGLAK” przez cały okres trwania umowy. Niedopuszczalne jest serwowanie posiłków w sali konsumpcyjnej w temperaturze poniżej 18°C.
4. Wykonawca usług gastronomicznych zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych, przede wszystkim: higieny rąk, środków transportu, wyposażenia, sprzętu i urządzeń oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
5. Wykonawca dokonuje nakładów i wyposaża kuchnię w niezbędny sprzęt i urządzenia na zasadach ustalonych w odrębnej umowie najmu. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usługą restauracyjną m.in. zakup produktów żywnościowych, sprzętu i urządzeń.
6. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należytym stanie technicznym i sanitarno-higienicznym najmowanych pomieszczeń, w tym do mycia stanowisk pracy, wyposażenia, sprzętu i urządzeń. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania czystości toalet publicznych położonych na parterze restauracji „Okraglak” w każdy dzień tygodnia (od poniedziałku do niedzieli) oraz w święta w godzinach od 8:00 aż do zamknięcia restauracji.
7. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za przestrzeganie, przez siebie i zatrudnionych pracowników realizujących przedmiot zamówienia, przepisów BHP i przeciwpożarowych oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego.
8. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP, Urzędu Ochrony Konsumenta itp.) w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z wymaganą gramaturą oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami resztek pokarmu, śmieci komunalnych oraz wszelkich odpadów konsumpcyjnych i opakowań jednorazowych zużytych po świadczeniu usług gastronomicznych.
10. Wykonawca i jego pracownicy obsługujący gości COS – OPO w Giżycku zobowiązani są spełniać wszystkie wymogi prawne potrzebne do prowadzenia działalności w czasie obowiązywania umowy, również w okresie początkowym.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości wykonywania usług restauracyjnych przez cały okres obowiązywania umowy. Dotyczy to również okresu początkowego funkcjonowania restauracji.
12. Wykonawca zabezpieczy prawidłowe świadczenie usług restauracyjnych w okresie trwania adaptacji lub remontu kuchni oraz w przypadkach awarii i wystąpienia nieprzewidzianych trudności - zgodnie z warunkami niniejszej umowy.
13. Zatrudnieni przez Wykonawcę pracownicy muszą dbać o wygląd zewnętrzny, posiadać czyste i estetyczne ubranie oraz właściwie i z kulturą odnosić się do klientów i pracowników Wykonawcy i Zamawiającego.
14. Wykonawca nie ma prawa podzlecać usług restauracyjnych innym podmiotom bez zgody Zamawiającego, za wyjątkiem podwykonawcy wskazanego w formularzu ofertowym .

§ 6

Kontrola wykonywania umowy

1. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli stanu sanitarno-higienicznego najmowanych pomieszczeń, w których przygotowywane są posiłki, w tym sprawdzania czystości tych pomieszczeń oraz wyposażenia, sprzętu i urządzeń oraz stosowanych środków dezynfekcyjnych, przestrzegania przez Wykonawcę przepisów bhp i ppoż. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z wykonaniem tych obowiązków.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług, w szczególności pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich gramatury, zgodności rodzaju posiłków z menu, a także przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP), terminów ważności produktów, technologii przygotowywania posiłków oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z wykonaniem tych obowiązków,

3. Zamawiającemu przysługuje prawo do bezpłatnego próbowania potraw serwowanych przez Wykonawcę przy każdej imprezie, również śniadaniach oraz do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym menu.
4. Wykonawca ma obowiązek każdorazowo udostępnić Zamawiającemu pomieszczenia kuchni i jej zaplecze dla celów kontroli wykonywania obowiązków umownych.
5. Zamawiający ma również prawo do bieżącego kontrolowania czy osoby wymienione w § 2 ust. 3 umowy są zatrudnione na podstawie umowy o pracę. Wykonawca ma obowiązek przedstawić na każde wezwanie Zamawiającego dokumenty potwierdzające ich zatrudnienie.

