

# WZÓR

## UMOWA NR .....

Zawarta w dniu ..... w Tarnobrzegu pomiędzy:

Miastem Tarnobrzeg z siedzibą 39-400 Tarnobrzeg, ul. Kościuszki 32, NIP 867 20 79 199 reprezentowanym przez:

Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Tarnobrzegu – Lilianę Lewińską przy kontrasygnacie Głównego Księgowego – Teresy Figacz

**zwanym dalej "Zamawiającym"**

**a**

**firmą**

.....

w imieniu której działa :

.....

**zwaną dalej "Wykonawcą"**

1. Niniejszą umowę zawarto z wyłączeniem stosowania Ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, gdyż wartość umowy nie przekracza kwoty 130 000,00 zł netto.
2. Umowa zostaje zawarta z Wykonawcą, który przedstawił najkorzystniejszą ofertę w odpowiedzi na zapytanie ofertowe Zamawiającego.

### § 1.

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest **świadczenie usługi cateringowej Śniadanie Wielkanocne dla 300 osób, które odbędzie się w dniu 28.03.2024 r. o godz. 13:30 w Hali Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Tarnobrzegu, al. Niepodległości 2.**
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy zgodnie ze Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia stanowiącym Załącznik nr 1 do Umowy oraz Ofertą z dnia ..... r. stanowiącą Załącznik nr 2.

### § 2.

1. Wykonawca zrealizuje przedmiot Umowy zgodnie z:
  - a. warunkami wynikającymi z właściwych przepisów prawa;
  - b. warunkami określonymi w Umowie;
  - c. zasadami rzetelnej wiedzy
  - d. z najwyższą starannością zawodową.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy o którym mowa w § 1 ust.1 **w dniu 28 marca 2024 r.** w godzinach: 8.00-17.00

3. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy Zamawiającemu na koszt własny i dokona jego rozładunku w jednostce organizacyjnej wskazanej przez Zamawiającego.
4. Wykonawcę obciążają także koszty związane z ubezpieczeniem przedmiotu umowy w czasie jego załadunku, transportu i rozładunku.
5. Miejsce dostawy: **Tarnobrzeg, Hala Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Tarnobrzegu, al. Niepodległości 2**

### § 3.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę serwowanego poczęstunku, a także za zgodność świadczonej usługi z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

### § 4.

1. Całkowita wartość umowy wynosi:  
..... zł netto  
VAT(8%) ..... zł  
Razem: ..... zł brutto  
(słownie złotych .....)
2. W cenie brutto zawarte są wszelkie koszty związane w wykonaniu przedmiotu zamówienia, w tym m. in. opłaty, podatki, koszt dostawy etc.
3. Do obowiązków Wykonawcy, w ramach ceny podanej w ust. 1, należy dostawa przedmiotu umowy.
4. Wynagrodzenie ustalone zgodnie z § 4 ust.1 zostanie wypłacone przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę, w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku.
5. Podstawą do wystawienia faktury będzie podpisanie przez Zamawiającego protokołu odbioru przedmiotu zamówienia bez zastrzeżeń i uwag.
6. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
7. Zamawiający nie przewiduje zmiany wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 ust.1 w przypadku zmiany ustawowej podatków (w szczególności podatku VAT).

### § 5.

Strony ustalają, że obowiązującą je formą odszkodowawczą będą kary umowne.

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - Za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy oraz odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, w wysokości 20 % wartości umowy brutto.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne:
  - Z tytułu odstąpienia od umowy, z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 20 % wartości umowy brutto.

3. W przypadku określonym w §5 ust. 1 Wykonawca pokryje różnicę pomiędzy kosztami usługi zastępczej, a kosztami usługi wynikającej z niniejszej umowy.

#### **§ 6.**

Zmiana postanowień zawartych w Umowie może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron wyrażoną w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

#### **§ 7.**

W sprawach spornych nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

#### **§ 8.**

W sprawach spornych, wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy, a nie rozwiązanych na drodze polubownej, rozstrzygać będą sądy powszechne właściwe miejscowo ze względu na siedzibę Zamawiającego.

#### **§ 9.**

Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na rzecz osób trzecich bez pisemnej zgody Zamawiającego.

#### **§ 10.**

Wykonawca do czasu nie zakończonych rozliczeń wynikających z realizacji umowy jest zobowiązany do informowania Zamawiającego o zmianie prawnej formy prowadzonej działalności gospodarczej, zmianie adresu siedziby firmy, zmianie adresu zamieszkania właściciela firmy, o wszczęciu postępowania układowego i upadłościowego oraz innych okolicznościach mających wpływ na sytuację ekonomiczną Wykonawcy pod rygorem skutków prawnych zaniechania, w tym uznania za doręczoną korespondencję kierowaną na ostatni adres podany przez Wykonawcę.

#### **§11.**

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

#### **§12.**

Integralną częścią Umowy są następujące załączniki:

- a) Załącznik nr 1: Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia;
- b) Załącznik nr 2: Kopia oferty Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

.....

WYKONAWCA:

.....

Załącznik nr 1 do umowy .....

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

W ramach zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

1. zapewnienia pełnej obsługi gastronomicznej – przygotowanie, wydawanie posiłków, obsługa kelnerska, sprzątanie;
  - a. Zamawiający wymaga, aby posiłki dostarczone były w specjalistycznych termosach termoizolacyjnych utrzymujących ciepło posiłków.
  - b. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dowóz żywności i innych rzeczy potrzebnych do wykonywania przedmiotu zamówienia zgodnie z normami HACCP.
  - c. Posiłki i napoje wydawane muszą być w naczyniach jednorazowych wraz ze sztucami, posiadającymi stosowne atesty. Wykonawca zapewnia ze swojej strony naczynia jednorazowe (uwzględniające dwa dania gorące, zimną płytę i ciasto, kubek na wodę i osobno dla herbaty), sztuczki jednorazowe w ilości uwzględniającej 3 zmiany nakrycia, obrusy białe jednorazowe, serwetki oraz worki na odpady.
  - d. Wykonawca na czas wydawania posiłków zabezpieczy osoby, które zapewnią sprawne wydawanie posiłków (min. 5 osób) oraz obsługę kelnerską (min. 5 osób) legitymujące się aktualnymi badaniami lekarskimi, książeczką zdrowia oraz posiadającymi odpowiednią odzież ochronną.
2. Przygotowania następującego menu:
  - a) Żurek z jajkiem i kielbasą (danie ciepłe) (350 ml + 0,5 jajka + 50g kielbasy białej) – 300 porcji serwowanych indywidualnie przez obsługę kelnerską do stołów;
  - b) Biała kielbasa pieczona z cebulą i jabłkiem (danie ciepłe) – 300 porcji (po ok. 100 g kielbasy, tj. 30 kg kielbasy + dodatki), porcje serwowane indywidualnie przez obsługę kelnerską do stołów;
  - c) Koreczki śledziowe zawijane z cebulką w oleju lub typu po „kaszubsku”/„giżycku” – 600 szt po min. 20g, tj. min. 13 kg, zawartość fileta śledziowego min. 50%, koreczki mają być zaserwowane na półmiskach/salaterkach po ok. 16 szt. na stołach min. 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystości;
  - d) Jajka gotowane na twardo, obrane – 600 szt zaserwowane na półmiskach/salaterkach po ok. 16 szt. na stołach min. 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystości;
  - e) Buraczki ćwikłowe z chrzanem – 4,5 kg zaserwowane w min. 90 pojemnikach na stołach min. 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystości;
  - f) Chrzan tarty z cytryną – min. 3 kg zaserwowane w min. 90 pojemnikach na stołach min. 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystości;
  - g) Sałatka jarzynowa z groszkiem konserwowym i majonezem – 300 porcji po ok. 150 g tj. ok. 50 kg porcje serwowane indywidualnie na stołach min. 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystości;
  - h) Paszteciki drożdżowe nadziewane np. szpinakiem lub pieczarkami – 300 szt ok. 60-80 g, zawartość nadzienia min. 20%, zaserwowane na półmiskach/salaterkach po ok. 16 szt. na stołach min. 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystości;
  - i) Kielbasa podwawelska, krojona w plastry – 25 kg, zaserwowana na min. 90 półmiskach/salaterkach z szynką i pasztetem na stołach min. 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystości
  - j) Szynka wieprzowa gotowana, krojona – 25 kg, zaserwowana na min. 90 półmiskach/salaterkach z kielbasą i pasztetem na stołach min. 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystości
  - k) Pasztet mięsny pieczony z jajkiem, porcjowany – 25 kg;

- l) Herbata z cytryną dla 300 osób (cukier osobno), serwowana z warników, min. 100 litrów, min. 4 warniki.
- m) Cukier do herbaty 3 kg zaserwowany w min. 20 pojemnikach na stołach min. 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystości.

Ciasto, w tym:

- a) Ciastka kruche (różne) – 10 kg, zaserwowane na min. 90 półmiskach/salaterkach z babką i struclą na stołach min. 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystości
- b) Strucla z makiem – 50 szt, po min. 400 g tj. min. 20 kg, porcjowana zaserwowana na min. 90 półmiskach/salaterkach z babką i ciastkami na stołach min. 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystości,
- c) Babka drożdżowa średnica min. 14 cm – 85 szt. porcjowana zaserwowana na min. 90 półmiskach/salaterkach ze struclą i ciastkami na stołach min. 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystości.

3) Termin: **28.03.2024 r. godzina rozpoczęcia 13.30**

Catering i stoły muszą być przygotowane najpóźniej na jedną godzinę przed rozpoczęciem uroczystości, tj. na godzinę 12.30 (dotyczy to również wszystkich produktów spożywczych).

Miejsce: Tarnobrzeg, Hala Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Tarnobrzegu, al. Niepodległości 2.

Liczba osób: 300

Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień

**CPV: 55320000-9 - Usługi podawania posiłków**

**55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków**

**55322000-3 - Usługi gotowania posiłków**