

UMOWA

zawarta w dniu określonym w § 13 niniejszej umowy
zawarta w Krakowie dnia 2026 roku pomiędzy:

Gminą Miejską Kraków z siedzibą w Krakowie (31-004), Plac Wszystkich Świętych 3-4, NIP 676-101-37-17, Regon 351554353 zwaną dalej „**Zamawiającym**”, reprezentowaną przez:, **p.o. Dyrektora Wydziału Polityki Społecznej, Równości i Zdrowia Urzędu Miasta Krakowa** na podstawie Pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Krakowa nr z dnia 2026 r.

a
..... zwanym/zwaną w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”, reprezentowanym/reprezentowaną przez:

Umowa niniejsza zostaje zawarta przez Urząd Miasta Krakowa, tj. Zamawiającego w rozumieniu art. 7 pkt 31 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz.1320 ze zm.), zwanej dalej „ustawą”, w wyniku udzielenia zamówienia publicznego prowadzonego jako zamówienie na „usługi społeczne i inne szczególne usługi”, o których mowa w art. 359 pkt 2 ustawy, przy zastosowaniu przepisów właściwych dla trybu podstawowego bez negocjacji (zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy) oraz zgodnie z aktualną Wieloletnią Prognozą Finansową Miasta Krakowa - załącznik nr 2, nazwy zadań:

Program aktywności społecznej i integracji osób starszych,
Realizacja zadań związanych z Programem Młody Kraków,
Projekty obywatelskie, lokalne i wielokulturowe,
Realizacja działań w zakresie pomocy osobom niepełnosprawnym,
Zlecanie zadań z zakresu zdrowia publicznego.

Nr postępowania: OR-10.271.44.2026

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie przez Wykonawcę kompleksowych usług cateringowych podczas wydarzeń, spotkań i imprez organizowanych w 2026 r. oraz w pierwszym kwartale 2027 r. przez Wydział Polityki Społecznej, Równości i Zdrowia.
2. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji kompleksowych usług cateringowych w trakcie wydarzeń, spotkań i imprez organizowanych przez Wydział Polityki Społecznej, Równości i Zdrowia, obejmujących w szczególności:
 - a) przygotowanie poczęstunku zgodnie z zamówionym zestawem **nr 1a** lub **nr 1b** lub **nr 2a** lub **nr 2b** lub **nr 3a** lub **nr 3b** lub **nr 4a** lub **nr 4b** lub **nr 5** wg załącznika nr 1 do niniejszej umowy stanowiącego jej integralną część;
 - b) dostarczenie do wskazanego miejsca wraz z rozłożeniem w formie szwedzkiego stołu (bufet samoobsługowy) wybranego przez Zamawiającego menu poczęstunku;
 - c) przygotowanie dekoracji stołów, obejmującej w szczególności białe lub czarne bawełniane obrusy, serwetki papierowe (min. dwuwarstwowe) oraz pojemnik na odpady;

- d) dostarczenie i zapewnienie serwisu (naczynia, sztucce) w ilości odpowiedniej do wskazanej liczby gości. Zastawa powinna być ceramiczna bądź porcelanowa, elegancka, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), sztucce stalowe - nierdzewne. Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie naczyń i sztucców oraz innych elementów zastawy wykonanych z tworzywa sztucznego (ebonitu i plastiku);
 - e) zapewnienie transportu ww. asortymentu na miejsce wydarzenia lub spotkania lub imprezy;
 - f) posprzątanie po zakończeniu wydarzenia lub spotkania lub imprezy oraz przywrócenie pomieszczenia do stanu pierwotnego;
 - g) zapewnienie obsługi kelnerskiej w trakcie wydarzenia lub spotkania lub imprezy – **o ile zostanie zamówiona**; Wykonawca zobowiązuje się zapewnić liczbę kelnerów dostosowaną do wskazanej przez Zamawiającego liczby osób na wydarzeniu / spotkaniu / imprezie, nie mniej jednak niż 1 kelner do obsługi 25 gości.
- 3. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych produktów z zachowaniem przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz BHP. Transport posiłków musi odbywać się w opakowaniach i środkami transportu zgodnymi z polskimi przepisami w zakresie transportu żywności.
 - 4. Usługi cateringowe świadczone będą w budynkach Urzędu Miasta Krakowa, m.in.: UMK przy ul. Dekerta 24, UMK przy pl. Wszystkich Świętych 3-4, Klaster Innowacji Zabłocie 20.22 ul. Zabłocie 22 bądź w innym wskazanym przez Zamawiającego miejscu na terenie Krakowa.
 - 5. W przypadku realizacji usług cateringowych w budynkach Urzędu Miasta Krakowa, Zamawiający zapewnia Wykonawcy dostęp do przyłącza zasilania oraz dostęp do sieci wodno-kanalizacyjnej. W innych przypadkach Wykonawca ma uzyskać taki dostęp na własną rękę. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za stan techniczny i prawidłową eksploatację przyłączonych urządzeń.
 - 6. Przedmiot umowy określony w ust. 2 będzie każdorazowo wykonywany, w zależności od rzeczywistych potrzeb, na pisemne zamówienie złożone przez Zamawiającego według wzoru stanowiącego **załącznik nr 2** do niniejszej umowy, będący jej integralną częścią. Usługi cateringowe będą zamawiane każdorazowo przez Zamawiającego z co najmniej czterodniowym wyprzedzeniem, za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie potwierdzić przyjęcie zamówienia w formie elektronicznej. W przypadku niepotwierdzenia otrzymania zlecenia w terminie do 48h od chwili jego przekazania, przyjmuje się je za dostarczone i potwierdzone przez Wykonawcę do realizacji.
 - 7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości zamawianych usług jednak nie więcej niż o 40% wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1. Zmiana, o której mowa w zdaniu pierwszym spowoduje proporcjonalne zmniejszenie wynagrodzenia.
 - 8. Zamawiający, z zastrzeżeniem ust. 7, zastrzega sobie możliwość rezygnacji z wcześniej zamówionej usługi cateringowej z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, w szczególności odwołania zaplanowanego wydarzenia lub spotkania lub imprezy, bez ponoszenia jakichkolwiek kosztów z tego tytułu, o czym powiadomi Wykonawcę z jednodniowym wyprzedzeniem.
 - 9. Za składanie poszczególnych zamówień zgodnie z umową odpowiedzialni są jednoosobowo pracownicy Wydziału Polityki Społecznej, Równości i Zdrowia UMK.