§ 7

Wynagrodzenie Wykonawcy i terminy płatności

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za wykonane usługi zamówione przez :
 - 1) Zamawiającego wg zamówionej liczby posiłków oraz cen wskazanych w formularzu ofertowo-cenowym lub wg cen z oferty (menu) przygotowanej na zapytanie Zamawiającego,
 - 2) gości COS – OPO w Giżycku, opłacających rachunek za konsumpcję w restauracji w rachunku za nocleg w recepcji na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę na podstawie zestawienia wydanych posiłków zatwierdzonego przez recepcję COS – OPO w Giżycku.
2. Wartość przedmiotu umowy ustala się na kwotę ogólną nie wyższą niż **zł brutto** (słownie złotych brutto:).
3. Podane w Formularzu ofertowym ilości posiłków są szacunkowe i mogą następować przesunięcia ilości między pozycjami określonymi w Formularzu, na co Zamawiający i Wykonawca wyrażają zgodę. Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie według potrzeb Zamawiającego, ale nie dłużej niż do osiągnięcia wartości oferty. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania w całości wartości na jaką zostanie zawarta umowa. Wykonawca nie może dochodzić roszczeń z tego tytułu.
4. Podstawę zapłaty należności stanowią faktury wystawione przez Wykonawcę. Wykonawca wystawiać będzie faktury dla poniżej wymienionych pozycji:
 - 1) posiłków zamówionych przez Zamawiającego, według poszczególnych grup odbiorców – po każdym zleceniu
 - 2) konsumpcji gości Ośrodka w restauracji opłacanej w rachunku za nocleg - 1 raz w tygodniu
5. Pracownicy Zamawiającego opłacają posiłki bezpośrednio u Wykonawcy.
6. Do każdej faktury wystawionej przez Wykonawcę będzie załączone szczegółowe zestawienie usług zawierające:
 - 1) nazwę konsumenta lub w przypadku osób indywidualnych nazwisko i imię,
 - 2) datę wykonania usługi,
 - 3) ilość wydanych posiłków,
 - 4) cenę posiłków,
 - 5) wartość posiłków.
7. Wynagrodzenie za usługi, zrealizowane zgodnie z wymogami Zamawiającego, dokonywane będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze, w terminie **do 14 dni**, licząc od dnia otrzymania faktury wystawionej przez Wykonawcę.
8. Terminem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
9. Wykonawca ma prawo do naliczania odsetek ustawowych za nieterminową zapłatę.
10. Zamawiający ma prawo dokonać potrącenia wierzytelności wynikających z tytułu niniejszej umowy z należnościami wynikającymi z umowy najmu nr z dnia (kompensata) .
11. Wszystkie rozliczenia między stronami będą prowadzone w złotych polskich.

§ 8

Okres utrzymania cen

1. W celu utrzymania jak najwyższej jakości świadczonych usług restauracyjnych, Zamawiający **może** dopuścić możliwość podwyższania cen zaoferowanych przez Wykonawcę, nie więcej jednak niż o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS za poprzedni rok kalendarzowy. Pierwsza dopuszczalna zmiana cen menu może nastąpić najszybciej 12 miesięcy od dnia rozpoczęcia działalności, **tj. od dnia 01.03.2019 r.** Zmiany cen nie mogą następować częściej niż jeden raz na 12 miesięcy. Zastrzeżenie niniejszego ustępu nie dotyczy karty menu Wykonawcy.
2. Zamawiający wymaga przyjęcia do realizacji przez Wykonawcę zakontraktowanych przed wszczęciem postępowania i w trakcie jego trwania i przed dniem podpisania niniejszej umowy imprez (np. obozy, imprezy integracyjne, itp.) z zachowaniem ustalonych dla nich cen i menu. Imprezy te wskazano w liście stanowiącej załącznik nr 2 do umowy (rodzaj imprezy, data, rodzaj posiłku, liczba posiłków, cena za posiłek).
3. Zmiana cen za świadczone usługi gastronomiczne może nastąpić po zawarciu pisemnego aneksu do umowy.

4. Ceny ulegają także zmianie w przypadku zmian stawek podatku VAT lub innych opłat publicznoprawnych związanych bezpośrednio z przedmiotem zamówienia (także obniżka), odpowiednio o wartość zmiany podatku VAT lub innych opłat.

