

UMOWA
nr MOPS.VII.2720.Z.....2024

zawarta w dniu 2024 r. w Nowym Sączu pomiędzy:

Miastem Nowy Sącz, Rynek 1, 33-300 Nowy Sącz, NIP: 734-350-70-21, reprezentowanym przez Prezydenta Miasta Nowego Sącza Pana Ludomira Handzla, z upoważnienia którego działa Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu Pani Luiza Piątkiewicz, ul. Grunwaldzka 59A, 33-300 Nowy Sącz, przy kontrasygnacie Głównego Księgowego Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu Pani Renaty Gargas,

a

.....
.....
reprezentowanym przez:

.....
.....
zwanym dalej: „**Wykonawcą**”.

W wyniku dokonania przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowym Sączu, zwany dalej: „Zamawiającym”, wyboru oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia pn.: „Świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu posiłków dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu” prowadzonym na podstawie art. 275 pkt 1 w zw. z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), zwanej dalej „ustawą”, poniżej progów określonych w art. 359 pkt 2 ustawy, Strony zawierają umowę o następującej treści:

§1

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu posiłków dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu.

2. Wykonawca w ramach niniejszej umowy zobowiązuje się do:

Świadczenia usług cateringowych polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu posiłków dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu w ramach 4 zadań:

1) Zadanie nr 1 Świadczenie usług cateringowych dla uczestników Centrum Sądeckiego Seniora – ośrodka wsparcia w formie klubu samopomocy - Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu:

Zadanie 1a) usługa cateringowa dla uczestników Centrum Sądeckiego Seniora – ośrodka wsparcia w formie klubu samopomocy - Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu - liczba uczestników 50 osób.

| Lp | Przedmiot umowy | Ilość porcji/litrów |
|----|---|---------------------|
| | 1 | 2 |
| 1 | Zupa strogonow z mięsa wieprzowego z dodatkiem pieczarek, papryki, ogórków konserwowych, cebuli koncentratu pomidorowego (z przewagą mięsa). | 20 litrów |
| 2 | Ciasto domowe szarlotka, jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach. | 50 porcji |
| 3 | Ciasto domowe jogurtowe z owocami jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach. | 50 porcji |
| 4 | Smalec ze skwarkami i cebulą porcja 40 g. | 50 porcji |
| 5 | Chleb pszenno – żytni, krojony, min. 450 g +/- 50 g. | 10 sztuk |
| 6 | Ogórki kiszone, porcja 20 g. | 50 porcji |
| 7 | Roladki szpinakowe z puszystym twarogiem białym i wędzonym łososiem, porcja 40 g, pakowane w papilotach. | 50 porcji |
| 8 | Roladki z tortilli z puszystym twarogiem białym, ogórkiem konserwowym / świeżym, papryką czerwoną, serem żółtym, wędliną, sałaty lodowej, porcja 40 g, pakowane w papilotach. | 50 porcji |

Zadanie 1b) usługa cateringowa dla uczestników Centrum Sądeckiego Seniora – ośrodka wsparcia w formie klubu samopomocy - Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu - liczba uczestników 80 osób.

| Lp. | Przedmiot umowy | Ilość sztuk/porcji/kg |
|-----|---|-----------------------|
| | 1 | 2 |
| 1 | Barszcz czerwony czysty, na naturalnym zakwasie z buraków ćwikłowych i delikatnym bulionie, z naturalnymi przyprawami, jedna porcja 200 ml. | 80 porcji |
| 2 | Pasztecik do barszczu (skład: ciasto kruchochłowne, farsz: kapusta z grzybami leśnymi), gramatura jednego pasztecika 100 g (+/-5 g) | 160 szt. |
| 3 | Ciasto domowe typu piernik, jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach. | 80 porcji |
| 4 | Ciasto domowe typu makowiec (japoniec), jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach. | 80 porcji |
| 5 | Ciasto domowe typu sernik, jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach. | 80 porcji |
| 6 | Ciasteczka drobne mieszane (typu pierniczki, rogaliki, gwiazdki, babeczki itp.). | 4 kg |
| 7 | Pierogi z kapustą i grzybami okraszone zrumienioną cebulą (przewaga farszu nad ciastem), jedna porcja 300 g +/-15 g. | 80 porcji |
| 8 | Pierogi ruskie okraszone zrumienioną cebulą (przewaga farszu nad ciastem), jedna porcja 300 g +/-15 g. | 80 porcji |
| 9 | Ryba po grecku - filety z mintaja (bez ości), z marchwią, selerem, pietruszką, koncentratem pomidorowym i przyprawami, porcja 50 g. | 80 porcji |
| 10 | Chleb pszenno – razowy, krojony, min. 450 g +/- 50 g. | 5 sztuk |

Zadanie nr 2 Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników Dziennego Domu Seniora – ośrodka wsparcia - Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu - liczba uczestników 35 osób

| Lp | Przedmiot umowy | Ilość litr/kg |
|----|--|---------------|
| | 1 | 2 |
| 1 | Barszcz czerwony czysty, na naturalnym zakwasie z buraków ćwikłowych i delikatnym bulionie, z naturalnymi przyprawami. | 20 litrów |
| 2 | Uszka z grzybami – pieczarkami (przewaga farszu nad ciastem). | 6 kg |
| 3 | Pierogi z kapustą i grzybami okraszone zrumienioną cebulą (przewaga farszu nad ciastem). | 6 kg |
| 4 | Pierogi ruskie okraszone zrumienioną cebulą (przewaga farszu nad ciastem). | 6 kg |
| 5 | Ryba filet z mintaja (bez ości), usmażona w panierce. | 7 kg |
| 6 | Ziemniaki ubite z omastą i koperkiem. | 8 kg |
| 7 | Kapusta kiszona gotowana. | 8 kg |
| 8 | Ciasteczka drobne mieszane (typu pierniczki, rogaliki, gwiazdki, babeczki itp.). | 2 kg |
| 9 | Ciasto domowe typu piernik, jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach. | 35 porcji |