Usługi cateringowe świadczone będą od dnia zawarcia umowy do dnia 31 marca 2027 roku albo do wcześniejszego wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację przedmiotu umowy, określonych w § 4 ust. 1.

§ 3

1. Wykonawca oświadcza, iż dysponuje wymaganą wiedzą, doświadczeniem i środkami technicznymi koniecznymi do wykonania zobowiązania.
2. Wykonawca będzie realizował zamówienie dokładając należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodne z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju.
3. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii merytorycznych, technicznych i organizacyjnych.
4. Wykonawca umieszczać będzie w miejscach świadczenia usług, informacje jednoznacznie identyfikujące Wykonawcę, w sposób uzgodniony z Zamawiającym, niezakłócający przebiegu imprezy i konsumpcji.

§ 4

1. Wysokość wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy, nie przekroczy łącznie kwoty zł brutto (słownie: złotych brutto), w tym podatek VAT ...% i ...%/zwolniony z podatku VAT. W przypadku, gdy Wykonawca w trakcie realizacji umowy zmieni swój status na podatnika VAT, kwota wynagrodzenia zawarta w umowie będzie traktowana jako kwota brutto.
2. Wynagrodzenie za realizację danej usługi cateringowej wynikać będzie każdorazowo z udzielonego zamówienia. Należność za wykonanie danej usługi cateringowej stanowić będzie każdorazowo iloczyn podanej przez Zamawiającego w pisemnym zamówieniu liczby gości i ceny za jeden zestaw na osobę, tj. odpowiednio:
 - a) Zestaw 1a: cena zł brutto/osobę, w tym stawka podatku VAT ...% i ...%/zwolniony z podatku VAT,
 - b) Zestaw 1b: cena zł brutto/osobę, w tym stawka podatku VAT ...% i ...%/zwolniony z podatku VAT,
 - c) Zestaw 2a: cena zł brutto/osobę, w tym stawka podatku VAT ...% i ...%/zwolniony z podatku VAT,
 - d) Zestaw 2b: cena zł brutto/osobę, w tym stawka podatku VAT ...% i ...%/zwolniony z podatku VAT,
 - e) Zestaw 3a: cena zł brutto/osobę, w tym stawka podatku VAT ...% i ...%/zwolniony z podatku VAT,
 - f) Zestaw 3b: cena zł brutto/osobę, w tym stawka podatku VAT ...% i ...%/zwolniony z podatku VAT,
 - g) Zestaw 4a: cena zł brutto/osobę, w tym stawka podatku VAT ...% i ...%/zwolniony z podatku VAT,,
 - h) Zestaw 4b: cena zł brutto/osobę, w tym stawka podatku VAT ...% i ...%/zwolniony z podatku VAT,
 - i) Zestaw 5: cena zł brutto/osobę, w tym stawka podatku VAT ...% i ...%/zwolniony z podatku VAT,
 - j) Obsługa kelnerska – jeżeli zostanie zamówiona: cena zł brutto/1 kelner/1h/na 25 osób, w tym stawka podatku VAT ... %/zwolniony z podatku VAT, zgodnie ze złożoną ofertą.

3. Wynagrodzenie za poszczególne zlecenia, wypłacane będzie Wykonawcy przelewem na rachunek bankowy numer:, w terminie do 30 dni od daty wpływu prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury ustrukturyzowanej KSeF. Za faktury ustrukturyzowane KSeF otrzymane w grudniu płatność nastąpi do 22 grudnia 2026 r. Faktury ustrukturyzowane KSeF wystawiane będą każdorazowo w terminie 7 dni od dnia wykonania usługi przy czym fakturę ustrukturyzowaną KSeF za miesiąc grudeń Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu do dnia 17 grudnia 2026 r.
4. Zamawiający nie będzie zwracał Wykonawcy wydatków, ani zwalniał go ze zobowiązań jakie zaciągnął w związku z wykonaniem umowy.
5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Faktura ustrukturyzowana KSeF wystawiona z tytułu realizacji przedmiotu umowy winna zawierać następujące dane nabywcy i odbiorcy:

Nabywca (Podmiot2):

GMINA MIEJSKA KRAKÓW

Pl. Wszystkich Świętych 3-4, 31-004 Kraków

NIP: 6761013717

Odbiorca (Podmiot3/Podmiot inny):

URZĄD MIASTA KRAKOWA – Wydział Polityki Społecznej, Równości i Zdrowia

ul. Jana Dekerta 24

30-703 Kraków

IDWew: 1060006024-00326 (Identyfikator wewnętrzny komórki organizacyjnej UMK)
lub

NIP: 1060006024 (w przypadku, gdy wystawca faktury nie ma technicznej możliwości wprowadzenia IDWew)

7. Fakturę ustrukturyzowaną KSeF zgodnie z aktualną schemą (strukturą logiczną) określoną przez Ministerstwo Finansów należy wystawić i prawidłowo przestać do Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF) w terminie zgodnie z § 4 ust. 3.
8. Datą otrzymania faktury ustrukturyzowanej KSeF jest:
 - a) w przypadku wystawienia faktury w trybie online, offline24, offline (niedostępność KSeF - art. 106nh ustawy o VAT) - data dostępności ustrukturyzowanej faktury w KSeF wraz z przydzielonym numerem identyfikującym tę fakturę w tym systemie,
 - b) w przypadku wystawienia faktury podczas awarii KSeF, o której mowa w art. 106nf ustawy o VAT - data faktycznego otrzymania faktury poza KSeF lub data dostępności faktury ustrukturyzowanej KSeF wraz z przydzielonym numerem identyfikującym tę fakturę w tym systemie (w zależności co nastąpiło wcześniej). Podczas awarii KSeF powinna być wystawiona faktura zgodna z aktualną schemą (strukturą logiczną) oraz opatrzoną odpowiednimi kodami QR określonymi przez Ministra Finansów. Fakturę:
 - w formie elektronicznej należy przestać na adres e-mail: **sz.faktury@um.krakow.pl**
 - lub
 - w formie papierowej należy złożyć w: **Urząd Miasta Krakowa – Wydział Polityki Społecznej, Równości i Zdrowia, ul. Jana Dekerta 24, 30-703 Kraków,**
 - c) w przypadku awarii całkowitej KSeF, o której mowa w art. 106ng ustawy o VAT – data faktycznego otrzymania faktury.
Fakturę:
 - w formie elektronicznej należy przestać na adres e-mail: **sz.faktury@um.krakow.pl**
 - w formie papierowej należy złożyć w: **Urząd Miasta Krakowa – Wydział Polityki**