§ 9

Ubezpieczenie

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie wykonywania działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia: świadczenie usług gastronomicznych, w całym okresie wykonywania usług gastronomicznych do kwoty **1 000 000,00 zł.**
2. Wykonawca zobowiązuje się do przedłużenia i przedkładania Zamawiającemu ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 1 przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 10

Odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy

1. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przy wykonywaniu usług restauracyjnych objętych umową ponosi Wykonawca.
 2. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi.
 3. Wykonawca ponosić będzie w szczególności odpowiedzialność:
 - 1) prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z wymaganą gramaturą oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
 - 2) odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego i u innych podmiotów, w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in. zatrucie pokarmowe,
 - 3) za przestrzeganie przez osoby wykonujące zamówienie przepisów BHP i ppoż. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego.
 4. W razie stwierdzenia przez Zamawiającego niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, w szczególności:
 - 1) serwowanie posiłków niezgodnych co do jakości, gramatury i rodzaju potraw z menu uzgodnionym z Zamawiającym,
 - 2) przygotowywanie posiłków niezgodnie z § 5 ust. 3,
 - 3) niezapewnienie wystarczającej liczby stolików na sali konsumpcyjnej/restauracyjnej dla gości nocujących w COS – OPO w Giżycku w godzinach pracy restauracji w przypadku organizacji przez Wykonawcę imprez lub własnych promocji,
 - 4) niezapewnienie odpowiedniej liczby pracowników do sprawnego obsługi klientów ,
 - 5) wykonywanie usług niezgodnie z godzinami ich świadczenia wskazanymi w §4 ust. 3,
 - 6) serwowanie posiłków przy temperaturze poniżej **18 °C**,
 - 7) naruszenia
 - 8) § 2 ust. 3 umowy
- Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1.000 zł za każdy poszczególny stwierdzony przypadek wymieniony w niniejszym ustępie powyżej.
5. W razie opóźnienia w dostawie posiłków lub brak dostawy jakiegokolwiek posiłku:
 - 1) dla usług restauracyjnych świadczonych grupie powyżej 10 osób Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 50% kwoty wartości całego zamówienia wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce dla całej grupy,
 - 2) dla pozostałych przypadków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 1.000,00 zł za każdy stwierdzony przypadek.
 6. W przypadku organizowania głośnych imprez po godzinie 22.00 **bez zgody Zamawiającego** (np. wesel, bankietów lub innych) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 1.000 zł za każde zdarzenie.
 7. Za każdy inny niż wymieniony w ustępach powyżej stwierdzony poszczególny przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania postanowień umowy innych niż określone powyżej Zamawiający jest uprawniony do naliczenia Wykonawcy kar umownych w wysokości 1.000,00 zł za każdy przypadek.
 8. Niezależnie od naliczonych przez Zamawiającego kar, Wykonawca zobowiązany jest do zadośćuczynienia klientowi (firmie zewnętrznej, klientowi, który złożył zamówienie przez Zamawiającego lub Zamawiającemu). Zadośćuczynienie nastąpi w postaci dodatkowej usługi gastronomicznej wykonanej na koszt i przez Wykonawcę poszkodowanemu klientowi adekwatnie do zaistniałej szkody (np. dodania kieliszka wina do obiadu, podaniu bezpłatnego deseru lub wydania całego posiłku na koszt Wykonawcy).

10. Zamawiający jest uprawniony do naliczenia Wykonawcy kar umownych, w przypadku odstąpienia lub rozwiązania przez Zamawiającego niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub odstąpienie lub rozwiązanie umowy przez Wykonawcę z przyczyn innych niż okoliczności obciążające Zamawiającego – w wysokości **50.000,00 zł** (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych, 00/100).
11. Strony zastrzegają, iż Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.
12. Zamawiający uprawniony jest do naliczenia i potrącenia kar umownych z wierzytelności Wykonawcy przysługujących mu z tytułu wykonania usług objętych niniejszą umową. Zamawiający może również potrącić należne mu z niniejszej umowy kary umowne ze złożonego przez Wykonawcę należytego zabezpieczenia umowy najmu.
13. W przypadku niewykonywania usługi przez Wykonawcę, Zamawiający uprawniony jest do zlecenia wykonania usługi (wykonanie zastępcze) innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy.
14. Wykonawca zapewnia, że nie będzie podejmował działań sprzecznych z zadaniami COS-OPO w Giżycku oraz konkurencyjnych dla działalności Zamawiającego (np. usług noclegowych), pod rygorem rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym. Za każdy udowodniony przypadek prowadzenia takiej działalności Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 000,00 zł.