Zadanie nr 3 Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników projektu socjalnego „Pomocna Dłoń” – 2024 - liczba uczestników 28 osób.

| L.p. | Przedmiot umowy | Ilość sztuk/porcji/kg |
|------|--|--------------------------|
| | 1 | 2 |
| 1 | Barszcz czerwony czysty, na naturalnym zakwasie z buraków ćwikłowych i delikatnym bulionie, z naturalnymi przyprawami, jedna porcja 200 ml | 28 porcji |
| 2 | Pasztecik do barszczu (skład: ciasto krucho-drożdżowe, farsz: kapusta z grzybami leśnymi) gramatura jednego pasztecika 100g (+/-5g) | 56 porcji |
| 3 | Ciasto domowe typu sernik, jedna porcja 100 g | 28 porcji |
| 4. | Ciasteczka drobne mieszane /typu pierniczki, rogaliki, gwiazdki, babeczki, itp./ | 2 kg |
| 5. | Ryba filet z mintaja /bez ości/, usmażone w panierce, 200 g | 28 porcji |
| 6. | Ziemniaki ubite z omastą i koperkiem, 150 g | 28 porcji |
| 7. | Surówka z kiszonej kapusty, z marchewką i jabłkiem, 100 g | 28 porcji |
| 4 | Kawa, herbata z dodatkami (cukier, cytryna, mleczko do kawy) według bieżącego zapotrzebowania uczestników | Według bieżących potrzeb |

Zadanie nr 4 świadczenie usługi cateringowej dla uczestników warsztatów w ramach realizowanego projektu socjalnego, przeznaczona dla osób bezdomnych przebywających na terenie placówki prowadzonej przez Nowosądeckie Towarzystwo Pomocy im. Św. Brata Alberta przy ul. Szwedzkiej 18, realizowanego przez pracowników Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu - liczba uczestników 50 osób.

| Lp | Przedmiot umowy | Ilość litr/kg |
|----|---|--------------------------|
| | 1 | 2 |
| 1 | Zupa strogonow z mięsa wieprzowego z dodatkiem pieczarek, papryki, ogórków konserwowych, cebuli koncentratu pomidorowego (z przewagą mięsa) | 30 litrów |
| 2 | Ciasto domowe typu piernik, jedna porcja 50g, w papilotach, | 50 porcji |
| 3 | Ciasto domowe typu sernik, jedna porcja 50g, w papilotach, | 50 porcji |
| 4 | Ciasteczka drobne mieszane (typu pierniczki, rogaliki, gwiazdki, babeczki itp.) | 6 kilogramów |
| 5 | Roladki szpinakowe z puszystym twarogiem białym i wędzonym łososiem, porcja 40 g, pakowane w papilotach. | 50 porcji |
| 6 | Roladki z tortilli z puszystym twarogiem białym, ogórkiem konserwowym / świeżym, papryką czerwoną, serem żółtym, wędliną, sałaty lodowej, porcja 40 g, pakowane w papilotach. | 50 porcji |
| 7 | Smalec ze skwarkami i cebulą 40 g | 50 porcji |
| 8 | Chleb krojony pszenno – żytni min. 450 g +/- 50 g | 10 sztuk |
| 9 | Kawa, herbata z dodatkami (cukier, cytryna, mleczko do kawy) według bieżącego zapotrzebowania uczestników | Według bieżących potrzeb |

Pozostałe wymagania odnoszące się do realizacji każdego zadania:

1. Potrawy muszą być przyrządzone ze świeżych produktów (nie dopuszcza się produktów rozmrażanych, produktów typu instant, nie dopuszcza się możliwości wydawania posiłków z półproduktów oraz gotowych produktów) tego samego dnia, w którym będą dostarczone, co zapewni świeżość wydawanych potraw.
2. Zamawiający nie dopuszcza stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji (przypraw) typu kostki rosołowe, bulionetki lub tym podobne.
3. Wykonawca zobowiązany jest do używania wyłącznie produktów wysokiej jakości, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia w opakowaniach posiadających stosowne atesty, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
4. Potrawy powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
5. Wyklucza się produkty typu fastfood.
6. Na Wykonawcy ciąży obowiązek zapewnienia iż podawane posiłki będą urozmaicone, kaloryczne – zgodnie z obowiązującymi normami w żywieniu zbiorowym. Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i winne być przyrządzone w dniu wykonywania usługi. Nie dopuszcza się stosowania niezdrowych: tłuszczy nasyconych, olejów, namiastek żywności, gotowych paczkowanych lub mrożonych dań itp.
7. Wykonawca przygotowuje, dostarczy i wyda posiłki zachowując wymogi sanitarne w zakresie personelu i warunków produkcji (w tym środków transportu) oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie, w tym spełni wymogi wynikające m.in. z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i innych w tym zakresie, jak również z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.
8. Bezwzględnie winny być zachowywane normy na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
9. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-

epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.