9. Faktura ustrukturyzowana KSeF wystawiona z tytułu realizacji przedmiotu umowy winna wskazywać nazwę usługi oraz przywoływać numer i datę zawarcia umowy wraz z dodaniem skrótu: UMK, które należy zamieścić w schemie faktury.
10. W przypadku, gdy faktura ustrukturyzowana KSeF zawiera dane niezgodne z danymi określonymi w ust. 6 lub inne błędy, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie wystawić fakturę korygującą. W przypadku wpisania w polu: Podmiot2 (dane Nabywcy) lub Podmiot3/Podmiot inny (dane Odbiorcy) błędnych danych, tj. NIP, IDWew, nazwa lub adres, Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia korekty faktury „do zera”, a następnie wystawienia całkowicie nowej faktury z poprawnymi danymi.
11. Wykonawca oświadcza, że wszystkie wystawiane przez niego faktury będą przesyłane i dostępne dla Zamawiającego przez KSeF, z wyjątkiem awarii KSeF i awarii całkowitej KSeF, w związku z powyższym strony zgodnie odstępują od obowiązku odbierania przez Zamawiającego faktur i innych dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania (PEF).
12. Faktura wystawiona nieprawidłowo, tj. niezgodnie z obowiązującymi przepisami prawa lub dokonany powyżej ustaleniami, nie stanowi podstawy do dokonania płatności. Zapłata nastąpi po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury.
13. Gmina Miejska Kraków jest podatnikiem podatku VAT. NIP: 676-101-37-17, REGON: 351554353.
14. Wykonawca *jest/nie jest* podatnikiem podatku VAT, NIP:, REGON:
15. Środki finansowe na realizację zaciągniętego zobowiązania finansowego zostały ujęte w planie finansowym Urzędu Miasta Krakowa na rok **2026** w wysokości:
Kwota zł brutto, SZ/PON/22, Dz.853, rozdz. 85311 § 4300, PWSMK, zadanie pn. „Realizacja zadań związanych z problematyką osób z niepełnosprawnościami” oraz
kwota zł brutto, SZ/PAS/01, Dz.853, rozdz. 85395 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Działania podnoszące świadomość seniorów” oraz
kwota zł brutto, SZ/RKS/01, Dz.853, rozdz. 85395 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Rada Krakowskich Seniorów” oraz
kwota zł brutto, SZ/WZO/03, Dz.853, rozdz. 85395 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Współpraca z organizacjami pozarządowymi” oraz
kwota zł brutto, SZ/ASO/03, Dz.853, rozdz. 85395 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Spotkanie w obszarze polityki równościowej” oraz
kwota zł brutto, SZ/POK/01, Dz.853, rozdz. 85395 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Program Otwarty Kraków” oraz
kwota zł brutto, SZ/PMK/03, Dz.853, rozdz. 85395 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Realizacja programu Młody Kraków” oraz
kwota zł brutto, SZ/RPZ/03, Dz.851, rozdz. 85195 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Zlecanie zadań z zakresu zdrowia publicznego”.
16. Środki finansowe na realizację zaciągniętego zobowiązania finansowego zostaną ujęte w planie finansowym Urzędu Miasta Krakowa na rok **2027** w wysokości:
Kwota zł brutto, SZ/PON/22, Dz.853, rozdz. 85311 § 4300, PWSMK, zadanie pn. „Realizacja zadań związanych z problematyką osób z niepełnosprawnościami” oraz
kwota zł brutto, SZ/PAS/01, Dz.853, rozdz. 85395 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Działania podnoszące świadomość seniorów” oraz
kwota zł brutto, SZ/WZO/03, Dz.853, rozdz. 85395 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Współpraca z organizacjami pozarządowymi” oraz

kwota zł brutto, SZ/ASO/03, Dz.853, rozdz. 85395 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Spotkanie w obszarze polityki równościowej” oraz
kwota zł brutto, SZ/POK/01, Dz.853, rozdz. 85395 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Program Otwarty Kraków” oraz
kwota zł brutto, SZ/PMK/03, Dz.853, rozdz. 85395 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Realizacja programu Młody Kraków” oraz
kwota zł brutto, SZ/RPZ/03, Dz.851, rozdz. 85195 § 4300, GWSMK, zadanie pn. „Zlecanie zadań z zakresu zdrowia publicznego”.

§ 5

Realizując przedmiot umowy określony w § 1 ust. 1 - 2:

1. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany bezwarunkowo przestrzegać zasady dobrej praktyki higienicznej.
2. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające aktualne 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. Na żądanie osoby upoważnionej ze strony Zamawiającego Wykonawca niezwłocznie okaże wyżej wymienione orzeczenia.
3. Wykonawca jest zobowiązany w ramach serwisu do dbania o należytą czystość elementów wystawionych na stołach, w tym przeznaczonych do wspólnego użytku gości w trakcie korzystania z bufetu.
4. W przypadku przeprowadzenia kontroli sanitarnej przez upoważnione do tego inspekcje na miejscu w trakcie przygotowywania wydarzenia lub spotkania lub imprezy, Wykonawca jest zobowiązany poinformować o wynikach kontroli Zamawiającego.
5. W trakcie wykonywania usługi Zamawiający ma prawo sprawdzania jakości i liczby przygotowanego asortymentu aby określić zgodność z opisem przedmiotu zamówienia. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół w dwóch egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla Zamawiającego i Wykonawcy. Negatywny wynik kontroli uprawnia Zamawiającego do naliczenia kar umownych, o których mowa w § 10 ust. 1 pkt 3 lit. a) umowy.
6. Wykonawca oświadcza, że posiada ubezpieczenie z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków i odpowiedzialności cywilnej ze szczególnym uwzględnieniem możliwości wystąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności, na kwotę nie mniejszą niż 100 000 zł w obu przypadkach. Polisy wraz z dowodami opłacenia składek okazane zostaną przez Wykonawcę przy podpisaniu umowy. Wykonawca zobowiązuje się ponadto zapewnić utrzymanie tego ubezpieczenia przez cały okres realizacji umowy pod rygorem wypowiedzenia umowy z winy Wykonawcy. Zamawiający ma prawo żądać przedstawienia nowych polis i dowodów opłacenia składek przez Wykonawcę za każdym razem, gdy kończy się okres ubezpieczenia.
7. Wykonawca ma obowiązek posiadać wymagane przez prawo zezwolenia i decyzje dotyczące prowadzenia działalności cateringowej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DZ.U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) oraz przedstawić ww. dokumenty Zamawiającemu przed zawarciem niniejszej umowy. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać zezwolenia i decyzje, o których mowa w zdaniu pierwszym przez cały okres realizacji umowy, pod rygorem odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy.

8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i materialne, które mogą wynikać z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników (lub osób pełniących czynności w imieniu) Wykonawcy.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania regulaminu obowiązującego w obiekcie, na którego terenie będzie świadczył zleconą przez Zamawiającego usługę cateringową.
10. Wykonawca lub podwykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób przygotowujących zestawy w ramach usługi cateringowej objętej niniejszą umową.
11. *Wykonawca zobowiązany jest również do zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 913 ze zm.) w liczbie ... osób niepełnosprawnych (zgodnie z ofertą) biorących udział w realizacji zamówienia. Zatrudnienie powinno obejmować czas realizacji zamówienia, aż do upływu terminu określonego w § 2 niniejszej umowy.*
12. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy lub podwykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osoby wykonującej wskazane w ust. 10 i 11 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów.
13. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego, w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, Wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane w ust. 10 i 11 dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę osoby wykonującej wskazane w ust. 10 i 11 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - 1) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonuje osoba zatrudniona na podstawie umowy o pracę, imię i nazwisko tej osoby, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu, daty zawarcia umowy o pracę oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy lub;
 - 2) poświadczoną przez Wykonawcę lub podwykonawcę, za zgodność z oryginałem, kopię umowy o pracę osoby wykonującej w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika, zgodnie z przepisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE. L Nr 119, str.1 z późn. zm.) zwanego dalej RODO, tj. w szczególności bez adresu, nr PESEL pracownika. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania lub;

- 3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę za ostatni okres rozliczeniowy lub;
 - 4) poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika, zgodnie z przepisami RODO. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji;
 - 5) *dokumenty potwierdzające niepełnosprawność zatrudnionych osób (np. orzeczenia o niepełnosprawności, orzeczenia o całkowitej lub częściowej niezdolności do pracy - zawierających minimum dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia pracownika, o którym mowa w ust. 11).*
14. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osoby wykonującej wskazane w ust. 10 i 11 czynności.
 15. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 6

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie obowiązków umownych podwykonawcy/-om.
Podwykonawcy wykonywać będą następujące części zamówienia (wskazanie podmiotu i części zamówienia, którą wykona ten podmiot):
a)
z)
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działanie lub zaniechanie podwykonawcy/ów jak za działanie lub zaniechanie własne. Niewykonanie lub nienależyte wykonanie przez podwykonawców zobowiązań związanych z realizacją przedmiotu umowy będzie traktowane jako niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań związanych z realizacją umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
3. Wykonawca może powierzyć wykonanie obowiązków umownych podwykonawcy/-om w trakcie realizacji przedmiotu umowy. Wykaz ww. podmiotów oraz części zamówienia, które wykonają zostanie wprowadzony do umowy aneksem.
4. Wykonawca ma prawo do zmiany podmiotów, o których mowa w ust. 1 i 3 lub rezygnacji z wykonywania przez te podmioty części zamówienia. Ust. 3 zdanie drugie stosuje się odpowiednio.
5. *W przypadku, gdy Wykonawca składając ofertę w postępowaniu, o którym mowa w preambule umowy, polegał będzie na zdolności technicznej lub zawodowej podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania zamówienia z udziałem tych podmiotów. Podmioty te wykonywać będą następujące części zamówienia (wskazanie podmiotu i części zamówienia, którą wykona ten podmiot):*
a)
z)
6. *Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w preambule, Wykonawca jest zobowiązany wykazać Gminie (przedkładając*

odpowiednie dokumenty, analogiczne do wymaganych w ogłoszeniu o zamówieniu w postępowaniu, o którym mowa w preambule), że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest wykazać także, że nie zachodzą - wobec proponowanego innego podwykonawcy - podstawy wykluczenia analogiczne do wymaganych w ogłoszeniu o zamówieniu w postępowaniu, o którym mowa w preambule. Ust. 3 zdanie drugie stosuje się odpowiednio.

§ 7

1. Osobą odpowiedzialną ze strony Zamawiającego:
 - 1) za stwierdzenie prawidłowego i zgodnego z umową wykonania przedmiotu umowy jest, tel.:, e-mail: – pracownik Wydziału Polityki Społecznej, Równości i Zdrowia lub osoba zastępująca;
 - 2) za rozliczenie finansowe umowy jest, tel.:, e-mail: – pracownik Wydziału Polityki Społecznej, Równości i Zdrowia lub osoba zastępująca.
2. Osobą odpowiedzialną za realizację umowy po stronie Wykonawcy jest tel.:, e-mail: lub osoba oddelegowana.

§ 8

1. Żadna ze stron nie będzie odpowiedzialna względem drugiej strony w przypadku, gdy do niewykonania umowy dojdzie na skutek siły wyższej, zdarzeń losowych lub innych okoliczności niezależnych od woli którejkolwiek ze stron, którym nie można było zapobiec.
2. Przez siłę wyższą strony rozumieją wszelkie nieprzewidywalne sytuacje lub zdarzenia, o charakterze wyjątkowym, pozostające poza kontrolą Stron, uniemożliwiające którejkolwiek z nich wypełnienie jakichkolwiek spośród jej zobowiązań przewidzianych niniejszą umową, niewynikające z błędu lub zaniedbania Stron oraz pozostające nie do pokonania, pomimo dołożenia wszelkiej należytej staranności, a w szczególności: zdarzenia o charakterze katastrof przyrodniczych typu powódź, huragan, wichury o nadzwyczajnej sile, trąby powietrzne, trzęsienia ziemi, wyjątkowo intensywne i długotrwałe ulewy albo nadzwyczajne i zewnętrzne wydarzenia, którym nie można było zapobiec (wojna, restrykcje stanu wojennego, powstanie, rewolucja, zamieszki, atak terrorystyczny), leżące po stronie dostawców mediów przerwy w dostawie prądu, wody, ciepła (w tym ciepłej wody użytkowej), Internetu. W rozumieniu niniejszej umowy siłą wyższą nie są w szczególności: deficyt sprzętowy, kadrowy, materiałowy, spory pracownicze, strajki, trudności finansowe, ani też kumulacja takich czynników.
3. Strona umowy stojąca w obliczu siły wyższej musi niezwłocznie poinformować drugą stronę umowy o zaistniałej sytuacji, naturze problemu, przewidywanym czasie trwania oraz przewidywanych konsekwencjach, jak również podjąć działania w celu zminimalizowania możliwych szkód.

§ 9

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadkach określonych w art. 456 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający ma prawo wypowiedzenia umowy lub jej części bez wyznaczania terminu dodatkowego w przypadku nienależytego lub nieterminowego wykonania usługi przez

- Wykonawcę, z zastrzeżeniem kar umownych, o których mowa w § 10 ust. 1.
3. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
 4. Jeśli Wykonawca nie przedstawi Zamawiającemu dokumentów, o których mowa w § 5 ust. 6 oraz ust. 7, umowa nie zostanie zawarta. Jeśli termin wymaganych zezwoleń, decyzji wygasa w trakcie obowiązywania niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązany jest do ich niezwłocznego odnowienia i przedstawienia Zamawiającemu pod rygorem wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy.

§ 10

1. Strony ustalają kary umowne w następujących przypadkach:
 - 1) wypowiedzenia umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – Wykonawca zapłaci wówczas Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% kwoty wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1 niniejszej umowy,
 - 2) niewykonania pojedynczego zamówienia usługi cateringowej z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – Wykonawca zapłaci wówczas Zamawiającemu karę umowną w wysokości 100 % kwoty wynagrodzenia, za niewykonanie pojedynczego zamówienia usługi cateringowej, które zostało określone w złożonym przez Zamawiającego zamówieniu wg załącznika nr 2 do umowy,
 - 3) nienależytego wykonania przedmiotu umowy, w szczególności:
 - a) przygotowania poczęstunku i napojów niezgodnych ze złożonym przez Zamawiającego zamówieniem – Wykonawca zapłaci wówczas Zamawiającemu karę umowną w wysokości 40 % kwoty wynagrodzenia, które zostało określone w złożonym przez Zamawiającego poszczególnym zamówieniu zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do umowy,
 - b) braku gotowości Wykonawcy do wykonania usługi, w terminie określonym w załączniku nr 2 – Wykonawca zapłaci wówczas Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500 zł brutto za każdy taki przypadek,
 - c) naruszenia zobowiązania, o którym mowa w § 5 ust. 6-7 – Wykonawca zapłaci wówczas Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% kwoty wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1 umowy,
 - d) niezłożenia przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów, o których mowa w §5 ust. 13 umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500 zł brutto za każdy taki przypadek,
 - e) *naruszenia zobowiązania, o którym mowa w §5 ust. 11 w zakresie realizacji zamówienia przez wskazaną liczbę osób (zgodnie z ofertą Wykonawcy) – Wykonawca zapłaci wówczas Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% kwoty wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1 umowy.*
 - 4) braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wynagrodzenia, o której mowa w art. 439 ust. 5 ustawy PZP Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,5% wartości wynagrodzenia należnego podwykonawcy za każdy dzień zwłoki w zapłacie przez Wykonawcę wynagrodzenia należnego podwykonawcy.
2. Naliczona kara umowna podlega potrąceniu z wynagrodzenia Wykonawcy wynikającego z faktury na podstawie noty obciążeniowej lub Wykonawca zapłaci ją w terminie 14 dni od dnia otrzymania wezwania do zapłaty.
3. Naliczenie kary umownej nie odbiera Zamawiającemu prawa do wypowiedzenia umowy

- z Wykonawcą.
4. Zastrzeżone w niniejszej umowie prawo do wypowiedzenia umowy nie wyklucza możliwości skorzystania przez Zamawiającego z prawa wypowiedzenia umowy w oparciu o przepis ustawy.
 5. Strony wyrażają zgodę na potrącenie – także przed terminem ich wymagalności - wierzytelności Zamawiającego z tytułu kary umownej z każdą wierzytelnością Wykonawcy wobec Zamawiającego, w tym z tytułu wynagrodzenia za realizację umowy. Potrącenie jest skuteczne z chwilą złożenia Wykonawcy przez Zamawiającego oświadczenia o potrąceniu (potrącenie umowne).
 6. Łączna wysokość kar umownych do zapłaty których zobowiązany może być Wykonawca nie przekroczy 30% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy.
 7. Stronom przysługuje prawo do dochodzenia odszkodowania przewyższającego zastrzeżone kary umowne na zasadach ogólnych.
 8. Wykonawca wyraża zgodę na przysyłanie w formie elektronicznej na adres: not księgowych z tytułu naliczenia kar umownych.

§ 11

1. Wprowadzenie zmian treści umowy wymaga sporządzenia pod rygorem nieważności pisemnego aneksu z zastrzeżeniem art. 455 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zmiany treści umowy mogą wynikać, w szczególności z następujących okoliczności:
 - 1) zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym w szczególności stawki podatku VAT - w takim przypadku zmianie ulegnie wysokość wynagrodzenia brutto Wykonawcy w ten sposób, iż zostanie ona powiększona lub zmniejszona o kwotę stanowiącą różnicę pomiędzy kwotą podatku od towarów i usług obliczoną według stawki obowiązującej w dniu zawarcia umowy i kwotą podatku od towarów i usług obliczoną według nowej stawki obowiązującej po wprowadzeniu zmiany w obowiązujących w tym zakresie przepisach prawa. Przedmiotowe postanowienie ma zastosowanie do tej części wynagrodzenia brutto Wykonawcy, do którego będzie miała zastosowanie zmieniona stawka podatku VAT. W każdym przypadku podstawą wyliczenia kwoty podatku od towarów i usług będzie kwota wynagrodzenia netto Wykonawcy, która nie ulegnie zmianie na skutek zmiany stawki podatku VAT;
 - 2) ze zmian cen towarów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, stosownie do art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych;
 - 3) zmniejszenia wartości zamówienia w sytuacji określonej w § 1 ust. 7 umowy;
 - 4) w sytuacji gdy wcześniej zaplanowane wydarzenie lub spotkanie lub impreza obejmujące usługę cateringową nie dojdzie do skutku;
 - 5) zmiany podmiotów, o których mowa w § 6 na warunkach tam opisanych.
3. W przypadku zmian określonych w ust. 2 pkt 2 (wzrostu lub zmniejszenia cen towarów lub kosztów), Strony dopuszczają możliwość waloryzacji wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 2 umowy nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy realizacji zamówienia wyłącznie:
 - 1) w przypadku zmiany poziomu cen towarów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia wynoszącą co najmniej 10 % w stosunku do pierwotnych cen z dnia otwarcia ofert w postępowaniu, o którym mowa w preambule,
 - 2) na pisemny wniosek Wykonawcy lub Zamawiającego, stosownie do art. 439 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych i od 1 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym wpłynął do Zamawiającego wniosek Wykonawcy.
 - 3) wyłącznie w zakresie niezrealizowanej części zamówienia,

- 4) w oparciu o wykazaną, odpowiednimi dokumentami i dowodami, wartość wzrostu cen towarów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia potwierdzoną w oparciu o wskaźnik zmian cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszony w komunikacie Prezesa GUS i tylko w zakresie w jakim wykazany zostanie ich wpływ na wartość wynagrodzenia umownego, o którym mowa w § 4 ust. 2;
 - 5) zmiana wynagrodzenia w tym trybie nie może nastąpić częściej niż co 6 miesięcy oraz
 - 6) maksymalnie nie więcej aniżeli o 10% w stosunku do pierwotnego poziomu całkowitego wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 2 umowy oraz
 - 7) łącznie ze zmianą umów w zakresie wynagrodzenia przysługującego podwykonawcom, z którym Wykonawca zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawców, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
 - a) przedmiotem umowy podwykonawczej są usługi;
 - b) okres obowiązywania umowy podwykonawczej przekracza 6 miesięcy.
4. Zmiany umowy mogą być inicjowane przez Wykonawcę lub przez Zamawiającego.

§ 12

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy prawa polskiego, w szczególności przepisy kodeksu cywilnego oraz ustawy prawo zamówień publicznych.
2. Spory mogące wyniknąć ze stosunku objętego umową strony umowy zgodnie poddają rozstrzygnięciu sądu powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Przeniesienie na osobę trzecią wierzytelności wynikających z niniejszej umowy wymaga zgody Prezydenta Miasta Krakowa wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności z zastrzeżeniem zachowania zarzutów przeciwko zbywcy wierzytelności.
4. Załączniki do umowy stanowią jej integralną część.
5. Wszystkie zawiadomienia, oświadczenia, żądania oraz inna korespondencja dokonywana na podstawie umowy będą sporządzane w formie pisemnej. Dokumenty sporządzone w formie pisemnej doręczane będą drugiej Stronie osobiście lub wysłane za potwierdzeniem odbioru listem poleconym na adres wskazany w niniejszej umowie. Tak dokonane doręczenia będą skuteczne niezależnie od jakiegokolwiek zmiany adresu Strony, o której Strona taka nie zawiadomiła.
6. Wszelkie oświadczenia, zawiadomienia i informacje, związane z realizacją niniejszej umowy będą przekazywane pisemnie, lub drogą elektroniczną na następujące adresy i numery:

Zamawiający:

Adres: ul. Dekerta 24, 30-703 Kraków,
tel.:,
adres e-mail:

Wykonawca:

Adres:
tel.:
Adres e-mail:

7. Zawiadomienia dokonane w sposób określony ust. 5 będą uważane za dokonane z chwilą doręczenia. Równocześnie Strony ustalają, iż w razie nieodebrania przez Stronę poprawnie adresowanej jednokrotnie awizowanej przesyłki następuje skutek doręczenia.
8. Strony uzgadniają, iż oświadczenia/zawiadomienia dotyczące wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, będą składane w formie pisemnej. Dokumenty sporządzone w formie pisemnej winny być doręczane drugiej Stronie osobiście lub wysłane za potwierdzeniem odbioru listem poleconym. Jednocześnie Strony ustalają, iż w razie doręczenia przesyłki poprawnie adresowanej i nieodebrania jej przez Stronę, pomimo dwukrotnego awizowania, następuje skutek doręczenia.
9. W przypadku zmiany przez którąkolwiek ze Stron, adresu lub adresu poczty elektronicznej, powiadomi ona o tym fakcie drugą Stronę w formie pisemnej. Powiadomienie takie nastąpi najpóźniej w dniu roboczym poprzedzającym taką zmianę. W przypadku braku powiadomienia o takiej zmianie – wysłanie korespondencji na dotychczasowy adres będzie uważane za doręczone.
10. W przypadku, gdy którekolwiek z postanowień umowy z mocy prawa lub prawomocnego orzeczenia jakiegokolwiek organu lub sądu zostaną uznane za nieważne lub bezskuteczne, pozostałe postanowienia umowy zachowują ważność i skuteczność.

§ 13

Umowę na świadczenie kompleksowych usług cateringowych sporządzono w formie papierowej w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Zamawiający i jeden Wykonawca, tj. z siedzibą w/zawartą przez Zamawiającego i Wykonawcę, tj. z siedzibą w sporządzono w formie elektronicznej i podpisano przy użyciu kwalifikowanych podpisów elektronicznych. Za datę zawarcia umowy Strony uznają dzień złożenia kwalifikowanego podpisu elektronicznego przez ostatnią spośród osób reprezentujących Strony.

Zamawiający:

Wykonawca:

ZESTAWY
DO UMOWY NA USŁUGI CATERINGOWE
dla Wydziału Polityki Społecznej, Równości i Zdrowia

Zestaw 1 a

1. kawa
2. herbata
3. mleko
4. cytryna
5. woda mineralna gazowana i niegazowana
6. cukier w saszetkach zwykły i trzcinowy

W ramach zestawu:

- do wyboru: kawa z ekspresu lub kawa parzona w ekspresie ciśnieniowym lub serwowana z „warników” - bez ograniczeń,
- wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach), gorąca woda do zaparzania w warnikach - bez ograniczeń
- mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach - bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy (w saszetkach) – bez ograniczeń,
- do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach z plasterkami cytryny i mięty lub woda mineralna – gazowana / niegazowana - butelki szklane o pojemności 300 ml - po 2 szt./na os.