§ 11

Rozwiązanie umowy

1. Umowa ulega rozwiązaniu:
 - 1) z upływem okresu na jaki została zawarta,
 - 2) z dniem osiągnięcia wartości określonej w §7 ust. 2,
 - 3) z dniem rozwiązania umowy najmu Nr .../GŻ/N/2015 z dnia zawartej pomiędzy stronami niniejszej umowy.
2. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym - oraz z prawem do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości **50.000,00 zł** (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych) - jeżeli:
 - 1) Wykonawca wykonuje usługę w sposób stanowiący zagrożenie dla zdrowia lub życia gości COS – OPO w Giżycku, pracowników Zamawiającego lub innych klientów restauracji;
 - 2) Wykonawca utraci uprawnienia i zezwolenia konieczne do wykonywania niniejszej umowy;
 - 3) Wykonawca nie wykonuje swoich obowiązków umownych uniemożliwiając Zamawiającemu wywiązanie się ze swoich zobowiązań wobec gości COS – OPO w Giżycku, pracowników Zamawiającego lub innych klientów restauracji przez co najmniej 1 dzień;
 - 4) Wykonawca nie dopuszcza Zamawiającego do kontroli wykonywania umowy lub nie przedstawia żądanych dokumentów;
 - 5) Wykonawca nie wykonuje obowiązku ubezpieczenia określonego w §9 ust. 1 lub nie przedstawia kolejnego dowodu ubezpieczenia zgodnie z §9 ust. 2 niniejszej umowy;
 - 6) Wykonawca rażąco narusza istotne postanowienia umowy określone w §3, §4, §5 i §8 umowy, w szczególności jeśli Zamawiający stwierdzi:
 - a) trzykrotne serwowanie niezgodnych, co do jakości, gramatury i rodzaju potraw w menu uzgodnionym z Zamawiającym,
 - b) trzykrotne przygotowywanie posiłków niezgodnie z §5 ust. 3 oraz w niezgodnie z §3 trzykrotne niezapewnienie odpowiedniej liczby pracowników do sprawnej obsługi klientów,
 - d) trzykrotne wykonywanie usług niezgodnych z godzinami ich świadczenia wskazanymi w §4 ust. 3,
 - e) trzykrotne serwowanie posiłków przy temperaturze poniżej 18 °C,
 - f) przerwę w świadczeniu usług objętych niniejszą umową, trwającą dłużej niż 3 dni.
 - 7) Wykonawca nie zapewni świadczenia usług gastronomicznych w okresie początkowym zgodnie z §5 ust. 10, 12 i 14;
 - 8) Wykonawca organizuje głośne imprezy po godzinie 22:00 bez zgody Zamawiającego.
3. Jeżeli z winy Wykonawcy, Wykonawca utraci na stałe pozwolenie na sprzedaż alkoholu Zamawiający ma prawo wypowiedzenia umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia.
4. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu faktycznego wykonania umowy.
5. Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu faktycznego wykonania umowy w przypadku odstąpienia przez Wykonawcę lub Zamawiającego od niniejszej umowy, a także w sytuacji rozwiązania umowy, z przyczyn o których mowa w niniejszym paragrafie.

6. Każda ze stron ma prawo rozwiązać umowę po uprzednim 3-miesięcznym okresie wypowiedzenia ze skutkiem na dzień 31 marca każdego roku trwania umowy. Wypowiedzenie nie skutkuje naliczeniem kar umownych.