10. Posiłki winny być przygotowywane na najwyższym poziomie i standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.
11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca produkcji pod względem wymogów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i procedur HACCP oraz wglądu do dokumentów na etapie realizacji umowy.
12. Zamówione posiłki winny być dowieszone i podane w terminie wskazanym przez Zamawiającego w miejsce, w którym będzie odbywało się dane spotkanie, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia.
13. 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.
14. Dostarczenie zamówienia winno nastąpić najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem danego spotkania.
15. Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność – w tym odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z ewentualnych zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.
16. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością i przyjaznych dla środowiska.
17. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w odpowiednich atestowanych termosach transportowych.
18. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić dla potraw serwowanych na gorąco zupa napoje gorące - temp. nie niższa- niż 80°C, II danie temp. nie niższa niż 70°C (+/-2°C).
19. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zastawy stołowej w ilości wystarczającej do obsługi uczestników spotkania, jednak co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering na każdym spotkaniu.
20. Wykonawca, winien dostosować odpowiednią zastawę stołową do rangi spotkania poprzez zapewnienie zastawy stołowej niezbędnej do realizacji imprezy w liczbie adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu.
21. Poprzez zastawę stołową Zamawiający rozumie m.in.: zastawę stołową z materiału wysokiej jakości (takiego jak porcelana, porcelit, kryształ, szkło) bez napisów; użyta zastawa winna być czysta i nieuszkodzona. Sztućce winny być wykonane ze stali nierdzewnej. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku (jak np. zastawy z plastiku, tektury i ebonitu, a sztućców z plastiku i aluminium).
22. Sprzęt gastronomiczny, winien być kompletny, tj. nie posiadający żadnych zadrapań, uszczerbień, zniszczeń, jednolity, tj.: w przypadku porcelany – ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienia; pochodzący z jednego kompletu od jednego producenta; w przypadku szkła do napojów: jednolity wzór i rodzaj szkła, z którego zostały wykonane, pochodzących od jednego producenta.
23. Wykonawca zapewnia sztućce od jednego producenta, jednolity wzór, gatunek i zdobienia, czyste, dobrane do rodzajów potraw i dań.
24. Sprzęt gastronomiczny winien być profesjonalny, tj. dostosowany do wymogów obowiązujących w gastronomii, posiadający niezbędne certyfikaty dopuszczające jego używanie w gastronomii.

25. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający na prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wyżej wymienionego sprzętu gastronomicznego.
26. Wykonawca zapewnia serwetki, wykałaczki według bieżących potrzeb.
27. Wykonawca zapewnia podgrzewacze z niezbędnym wyposażeniem potrzebnym do podtrzymywania odpowiedniej temperatury dostarczonych posiłków.
28. Wyposażenie zakładu, urządzenia techniczne oraz narzędzia pozostające w dyspozycji Wykonawcy do realizacji przedmiotu zamówienia muszą posiadać właściwe oznakowanie zgodnie z art. 15 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338/4 z 13.11.2004).
29. Wykonawca zapewnia wernik podgrzewacz wody (o pojemności nie mniejszej niż 10 litrów, zalewany ręcznie z góry, z regulacją termostatu: 30 ÷ 100°C, termostaat bezpieczeństwa, wskaźnik poziomu wody w zbiorniku, bezkroplowy kranik, zasilanie 230).
30. Wykonawca na okres świadczenia usługi zapewni obrusy z materiału wysokiej jakości (kolor do uzgodnienia z Zamawiającym), którymi winny być nakryte stoły o wymiarach szer. 90 cm dł. 200cm, Zamawiający nie dopuszcza stosowania obrusów z tworzyw sztucznych.
31. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stosownej aranżacji stołów, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek i żywych kwiatów.
32. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską (minimum 3 kelnerów do obsługi spotkania w zadaniu nr 1 lit. b, minimum dwóch kelnerów do obsługi spotkania w zadaniu nr 1 lit. a oraz w zadaniu nr 2 i 4, minimum jednego kelnera do obsługi spotkania w zadaniu nr 3).
33. Wszystkie ww. osoby uczestniczące w realizacji zamówienia, muszą posiadać określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j Dz. U. z 2024 r. poz. 924).
34. Ilość osób obsługujących dane spotkanie, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zwłoki.
35. Zespół obsługujący dane spotkanie winien być zapewniony przez cały czas jego trwania (rozpoczęcie pracy nie później niż na 30 min. przed rozpoczęciem danego spotkania, zakończenie nie wcześniej niż po uporządkowaniu pomieszczeń po zakończeniu realizacji usługi).
36. Obsługujący personel winien być odpowiednio wykwalifikowany, zaznajomiony z regułami etykiety w części dotyczącej podawania posiłków i uprawniony do realizacji tego typu świadczeń.
37. Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki.
38. Podawanie potraw i obsługa gości winna odbywać się w sposób profesjonalny, z uwzględnieniem standardów obsługi kelnerskiej.
39. Zespół obsługujący spotkanie winien bezwzględnie przestrzegać zasad higieny i kultury osobistej.
40. Zespół obsługujący, oprócz serwowania posiłków, winien zadbać o estetyczny wygląd pomieszczeń, w których są świadczone usługi, poprzez bieżące sprzątanie w trakcie spotkania, dbanie o należytą estetykę stołów poprzez uzupełnianie nakryć, sprzątanie brudnych naczyń oraz uporządkowanie pomieszczeń po zakończeniu spotkania.
41. Zastrzeżenia zgłaszane przez przedstawicieli Zamawiającego dotyczące zachowania

zespołu obsługującego będą odnotowywane w protokole odbioru zamówienia i będą traktowane, jako nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia.

42. Wykonawca zapewnia ciągły odbiór brudnej części zastawy.
43. Wykonawca na swój koszt zobowiązany jest do zagospodarowania we własnym zakresie odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
44. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli pod względem ilości oraz wielkości porcji posiłków.
45. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym dostarczone właściwe.
46. Wykonawca umożliwi podczas dostawy sprawdzenie zgodności towaru z przedmiotem umowy oraz zgodności pod względem ilościowym, gramatury.
47. W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia.
48. Wykonawca świadczyć będzie usługę:
 - a) dla zadania nr 1 lit. a w Centrum Sąddeckiego Seniora przy ul. Szwedzkiej 2 w Nowym Sączu w godzinach od 11⁰⁰ do 16⁰⁰, z tym zastrzeżeniem, iż gotowość wykonawcy do świadczenia usług ustala się na godzinę 10³⁰,
 - b) dla zadania nr 1 lit. b w Centrum Sąddeckiego Seniora przy ul. Szwedzkiej 2 w Nowym Sączu w godzinach od 11⁰⁰ do 16⁰⁰, z tym zastrzeżeniem, iż gotowość wykonawcy do świadczenia usług ustala się na godzinę 10³⁰,
 - c) dla zadania nr 2 w Dziennym Domu Seniora przy ul. Jagiellońskiej 37 w Nowym Sączu w godzinach od 10⁰⁰ do 13⁰⁰, z tym zastrzeżeniem, iż gotowość wykonawcy do świadczenia usług ustala się na godzinę 09³⁰,
 - d) dla zadania nr 3 w Centrum Sąddeckiego Seniora przy ul. Szwedzka 2 w Nowym Sączu w godzinach od 10⁰⁰ do 13⁰⁰, z tym zastrzeżeniem, iż gotowość wykonawcy do świadczenia usług ustala się na godzinę 09³⁰,
 - e) dla zadania nr 4 w Nowosąddeckim Towarzystwie Pomocy im. Św. Brata Alberta przy ul. Szwedzkiej 18 w Nowym Sączu w godzinach od 10⁰⁰ do 13⁰⁰, z tym zastrzeżeniem, iż gotowość wykonawcy do świadczenia usług ustala się na godzinę 09³⁰.

§2

1. Wskazane posiłki wymienione w § 1 niniejszej umowy będą przygotowywane w kuchni Wykonawcy, zwanej dalej „kuchnią” z jego materiałów i środkami Wykonawcy.
2. Wykonawca zobowiązany jest:
 - a) do utrzymania w należyтым stanie sanitarno-higienicznym pomieszczeń kuchni i magazynu żywnościowego, tj. mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, urządzeń i sprzętu, przeprowadzania okresowo dezynfekcji, dezyntsekcji i deratyzacji oraz badania wody pod względem mikrobiologicznym;
 - b) przestrzegania procedur higienicznych, przede wszystkim: w zakresie higieny rąk oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
3. Zamawiający ma prawo sprawowania bieżącej kontroli wykonywania warunków umowy.
4. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający ma prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje posiłki w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.

5. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje posiłki i przestrzegania wszelkich wymogów higieniczno-sanitarnych. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.
6. Na każdym etapie realizacji przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przedłożenia obowiązującej decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu lokalu i jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U z 2023 r. poz. 1448).
7. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności na zasadach określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (t.j. Dz. U. z 2007r. Nr 80, poz. 545 ze zm.).
8. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić próbki, o których mowa w ust. 7 umowy na każde żądanie osoby odpowiedzialnej za nadzór nad realizacją umowy wymienionej w § 6 ust. 1 umowy.
9. Osoby uczestniczące w realizacji zamówienia muszą posiadać konieczne dla wykonywanych prac kwalifikacje i umiejętności oraz aktualne badania lekarskie potwierdzone stosownymi zaświadczeniami.
10. Wszystkie materiały i środki użyte do wykonania przedmiotu zamówienia muszą być zgodne z wymaganiami Sanepidu, PZH, normami obowiązującymi w Polsce i posiadać stosowne atesty oraz odpowiadać standardom jakościowym.
11. Wykonawca będzie przeprowadzał wymagane testy w przypadku wystąpienia zatrucia. Koszty przeprowadzonych testów ponosić będzie Wykonawca.
12. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wynikające ze zniszczenia oraz innych zdarzeń związanych z realizacją usługi oraz odpowiedzialność wobec osób trzecich za szkody spowodowane w związku z wykonywaniem usługi.
13. Wykonawca zobowiązany będzie do zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami – odpady wytworzone w czasie świadczenia usługi będą zbierane oddzielnie zgodnie z zasadami systemu zbiórki odpadów komunalnych co obejmuje frakcje, zmieszane (niesegregowane), papier, metale, tworzywa sztuczne, szkło, bioodpady)/ Odpady wytworzone w czasie świadczenia usługi nie będą zbierane oddzielnie zgodnie z zasadami systemu zbiórki odpadów komunalnych co obejmuje frakcje, zmieszane (niesegregowane), papier, metale, tworzywa sztuczne, szkło, bioodpady* (NALEŻY POZOSTAWIĆ WŁAŚCIWE ZGODNIE ZE ZŁOŻONĄ OFERTĄ).

§3

1. Usługi cateringowe będą świadczone nie dłużej niż do dnia 20 grudnia 2024 roku.
2. Świadczenie usług cateringowych następować będzie na podstawie jednostkowych zleceń Zamawiającego, w których wskazana zostanie m.in. data spotkania, miejsce spotkania i liczba uczestników – wzór jednostkowego zlecenia stanowi załącznik nr 1 do umowy.
3. Zlecenia, o których mowa w ust. 2 przekazywane będą Wykonawcy co najmniej na ... dni roboczych (zgodnie z ofertą) przed terminem świadczenia usługi cateringowej, za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie z późniejszym potwierdzeniem e-mail.

§4

1. Za wykonanie umowy z należytą starannością, tj. zgodnie z warunkami określonymi w ogłoszeniu o zamówieniu, złożonej ofercie i umowie Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie dla każdego zadania oddzielnie w łącznej w wysokości:

- a) złotych netto (słownie: złotych netto /100)
- b) stawka podatku VAT %
- c) złotych brutto (słownie: złotych brutto ... /100).

Szczegółowe wyliczenie wynagrodzenia za poszczególne zadania zawiera załącznik nr 2A formularz cenowy, który stanowi załącznik do umowy.

- 2. W kwotę wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 wliczony jest koszt przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków oraz koszty przewozu, osobowe, ubezpieczenie, podatki, urządzenia i wszystkie inne koszty nie wymienione w umowie, a niezbędne do wykonania zamówienia. Wynagrodzenie płatne jest za zamówioną i wykonaną usługę cateringową – za każde zadanie osobno.
- 3. Wynagrodzenie, o którym mowa w §4 jest wynagrodzeniem ryczałtowym obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy zgodnie z swz oraz złożoną przez Wykonawcę ofertą, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy, z zastrzeżeniem § 11.
- 4. Wykonawca wystawi Zamawiającemu 5 faktur VAT/rachunków po wykonaniu każdej usługi cateringowej w dniu wykonania usługi lub nie później niż do 7 dni od dnia wykonania usługi.
- 5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za każdą prawidłowo wykonaną i odebraną usługę cateringową przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę na fakturze VAT/rachunku w terminie 14 dni od daty wpływu faktury VAT/rachunku do sekretariatu Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu. Zapłata kwoty wskazanej w fakturze VAT/rachunku wyczerpuje wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu wykonania usługi cateringowej.
- 6. Fakturę VAT należy wystawić na:
Nabywca:
Miasto Nowy Sącz
Rynek 1
33-300 Nowy Sącz
NIP 734-35-07-021
Odbiorca/płatnik:
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowym Sączu
ul. Grunwaldzka 59A
33-300 Nowy Sącz.
- 7. Wszelkie płatności będą dokonywane w złotych polskich przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowym Sączu.
- 8. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
- 9. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktury/rachunku bez wymaganego podpisu Zamawiającego.
- 10. Potwierdzenie faktu należytego wykonania umowy nie ma znaczenia prawnego dla roszczeń Zamawiającego lub osób trzecich, które mogą ujawnić się później, a są wynikiem działania lub zaniechania Wykonawcy.
- 11. Zapłata zostanie zrealizowana z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności MPP, o ile konieczność taka wynika z obowiązujących przepisów.

§5

- 1. Strony umowy ustalają, że Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji umowy z udziałem

Podwykonawców.

2. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w ofercie zakres usług, które będzie wykonywał osobiście lub za pomocą Podwykonawców oraz poda nazwy Podwykonawców, jeżeli są już znani. Wykonawca ma prawo podpisać umowę o podwykonawstwo z Podwykonawcą w zakresie określonym w ofercie.
3. Wykonawca nie może bez uzyskania uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności powierzyć Podwykonawcom wskazanym w ofercie wykonania innej części przedmiotu umowy aniżeli określonej w ofercie.
4. Wykonawca nie może dokonać zmiany Podwykonawców wskazanych w ofercie bez uzyskania uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.
5. Wykonawca nie może zaangażować do wykonania umowy Podwykonawców, którzy nie byli wymienieni w ofercie Wykonawcy bez uzyskania uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.
6. Wykonawca zapewnia, że Podwykonawcy będą przestrzegać wszelkich postanowień niniejszej umowy.
7. Powierzenie Podwykonawcom usług określonych w ust. 1 nie zmienia treści zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części usług. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, zaniechania, uchybienia i zaniedbania każdego Podwykonawcy tak, jakby były one działaniami, zaniechaniami, uchybieniami lub zaniedbaniami samego Wykonawcy.
8. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż Podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
9. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki Podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki Wykonawcy, ukształtowane postanowieniami niniejszej umowy.
10. Wykonawca jest odpowiedzialny za wszelkie szkody powstałe z działania własnego, jak również, osób za pomocą których wykonuje umowę, w tym za szkody powstałe w wyniku niedołożenia należytej staranności lub innego rodzaju nienależytego wykonania umowy, a także za szkody wynikające z działań niezgodnych z obowiązującymi przepisami prawa.
11. Zamawiający nie jest związany stosunkami zobowiązaniowymi z Podwykonawcami, ale może skorzystać z wszelkich praw nabytych przez Wykonawcę w stosunku do nich.

§6

1. W zakresie wykonywania i odbioru przedmiotu niniejszej umowy Wykonawca współpracuje z wyznaczonym przedstawicielem Zamawiającego, odpowiedzialnym za nadzór nad realizacją umowy tj. :
Dla zadania nr 1 i 2tel.:, e-mail:,
Dla zadania nr 3tel.:, e-mail:,
Dla zadania nr 4tel.:, e-mail:,
2. W zakresie wykonywania przedmiotu niniejszej umowy Zamawiający współpracuje z wyznaczonym przedstawicielem Wykonawcy tj. tel.:, e-mail:.....
3. Przedstawiciel Zamawiającego, o którym mowa w ust. 1 umowy upoważniony jest w

szczegółności do:

- a) do potwierdzania pod względem merytorycznym faktur wystawionych przez Wykonawcę,
 - b) żądania od Wykonawcy przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z przestrzeganiem przez Wykonawcę przepisów sanitarno-epidemiologicznych, w tym protokołów z przeprowadzania dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji kuchni,
 - c) bieżącej kontroli świadczonych usług pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków, wielkości porcji posiłków,
 - d) do przeprowadzenia kontroli jakości przygotowywanych posiłków, polegającej na ocenie cech organoleptycznych, kontroli wagi, temperatury i estetyki posiłków oraz zgodności sporządzanych potraw, w tym celu Wykonawca jest zobowiązany do udostępnienia na żądanie jednej porcji każdego posiłku.
4. Zmiana osób odpowiedzialnych za realizację umowy, o których mowa w ust. 1 i 2 będzie odbywać się poprzez pisemne zgłoszenie. Zmiana nie wymaga formy aneksu do niniejszej umowy.
5. Strony umowy oświadczają, iż wypełniły obowiązki informacyjne przewidziane w art.13 lub 14 RODO wobec osób, o których mowa w ust.1 i 2.

§7

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za ewentualne szkody wyrządzone przez niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, w tym wskutek spożycia wadliwego posiłku.
2. Wykonawca przyjmuje na siebie odpowiedzialność odszkodowawczą jaką osoby fizyczne mogą dochodzić od Zamawiającego z tytułu uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia oraz odpowiedzialność za zadośćuczynienie za doznane krzywdy, jakie mogą wynikać z niewłaściwego wykonania usług objętych niniejszą umową.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody spowodowane przez pracowników Wykonawcy, powstałe w trakcie i zakresie realizacji umowy.
4. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność:
 - a) prawną i materialną wobec Zamawiającego w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywania posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami kalorii oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
 - b) odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego - w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in. udowodnione zatrucie pokarmowe,
 - c) za przestrzeganie przez pracowników Wykonawcy przepisów BHP i p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych.

§8

1. Niezależnie od podstaw odstąpienia od umowy określonych w Kodeksie cywilnym, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w całości lub w części/ wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy także w następujących przypadkach:
 - a) jeżeli Wykonawca nie przystąpi do realizacji umowy lub bezpodstawnie przerwie jej wykonywanie,
 - b) jeżeli Wykonawca będzie wykonywał umowę lub jej część w sposób sprzeczny z umową, świadczone usługi nie będą odpowiadać warunkom określonym w umowie, w szczególności w zakresie jakości, kaloryczności, gramatury (wielkości), obsługi kelnerskiej, zastawy stołowej itp., i gdy mimo pisemnego dwukrotnego upomnienia zaniedbanie wystąpiło po raz trzeci,
 - c) gdy wskutek decyzji jednostki do tego upoważnionej nastąpi zamknięcie zakładu

gastronomicznego Wykonawcy,

- d) gdy stwierdzone zostaną zaniedbania sanitarne w zakładzie gastronomicznym Wykonawcy,
 - e) gdy Wykonawca straci uprawnienia sanitarne niezbędne do świadczenia usług,
 - f) gdy Wykonawca bez zgody Zamawiającego powierzy świadczenie usług innej osobie lub jednostce,
 - g) gdy Wykonawca nie przedłoży obowiązującej polisy ubezpieczeniowej,
 - h) gdy Wykonawca znajduje się w stanie zagrażającym niewypłacalnością lub przechodzi w stan likwidacji w celach innych niż przekształcenie przedsiębiorstwa lub połączenie się z innym przedsiębiorstwem,
 - i) gdy zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy lub gdy zostanie wszczęte względem Wykonawcy postępowanie egzekucyjne w stopniu uniemożliwiającym realizację umowy,
 - j) jeżeli Wykonawca zaprzestanie prowadzenia działalności lub zostanie ogłoszona jego upadłość lub rozwiązanie Wykonawcy.
2. Zamawiający będzie mógł skorzystać z prawa odstąpienia od umowy/wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym w sytuacji stwierdzenia nieprawidłowości chociażby w jednej usłudze cateringowej.
 3. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy może być złożone w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o zaistnieniu którejkolwiek z okoliczności, o których mowa w ust. 1.
 4. Częściowe odstąpienie od umowy wywołuje skutki na przyszłość. W przypadku częściowego odstąpienia od umowy lub częściowego rozwiązania jej na jakiegokolwiek innej podstawie:
 - a) Wykonawca i Zamawiający zobowiązują się do sporządzenia protokołu, który będzie zawierał opis wykonanych i zaakceptowanych usług do dnia wygaśnięcia umowy;
 - b) wysokość wynagrodzenia należna Wykonawcy zostanie ustalona proporcjonalnie na podstawie zakresu usług wykonanych przez niego i zaakceptowanych przez Zamawiającego do dnia wygaśnięcia umowy.
 5. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 Wykonawcy może przysługiwać jedynie wynagrodzenie należne z tytułu prawidłowo wykonanej części umowy.
 6. Odstąpienie od umowy nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku zapłaty kar umownych i odszkodowania na zasadach ogólnych.

§9

1. 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.
2. W przypadkach, o których mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§10

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
 - a) 10,00 zł brutto za każdy stwierdzony przypadek nienależytego wykonania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności naruszenia norm jakościowych lub ilościowych, uszczuplenia racji żywnościowych, mniejszej liczby dostarczonych posiłków niż wynikająca z umowy, braku poszczególnych składników posiłków, niezachowywania wymaganej temperatury posiłków,
 - b) 500,00 zł brutto za nieprzygotowanie miejsca do wykonania usługi zgodnie z deklaracją

wynikającą z treści złożonej oferty,

- c) 500,00 zł brutto za każdy stwierdzony przez właściwe organy przypadek zaniedbań sanitarnych przy realizacji umowy,
 - d) 300,00 zł brutto za każdy stwierdzony przypadek braku zgłoszenia Podwykonawcy,
 - e) 50% łącznej kwoty danego zadania - wskazanej przez Wykonawcę w formularzu cenowym - za niewykonanie zadania z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w terminie lub miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
 - f) 2000,00 zł brutto za stwierdzenie, iż Wykonawca w czasie świadczenia usługi nie dokonuje zbierania odpadów oddzielnie zgodnie z zasadami systemu zbiórki odpadów komunalnych co obejmuje frakcje, zmieszane (niesegregowane), papier, metale, tworzywa sztuczne, szkło, bioodpady o ile zadeklarował taką segregację w złożonej ofercie,
 - g) 500,00 zł (słownie złotych: pięćset złotych 00/100) w przypadku niezapewnienia łącznego udziału pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym we flocie pojazdów samochodowych używanych przy wykonywaniu umowy na poziomie określonym w art. 68 ust. 3 w zw. z art. 35 ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (t. jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 1289) – za każdy stwierdzony przypadek,
 - h) 10% maksymalnej wartości brutto umowy określonej w § 4 ust. 1 lit. c) za rozwiązanie umowy/ wypowiedzenie umowy / odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze Stron z powodu okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% maksymalnej wartości brutto umowy określonej w § 4 ust. 1, lit. c) gdy Wykonawca lub Zamawiający rozwiąże umowę/odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający.
 3. Kary mają charakter gwarancyjny i mogą być naliczone z każdego tytułu odrębnie. Naliczenie lub zapłata jednej kary nie konsumuje innych kar, nawet w przypadku naliczenia lub zapłaty kary za rozwiązanie/wypowiedzenie/odstąpienie od umowy. Uprawnienia Zamawiającego do naliczenia wszelkich kar umownych w oparciu o postanowienia niniejszej umowy obowiązują bez ograniczeń pomimo rozwiązania/wypowiedzenia/odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron.
 4. Wykonawca nie będzie obciążany karami umownymi, jeżeli do niewykonania lub nienależytego wykonania umowy doszło z powodu okoliczności, za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający lub z powodu działania tzw. siły wyższej, przy czym Wykonawca musi udowodnić wystąpienie okoliczności, o których mowa w zdaniu pierwszym.
 5. Jeżeli wysokość szkody przekroczy wysokość zastrzeżonych kar umownych Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego do wysokości poniesionej szkody.
 6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia kary umownej z należnego wynagrodzenia Wykonawcy wynikającego z faktury/rachunku przedstawionego do zapłaty przez Wykonawcę, na co Wykonawca wyraża zgodę.
 7. Łączna maksymalna wysokość kar umownych naliczonych na podstawie niniejszej umowy nie może przekroczyć 30% maksymalnej wartości brutto umowy określonej w §4 ust. 1 lit. c).
 8. Za szkody wyrządzone Zamawiającemu lub osobie trzeciej przez Wykonawcę z innych tytułów, Wykonawca odpowiada według zasad określonych w Kodeksie cywilnym.
 9. W przypadku niewykonywania usługi przez Wykonawcę, Zamawiający uprawniony jest do zlecenia wykonania usługi (wykonanie zastępcze) innemu podmiotowi na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§11

1. Strony dopuszczają możliwość zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w następujących przypadkach:
 - a) przejścia na następców prawnych praw i obowiązków Wykonawcy, w tym wynikających z niniejszej umowy, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, który wymaga akceptacji Zamawiającego, z tym zastrzeżeniem, iż zmiana umowy w takim przypadku dotyczy tylko zmiany oznaczenia Wykonawcy z zachowaniem pozostałych postanowień umowy,
 - b) zmiany w oznaczeniu firmy (nazwy) Wykonawcy, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, który wymaga akceptacji Zamawiającego, z tym zastrzeżeniem, iż zmiana umowy w takim przypadku dotyczy tylko zmiany oznaczenia Wykonawcy z zachowaniem pozostałych postanowień umowy,
2. Zamawiający przewiduje również możliwość dokonania zmian umowy w zakresie:
 - a) zmiany kwoty VAT w przypadku, gdy w okresie realizacji umowy dojdzie do ustawowej zmiany stawki podatku VAT. W przypadku takiej zmiany wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona z uwzględnieniem stawki podatku od towarów i usług, wynikającej ze zmienionych przepisów. Wykonawca zawiadomi niezwłocznie Zamawiającego o przedmiotowej zmianie i konieczności podpisania aneksu w tym zakresie. Nowa stawka VAT obowiązywać będzie od miesiąca, w którym zmiana weszła w życie,
 - b) zmiany danych organizacyjnych czy administracyjnych dotyczących stron np. zmiana nr rachunku bankowego, zmiana danych teleadresowych,
 - c) zmiany formy składania faktur,
 - d) wynikłym z omyłek pisarskich, edytorskich itp.

§12

1. Wykonawca oświadcza, że posiada umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z realizacją przedmiotu umowy zawierającej następujące zapisy: minimalna suma gwarancyjna 100.000,00 zł (słownie: sto tysięcy złotych 00/100) oraz klauzule rozszerzające zakres odpowiedzialności: Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej za szkody będące następstwem przeniesienia chorób zakaźnych (w tym w szczególności salmonelli, czerwonki, i innych zgodnie z ustawą o chorobach zakaźnych i zakażeniach – odpowiednich dla jednostek gastronomicznych).
2. Wykonawca zobowiązuje się utrzymywać ubezpieczenie, o którym mowa w ust. 1, przez cały czas trwania niniejszej umowy.
3. Zmiana warunków ubezpieczenia Wykonawcy może być dokonana wyłącznie za wcześniejszą pisemną zgodą Zamawiającego lub na skutek zmian wprowadzonych przez ubezpieczyciela.
4. W sytuacji, gdy zmiana warunków ubezpieczenia, o której mowa w ust. 3, pogorszy ochronę ubezpieczeniową, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie rozszerzyć zakres ubezpieczenia do poziomu odpowiadającemu zakresowi ubezpieczenia z chwili podpisania niniejszej umowy.
5. Kopia polis ubezpieczeniowych Wykonawcy wraz z kopią dowodów opłaty składek stanowi załącznik do umowy.
6. W przypadku uchybienia przez Wykonawcę obowiązkowi ubezpieczenia Zamawiający ma prawo do zawarcia stosownych umów ubezpieczenia na koszt i ryzyko Wykonawcy. W takim wypadku koszt zawarcia umowy ubezpieczenia pomniejszy odpowiednio wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy z tytułu realizacji umowy – na co Wykonawca nieodwołalnie i bezwarunkowo wyraża zgodę.

§13

1. Jeżeli wykonanie umowy wymaga użycia pojazdu samochodowego, Wykonawca zapewnia, że będzie używał do realizacji usług pojazdy spełniające wymagania określone w art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (t. jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 1289). Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia nie mniejszego niż 10% udziału pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym we flocie pojazdów samochodowych używanych przy wykonywaniu przedmiotu umowy – przy zachowaniu proporcji wynikającej z art. 36a ustawy z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (tzn. jeżeli wykonawca używa do wykonania niniejszej umowy floty mniejszej niż 4 pojazdy to nie jest zobowiązany do zapewnienia pojazdów spełniających w/w wymagania, jeżeli używa floty pomiędzy 5 a 14 pojazdów to jest zobowiązany do zapewnienia co najmniej 1 pojazdu spełniającego w/w wymagania).
2. Wykonawca oświadcza, że spełnia wszystkie wymagania niezbędne do realizacji niniejszej umowy, w tym dysponuje środkami transportu dopuszczonymi do przewozu artykułów żywnościowych przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w sytuacji kiedy to będzie przewoził posiłki z miejsca ich przygotowania do miejsca wydawania.

§14

1. Z zastrzeżeniem ust. 2, Wykonawca zobowiązuje się w czasie obowiązywania niniejszej umowy, a także po jej wygaśnięciu lub rozwiązaniu, do traktowania jako poufnych wszelkich informacji, które zostaną mu udostępnione lub przekazane przez Zamawiającego w związku z wykonaniem niniejszej umowy, nie udostępniania ich w jakikolwiek sposób osobom trzecim bez pisemnej zgody Zamawiającego i wykorzystania ich tylko do celów określonych w umowie.
2. Obowiązek zachowania poufności, o którym mowa w ust.1, nie dotyczy informacji, które:
 - a) w czasie ich ujawnienia były publicznie znane,
 - b) których obowiązek ujawnienia wynika z bezwzględnie obowiązującego przepisu prawa, orzeczenia sądu lub decyzji innego uprawnionego organu władzy, z zastrzeżeniem niezwłocznego powiadomienia Zamawiającego o takim obowiązku i zabezpieczenia poufności tych informacji.

§15

Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

§16

Ewentualne spory, powstałe na tle niniejszej umowy strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla Zamawiającego.

§17

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności, chyba że w umowie zastrzeżono inaczej.

§18

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.

§19

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, 1 egzemplarz dla Wykonawcy, 3 egzemplarze dla Zamawiającego.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca

Zlecenie jednostkowe usługi cateringowej

Na podstawie umowy nr..... z dnia2024 roku

| | |
|---|---|
| Zlecający | Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowym Sączu |
| Nazwa zadania | |
| Data zlecenia | |
| Data spotkania (świadczenia usługi) | |
| Godzina „gotowości” do rozpoczęcia spotkania* | |
| Godzina, od której możliwe będzie usunięcie zastawy Wykonawcy | |
| Liczba uczestników | |
| Osoba zlecająca (Imię i nazwisko) Kontakt (nr telefonu lub e-mail) | |

* Godzina „gotowości” do rozpoczęcia spotkania – oznacza stan pełnego przygotowania Wykonawcy do świadczenia usługi cateringowej w dniu jej realizacji.

Załącznik nr 2 do umowy

FORMULARZ CENOWY (załącznik nr 2A do swz)