Zestaw 1 b

1. kawa
2. herbata
3. mleko
4. cytryna
5. woda mineralna gazowana i niegazowana
6. cukier w saszetkach zwykły i trzcinowy
7. ciasteczka

W ramach zestawu:

- do wyboru: kawa z ekspresu lub kawa parzona w ekspresie ciśnieniowym lub serwowana z „warników” - bez ograniczeń
- wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach), gorąca woda do zaparzania w warnikach - bez ograniczeń
- mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach - bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy (w saszetkach) – bez ograniczeń,

- do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach z plasterkami cytryny i mięty lub woda mineralna – gazowana/ niegazowana - butelki szklane o pojemności 300 ml - po 2 szt./na os.
- ciastka kruche do wyboru: mix ciasteczek, porcja 80 g -120 g/na os.

Zestaw 2 a

1. kawa
2. herbata
3. mleko
4. cytryna
5. woda mineralna gazowana i niegazowana
6. cukier biały i trzcinowy
7. soki owocowe
8. ciasta domowe wypiekane

W ramach zestawu:

- do wyboru: kawa z ekspresu lub kawa parzona w ekspresie ciśnieniowym lub serwowana z „warników” - bez ograniczeń,
- wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach), gorąca woda do zaparzania w warnikach - bez ograniczeń,
- mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach - bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy (w saszetkach) – bez ograniczeń,
- do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach z plasterkami cytryny i mięty lub woda mineralna – gazowana/ niegazowana - butelki szklane o pojemności 300 ml - po 2 sztuki na osobę
- soki owocowe w karafce lub butelkach 0,2 l do wyboru: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka – 300 ml/na osobę,
- ciasto wypiekane w papilotach do wyboru: sernik/sernik na zimno, szarlotka, ciasto z owocami, czekoladowe - porcja 80 g -120 g/na os.

Zestaw 2 b

1. kawa
2. herbata
3. mleko
4. cytryna
5. woda mineralna gazowana i niegazowana
6. cukier biały i trzcinowy
7. owoce sezonowe filetowane
8. ciasta domowe wypiekane

W ramach zestawu:

- do wyboru: kawa z ekspresu lub kawa parzona w ekspresie ciśnieniowym lub serwowana z „warników” - bez ograniczeń,

- wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach), gorąca woda do zaparzania w warnikach - bez ograniczeń
- mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach - bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy (w saszetkach) – bez ograniczeń,
- do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach z plasterkami cytryny i mięty lub woda mineralna – gazowana/ niegazowana - butelki szklane o pojemności 300 ml - po 2 sztuki na osobę
- owoce sezonowe filetowane do wyboru: mandarynki, pomarańcze, banany, winogrona, truskawki, ananas, kiwi - 150 g /na os.
- ciasto wypiekane w papilotach do wyboru: sernik/sernik na zimno, szarlotka, ciasto z owocami, czekoladowe - porcja 80 g -120 g/na os.

Zestaw 3 a

1. kawa
2. herbata
3. mleko
4. cytryna
5. woda mineralna gazowana i niegazowana
6. biały i trzcinowy
7. soki owocowe
8. ciasta wypiekane
9. owoce filetowane
10. mini kanapki

W ramach zestawu:

- kawa z ekspresu - bez ograniczeń,
- wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach), gorąca woda do zaparzania w warnikach - bez ograniczeń,
- mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach - bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy (w saszetkach) – bez ograniczeń,
- do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach z plasterkami cytryny i mięty lub woda mineralna – gazowana/ niegazowana - butelki szklane o pojemności 300 ml - po 2 sztuki na osobę,
- soki owocowe w karafce lub butelkach 0,2 l do wyboru: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka – 300 ml/na os.
- ciasto wypiekane w papilotach do wyboru: sernik/sernik na zimno, szarlotka, ciasto z owocami, czekoladowe - porcja 80 g -120 g/na os.
- owoce sezonowe filetowane do wyboru: mandarynki, pomarańcze, banany, winogrona, truskawki, ananas, kiwi - 150 g /na os.
- mini kanapki do wyboru: na pieczywie pszennym i / lub ciemnym: 80 g/na os., do wyboru: z szynką i warzywami, z salami i warzywami, z łososiem i warzywami, z serem górskim i warzywami, z serkiem śmietankowym z warzywami lub hummus ze świeżymi warzywami dwa rodzaje po 200 g/na os.

Zestaw 3 b

1. kawa

2. herbata
3. mleko
4. cytryna
5. woda mineralna gazowana i niegazowana
6. cukier biały i trzcinowy
7. soki owocowe
8. ciasta wypiekane
9. ciasteczka kruche
10. mini kanapki

W ramach zestawu:

- do wyboru: kawa z ekspresu lub kawa parzona w ekspresie ciśnieniowym lub serwowana z „warników” - bez ograniczeń,
- wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach), gorąca woda do zaparzania w warnikach - bez ograniczeń,
- mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach - bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy (w saszetkach) – bez ograniczeń,
- do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach z plasterkami cytryny i mięty lub woda mineralna – gazowana/ niegazowana - butelki szklane o pojemności 300 ml - po 2 sztuki na osobę
- soki owocowe w karafce lub butelkach 0,2 l do wyboru: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka – 300 ml/na os.
- ciasto wypiekane w papilotach do wyboru: sernik/sernik na zimno, szarlotka, ciasto z owocami, czekoladowe - porcja 80 g -120 g/na os.
- ciastka do wyboru: mix ciasteczek kruchych porcja 80 g -120 g/na os.
- mini kanapki do wyboru: na pieczywie pszennym i / lub ciemnym: 80 g/na os., do wyboru: z szynką i warzywami, z salami i warzywami, z łososiem i warzywami, z serem górskim i warzywami, z serkiem śmietankowym z warzywami, lub hummus ze świeżymi warzywami dwa rodzaje po 200g/na os.

Zestaw 4 a

1. kawa
2. herbata
3. mleko
4. cytryna
5. woda mineralna gazowana i niegazowana
6. cukier biały i trzcinowy
7. soki owocowe
8. ciasta wypiekane
9. owoce filetowane
10. mini kanapki
11. ciepłe danie – mięsne i/lub wegetariańskie

W ramach zestawu:

- do wyboru: kawa z ekspresu lub kawa parzona w ekspresie ciśnieniowym lub serwowana z „warników” - bez ograniczeń,

- wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach), gorąca woda do zaparzania w warnikach - bez ograniczeń,
- mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach - bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy (w saszetkach) – bez ograniczeń,
- do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach z plasterkami cytryny i mięty lub woda mineralna – gazowana/ niegazowana - butelki szklane o pojemności 300 ml - po 2 sztuki na osobę
- soki owocowe w karafce lub butelkach 0,2 l do wyboru: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka – 300 ml/na os.
- ciasto wypiekane w papilotach do wyboru: sernik/sernik na zimno, szarlotka, ciasto z owocami, czekoladowe - porcja 80 g -120 g/na os.
- owoce sezonowe filetowane do wyboru: mandarynki, pomarańcze, banany, winogrona, truskawki, ananas, kiwi - 150 g/na os.
- mini kanapki do wyboru: na pieczywie pszennym i / lub ciemnym: 3 szt./na os., do wyboru: z szynką i warzywami, z salami i warzywami, z łososiem i warzywami, z serem górskim i warzywami, z serkiem śmietankowym z warzywami, lub hummus ze świeżymi warzywami dwa rodzaje po 200g/na os.
- ciepłe danie – zupa gulaszowa z pieczywem 350 ml/na os i/lub wegetariańskie risotto z warzywami 250 g/ na os.