§ 12

Zmiany umowy

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Niedopuszczalne pod rygorem nieważności są takie istotne zmiany postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że nastąpią następujące warunki zmiany umowy:
 - 1) po okresie roku ceny usług gastronomicznych mogą ulec zmianie w przypadku wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, jednakże nie więcej niż o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS za poprzedni rok kalendarzowy, a zmiana cen za świadczone usługi restauracyjne może nastąpić tylko raz na rok, po zawarciu pisemnego aneksu do umowy;
 - 2) w trakcie trwania umowy ceny usług restauracyjnych ulegną zmianie w przypadku zmian (także obniżek) stawek podatku VAT lub innych opłat publicznoprawnych związanych bezpośrednio z przedmiotem zamówienia odpowiednio o wartość zmiany podatku VAT lub innych opłat;
 - 3) zmiany określające sposób wykonania usługi – w przypadku, w którym służyć to będzie podniesieniu standardu wykonania przedmiotu zamówienia, dostosowania do potrzeb Zamawiającego lub wynikające z czynników zewnętrznych i nie będzie to wykraczało poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w ogłoszeniu, ani nie zwiększy wynagrodzenia Wykonawcy;
 - 4) zmiany technologii wykonania usługi lub rozwiązań technicznych nie przewidzianych w umowie, jeżeli zmiany te będą korzystne dla Zamawiającego, równorzędne lub lepsze funkcjonalnie od rozwiązań przyjętych w umowie lub wynikające z czynników zewnętrznych oraz nie zwiększą wynagrodzenia Wykonawcy;
 - 5) zmiana dotycząca przedmiotu zamówienia, jego zakresu, wynagrodzenia Wykonawcy, jego rozliczenia oraz obowiązków Wykonawcy – w przypadku wystąpienia okoliczności nie przewidzianych w chwili zawarcia umowy, a skutkujących koniecznością ograniczenia przez Zamawiającego zakresu zleconego przedmiotu zamówienia;
 - 6) zmiany są konieczne na skutek zmiany przepisów prawa lub nakazów instytucji kontrolnych;
 - 7) zmiany dotyczące terminów wykonania wydawania posiłków – wynikające z czynników zewnętrznych, w przypadku, w którym nie ma możliwości dotrzymania przez Wykonawcę terminu wykonania przedmiotu zamówienia z przyczyn niezależnych od Wykonawcy lub z przyczyn organizacyjnych leżących po stronie Zamawiającego;
 - 8) zmiany dotyczące zakresu przedmiotu zamówienia oraz wynagrodzenia – w przypadku, gdy wystąpi możliwość wykonania przedmiotu zamówienia w sposób inny od przewidzianego w ogłoszeniu, a zarazem korzystny dla Zamawiającego; nie będzie to wykraczało poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w SIWZ ani nie zwiększy wynagrodzenia Wykonawcy;
 - 9) zmiany określające sposób wykonania usługi – w przypadku, w którym będzie to wynikało ze zmiany umowy najmu i nie będzie wykraczało poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w ogłoszeniu, ani nie zwiększy wynagrodzenia Wykonawcy;
 - 10) zmiana dotycząca wykonania przedmiotu zamówienia – w przypadku wystąpienia okoliczności siły wyższej, np. wystąpienia zdarzenia losowego wywołanego przez czynniki zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć z pewnością, w szczególności zagrażającego bezpośrednio życiu lub zdrowiu ludzi lub grożącego powstaniem szkody w znacznych rozmiarach;
 - 11) zmiany umowy są konieczne na skutek działania organów administracji lub instytucji upoważnionych do wydania decyzji albo innych aktów władczych lub nadzorczych, związanych z realizacją przedmiotu umowy;
 - 12) wystąpią okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a w związku z nimi wystąpi konieczność wprowadzenia zmian do umowy, a zmiany te są korzystne dla Zamawiającego i zostaną zaakceptowane przez Wykonawcę.

§ 13

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. Wykonawca wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w **wysokości 25.000 zł** (dwadzieścia pięć tysięcy złotych) w formie Zabezpieczenie to służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę (w szczególności na pokrycie należnych Zamawiającemu kar umownych, o których mowa w § 10 umowy).

2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy pomniejszone o ewentualne potrącenia zostanie zwrócone w terminie 30 (słownie: trzydzieści) dni od dnia upływu terminu obowiązywania umów o świadczenie usług restauracyjnych oraz umowy najmu, po opuszczeniu przedmiotu najmu przez Wykonawcę.

§ 14

Właściwość miejscowa

1. Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą w drodze negocjacji, a w przypadku niemożności osiągnięcia porozumienia, sprawy sporne będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nie uregulowanych w umowie będą miały zastosowanie przepisy:
 - 1) ustawy Prawo zamówień publicznych;
 - 2) Kodeksu Cywilnego.

§ 15

Zakaz cesji

Bez pisemnej zgody Zamawiającego Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności wynikających z przedmiotowej umowy na osobę trzecią.

§ 16

Postanowienia końcowe

1. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden egzemplarz dla Wykonawcy.
2. Integralną część niniejszej umowy stanowią:
 - załącznik nr 1: Formularz ofertowo-cenowy,
 - załącznik nr 2: Lista zakontraktowanych imprez przejmowanych od Zamawiającego,
 - ogłoszenie

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA