

UMOWA nr 242.ZO.17.2025 O WYKONANIE USŁUGI

zawarta w dniu 24 października 2025 roku w Kędzierzynie-Koźlu pomiędzy Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Kędzierzynie-Koźlu mającym siedzibę w Kędzierzynie-Koźlu przy ul. M. Reja 2A, kod 47-224, reprezentowanym przez Dyrektora – Agatę Morkis, zwanym dalej **Zamawiającym**,

a Kosła Sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Orkana 14 47-230 Kędzierzyn-Koźle (Hotel Hugo Business & Spa), zarejestrowaną w KRS pod nr 0000302965, Regon 160182600, NIP 7492034065, reprezentowaną przez Dawida Kostyka – Kierownika Hotelu, na mocy pełnomocnictwa z dnia 3 kwietnia 2024 roku, zwaną dalej **Wykonawcą**

W oparciu o przeprowadzone postępowanie w trybie zapytania ofertowego nr ZP/KZ.241.19.2025.ZO rozstrzygnięte w dniu 24 października 2025 roku została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1.

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji usługę w zakresie: **"Bankiet kulturalny wraz z usługą gastronomiczną z okazji Dnia Pracownika Socjalnego dla pracowników MOPS w Kędzierzynie-Koźlu, współfinansowana ze środków Zakładowego Funduszu Świadczeń Socjalnych" w dniu 22 listopada 2025 r. w godzinach od 18.00 do 01.00 dnia następnego.**
2. Termin realizacji usługi: w dniu 22 listopada 2025 r. w godzinach od 18.00 do 01.00 dnia następnego
3. Zakres usługi:
Szacunkowa liczba uczestników: 80–osób. Zamawiający przewiduje opcję zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników (+/- 10%). Ostateczna liczba uczestników będzie podana nie mniej niż 7 dni kalendarzowych przed realizacją usługi.
Szczegóły usługi:
Wynajem sali bankietowej:
 - bankiet odbywa się w lokalu do którego Wykonawca ma tytuł prawny (własność, umowa najmu),
 - wielkość sali musi zostać dopasowana do liczby uczestników wydarzenia, a także dla każdego z nich musi być przygotowane miejsce siedzące przy stole.Podczas bankietu zaserwowane mają zostać:
 - ciepła obiadokolacja (posiłek porcjowany), składająca się z:
Zestaw 1
 - zupa krem z pieczonego pora (porcja około 350 ml),
 - filet drobiowy z kurkami (porcja około 13 dag po obróbce termicznej), glazurowane warzywa w sezamie (porcja około 15 dag), gnocchi (porcja około 25 dag),Zestaw 2 - jarski
 - zupa krem z pieczonego pora (porcja około 350 ml),
 - gnocchi w sosie pomidorowym ze smażoną cukinią z czosnkiem i parmezanem (porcja około 35 dag),Ilość osób na poszczególne zestawy, podana zostanie nie mniej niż 7 dni kalendarzowych przed realizacją usługi,
 - trzy rodzaje ciasta (15 dag sztuka – po 2 kawałki ciasta na osobę), mono deser – crème brulee z gruszką (dla każdego pracownika), kawa i herbata bez ograniczeń,
 - zimna płyta zawierający m.in. przynajmniej dwa rodzaje pieczywa, półmiski: różne rodzaje zakąsek na zimno i ciepło, finger foods – propozycja podana przez restaurację do zaakceptowania, roladki z tortilli, deski mięs/pieczeni i serów, 2 sałatki, pieczywo, masło czosnkowe/masło
 - tajska zupa i krem pomidorowy z pesto i grzankami (około 200 ml na osobę) - podane około godziny 23.00,
 - zimne napoje bezalkoholowe (gazowane i niegazowane 0,5 litra na osobę), woda mineralna (gazowana i niegazowana bez ograniczeń) oraz dwa rodzaje soków (litr na osobę).

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu szczegółowe menu do akceptacji. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany menu po wyborze Wykonawcy, o ile obie strony wyrażą na to zgodę i nie wpłynie to na cenę oferty.

Po stronie Wykonawcy będzie zapewnienie miejsca do tańczenia dostosowanego do ilości uczestników oraz D.J. do obsługi zabawy tanecznej w godzinach wymienionych w pkt. 1.

Wykonawca podczas realizacji usługi musi zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami, zgodnie z art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami Wykonawca powinien w minimalny sposób spełnić niżej wymienione warunki:

- w zakresie dostępności architektonicznej: zapewnienie wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych w obiekcie, instalację urządzeń lub zastosowanie środków technicznych i rozwiązań architektonicznych w budynku, które umożliwiają dostęp do wszystkich pomieszczeń, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych, zapewnienie informacji na temat rozkładu pomieszczeń w budynku, co najmniej w sposób wizualny, zapewnienie osobom ze szczególnymi potrzebami możliwości ewakuacji lub ich uratowania w inny sposób.

4. Ustalona przez Wykonawcę cena powinna zawierać wszystkie w/w warunki oraz ma zawierać podatek VAT. Zamawiający wymaga aby rozliczenie kosztów usługi gastronomicznej było dokonane po zrealizowaniu usługi tj. faktura na przelew z terminem płatności 14 dni.
5. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu zamówienia, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłacenia Zamawiającemu kar umownych w wysokości i w sytuacjach określonych w niniejszej umowie. Na okoliczność nienależytego wykonania usług Zamawiający sporządzi protokół, w którym opíše nienależyte wykonanie umowy, co będzie stanowić podstawę do naliczania kar. Podstawę do powyższego stanowić będzie także protokół nie podpisany przez Wykonawcę.

§ 2.

1. Do realizacji oraz rozliczenia niniejszej umowy i kontaktów z Wykonawcą, ze strony Zamawiającego ustanawia się: Pani Sabina Kral tel. 77/483-59-49 wew. 211 oraz Pan Damian Jodełka tel. 77/483-59-49 wew. 216.

2. Wykonawca do kontaktów z Zamawiającym ustanawia: Pani Sabina Mika tel. 698101832, adres e-mail: sabina.mika@hotelhugo.pl.

§ 3.

1. Strony umowy, niezwłocznie, wzajemnie informują się o okolicznościach, które uniemożliwiają bądź w istotnym stopniu ograniczają możliwość wykonania umowy.

2. Wykonawca przedmiot zamówienia będzie realizował bez powierzenia wykonania osobom trzecim.

3. Ochrony danych osobowych

- Zamawiający oświadcza, że jest uprawniony do powierzenia przetwarzania danych osobowych Wykonawcy i że powierzenie to nie narusza przepisów prawa ani praw osób trzecich.

- Zamawiający oświadcza, że jest Administratorem danych osobowych.

- Zamawiający powierza Wykonawcy do przetwarzania dane osobowe na podstawie odrębnej umowy.

- Wykonawca zobowiązuje się do podpisania umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych. Nie podpisanie umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych skutkować będzie nieważnością niniejszej umowy.

§ 4.

1. Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w § 1 ustala się, w oparciu o złożoną ofertę, w formie wynagrodzenia brutto 230,00 zł za 1 osobę/uczestnika (słownie: dwieście trzydzieści złotych 00/100), w tym VAT 8% i 23%, t.j. netto 204,84 zł (słownie: dwieście cztery złote 84/100).

2. Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w § 1 stanowi iloczyn ustalonej w złożonej ofercie Wykonawcy ceny za jednego uczestnika brutto oraz ilości uczestników i ustala się na kwotę: 18 400,00 zł (słownie: osiemnaście tysięcy czterysta złotych 00/100) tj. netto 16 386,63 zł. (słownie: szesnaście tysięcy trzysta osiemdziesiąt sześć złotych 63/100).

3. Wartość określona w ust. 2 może ulec zmianie w przypadku zmniejszenia bądź zwiększenia ilości uczestników, jednak nie może przekroczyć wysokości zgromadzonych przez Zamawiającego środków, przeznaczonych do realizacji niniejszego zamówienia. Zwiększenie wartości niniejszej umowy wymaga sporządzania aneksu do umowy.

4. Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu faktycznego wykonania umowy.

5. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającemu dokonywać cesji wierzytelności niniejszej umowy na osoby trzecie.

§ 5.

1. Rozliczenie nastąpi po wykonaniu usługi ujętej na fakturze, w formie przelewu z 14-dniowym terminem płatności oraz po zatwierdzeniu faktury przez Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kędzierzynie-Koźlu.
2. Fakturę należy dostarczyć po realizacji usługi.
3. Zapłata za wykonanie usługi nastąpi do 14 dni od dnia otrzymania faktury, przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze. Fakturę za realizację przedmiotu umowy należy wystawić na:

Gmina Kędzierzyn-Koźle - nabywca
ul. Grzegorza Piramowicza 32 47-200 Kędzierzyn-Koźle
NIP: 749-20-55-601
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej - odbiorca/płatnik
ul. Reja 2A 47-224 Kędzierzyn-Koźle
REGON 004501207 NIP 749-12-98-052.

§ 6.

Do należytego wykonania przedmiotu umowy strony ustalają następujące warunki szczególne:

1. Obowiązki Wykonawcy:

1.1. Wykonawca zapewni wykonanie przedmiotu umowy z należytą starannością, zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami technicznymi, standardami, etyką zawodową oraz postanowieniami umowy.

2. Obowiązki Zamawiającego:

2.1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za wykonaną usługę w terminach zawartych w niniejszej umowie.

§ 7.

Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie warunków umowy w formie kar umownych:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną naliczaną od wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1.

1.1. Za odstąpienie Zamawiającego od umowy z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca, w wysokości **5%**

1.2. Za nienależyte wykonanie umowy, polegające na:

a) niezapewnieniu z winy Wykonawcy usługi określonej w § 1 ust. 3, w wysokości **5 %**

b) zapewnienie wyżywienia niezgodnego z opisem, w wysokości **5 %**

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną naliczaną od wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1.

2.1. Za odstąpienie od umowy z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający w wysokości **5%**, za wyjątkiem sytuacji określonych w § 3 niniejszej umowy.

3. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania warunków niniejszej umowy strony zastrzegają możliwość dochodzenia

odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 8.

Termin realizacji przedmiotu umowy: **w dniu 22 listopada 2025 r. w godzinach od 18.00 do 01.00 dnia następnego.**

§ 9.

1. W sprawach nie uregulowanych w treści niniejszej umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

2. Zmiany umowy dokonuje się w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

3. Integralną część umowy stanowi IWUZ oraz oferta wykonawcy.

§ 10.

Ewentualne spory wynikające z treści niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

§ 11.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

W Y K O N A W C A

Z A M A W I A J Ą C Y

.....

.....