Zestaw 4 b

1. kawa
2. herbata
3. mleko
4. cytryna
5. woda mineralna gazowana i niegazowana
6. cukier biały i trzcinowy
7. soki owocowe
8. ciasta wypiekane
9. owoce filetowe
10. ciepłe danie – mięsne i/lub wegetariańskie

W ramach zestawu:

- do wyboru: kawa z ekspresu lub kawa parzona w ekspresie ciśnieniowym lub serwowana z „warników” - bez ograniczeń,
- wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach), gorąca woda do zaparzania w warnikach - bez ograniczeń,
- mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach - bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy (w saszetkach) – bez ograniczeń,
- do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach z plasterkami cytryny i mięty lub woda mineralna – gazowana/ niegazowana - butelki szklane o pojemności 300 ml - po 2 sztuki na osobę
- soki owocowe w karafce lub butelkach 0,2 l do wyboru: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka – 300 ml/na os.
- ciasto wypiekane w papilotach do wyboru: sernik/sernik na zimno, szarlotka, ciasto z owocami, czekoladowe porcja 80 g -120 g/na os.

- owoce sezonowe filetowane do wyboru: mandarynki, pomarańcze, banany, winogrona, truskawki, ananas, kiwi - 150 g /na os.
- ciepłe danie – zupa gulaszowa z pieczywem 350 ml/na os i/lub wegetariańskie risotto z warzywami 250g/ na os.

Zestaw 5

1. kawa
2. herbata
3. mleko
4. cytryna
5. woda mineralna gazowana i niegazowana
6. cukier biały i trzcinowy
7. soki owocowe
8. ciasta wypiekane
9. ciastka kruche
10. owoce filetowane
11. desery w słoiczkach
12. mini kanapki
13. sałatka porcjowana
14. zupa – gulaszowa lub wegetariańska (krem z warzyw)
15. ciepłe danie

W ramach zestawu:

- do wyboru: kawa z ekspresu lub kawa parzona w ekspresie ciśnieniowym lub serwowana z „warników” - bez ograniczeń,
- wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach), gorąca woda do zaparzania w warnikach - bez ograniczeń,
- mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach - bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy (w saszetkach) – bez ograniczeń,
- do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach z plasterkami cytryny i mięty lub woda mineralna – gazowana/ niegazowana - butelki szklane o pojemności 300 ml - po 2 sztuki na osobę
- soki owocowe w karafce lub butelkach 0,2 l do wyboru: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka – 300 ml/na os.
- ciasto wypiekane w papilotach do wyboru: sernik/sernik na zimno, szarlotka, ciasto z owocami, czekoladowe porcja 80 g -120 g/na os.
- ciastka do wyboru: mix ciasteczek kruchych porcja 80 g -120 g/na os.
- owoce sezonowe filetowane do wyboru: mandarynki, pomarańcze, banany, winogrona, truskawki, ananas, kiwi - 150 g /na os.
- mini desery w słoiczkach do wyboru: panna cotta, tiramisu, galaretki, mus czekoladowy, pavlowa, mus owocowy: porcje 80 g/szt., po 2 szt. /os.
- sałatka porcjowana z pieczywem (do wyboru 1-2 rodzaje: sałatka śledziowa, jarzynowa, serowa), 150 g/na os.
- mini kanapki do wyboru: na pieczywie pszennym i / lub ciemnym: 3 szt./na os., do wyboru: z szynką i warzywami, z salami i warzywami, z łososiem i warzywami, z serem górskim i warzywami, z serkiem śmietankowym z warzywami, lub hummus ze świeżymi warzywami dwa rodzaje po 200g/na os.

- zupa z pieczywem - gulaszowa lub krem z warzyw (wegetariańska) 350 ml/na os.
- ciepłe danie z dodatkiem skrobiowym (do wyboru) i warzywnym (do wyboru).

Możliwe do wyboru dania ciepłe (350 g/os.):

- risotto z warzywami (wegetariańskie),
- gołąbki z kaszą i grzybami (wegetariańskie),
- pierogi ruskie (wegetariańskie),
- filet z łososia na szpinaku (rybne),
- filet z dorsza w sosie cytrynowym (rybne),
- pieczony filet z kurczaka w sosie śmietanowo-grzybowym (mięsne),
- polędwiczki wieprzowe w sosie ziołowym (mięsne),
- pieczony karczek w sosie (mięsne),
- filet z kaczki w sosie confit z pomarańczą i borówkami (mięsne).

Możliwe dodatki do dań ciepłych (różne rodzaje ziemniaków – 90g/os., pozostałe – 180 g/os.):

- ziemniaki pieczone z oliwą i rozmarynem,
- ziemniaki z wody z masłem i koprem,
- kluski ziemniaczane,
- puree z ziemniaków,
- warzywa gotowane na parze z ziołami,
- warzywa grillowane,
- ryż,
- mix 4 sałatek (marchew, seler, colesław, kapusta czerwona).

ZLECENIE

Zgodnie z umową nr z dnia

Wydział Polityki Społecznej, Równości i Zdrowia Urzędu Miasta Krakowa zleca przeprowadzenie kompleksowej usługi cateringowej.

1. Miejsce świadczenia usługi:
2. Termin rozpoczęcia wydarzenia/ spotkania/ imprezy:
3. Godzina, od której orientacyjnie możliwe będzie posprzątanie miejsca wydarzenia/spotkania/imprezy:
4. Liczba gości:
5. Obsługa kelnerska: nie/tak
6. Zestaw/y nr
7. Uwagi:

Osoba do kontaktu:

.....