

WZÓR

UMOWA NR

Zawarta w dniu r. w Tarnobrzegu pomiędzy:

Miastem Tarnobrzeg z siedzibą 39-400 Tarnobrzeg, ul. Kościuszki 32, NIP 867 20 79 199
reprezentowanym przez:
Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Tarnobrzegu – Lilianę Lewińską
przy kontrasygnacie Głównego Księgowego – Teresy Figacz

zwanym dalej "Zamawiającym"

a

firmą

..... z siedzibą, NIP

w imieniu której działa :

.....

zwaną dalej "Wykonawcą"

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

§ 1.

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest **świadczenie usługi cateringowej Wigilia Miejska dla 300 osób, która odbędzie się w dniu 21.12.2023 r. o godz. 12:00 w Hali Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Tarnobrzegu, al. Niepodległości 2.**
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy zgodnie ze Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia stanowiącym Załącznik nr 1 do Umowy oraz Ofertą z dnia r. stanowiącą Załącznik nr 2.

§ 2.

1. Wykonawca zrealizuje przedmiot Umowy zgodnie z:
 - a. warunkami wynikającymi z właściwych przepisów prawa;
 - b. warunkami określonymi w Umowie;
 - c. zasadami rzetelnej wiedzy
 - d. z najwyższą starannością zawodową.
2. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy o którym mowa w § 1 ust.1 **w dniu 21 grudnia 2023 r.** w godzinach: 8.00-16.00

3. Wykonawcę obciążają także koszty związane z ubezpieczeniem przedmiotu umowy w czasie jego załadunku, transportu i rozładunku.
4. Miejsce realizacji usługi: **Tarnobrzeg, Hala Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Tarnobrzegu, al. Niepodległości 2.**

§ 3.

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

§ 4.

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

§ 5.

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

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - Za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy oraz odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, w wysokości 20 % wartości umowy brutto.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne:
 - Z tytułu odstąpienia od umowy do 4 dni roboczych przed terminem realizacji, z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 20 % wartości umowy brutto.
3. W przypadku określonym w §5 ust. 1 Wykonawca pokryje różnicę pomiędzy kosztami usługi zastępczej, a kosztami usługi wynikającej z niniejszej umowy.

§ 6.

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

§ 7.

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

§ 8.

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

§ 9.

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

§ 10.

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

§11.

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

§12.

Integralną częścią Umowy są następujące załączniki:

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

ZAMAWIAJĄCY:

.....

WYKONAWCA:

.....

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

W ramach zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

- 1) zapewnienia pełnej obsługi gastronomicznej – przygotowanie, wydawanie posiłków, obsługa kelnerska, sprzątanie;
 - a. Zamawiający wymaga, aby posiłki dostarczone były w specjalistycznych termosach termoizolacyjnych utrzymujących ciepło posiłków.
 - b. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dowóz żywności i innych rzeczy potrzebnych do wykonywania przedmiotu zamówienia zgodnie z normami HACCP.
 - c. Posiłki i napoje wydawane muszą być w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami, posiadającymi stosowne atesty. Wykonawca zapewnia ze swojej strony naczynia jednorazowe, sztućce jednorazowe zgodnie z wymaganiami menu, obrusy białe jednorazowe, serwetki oraz worki na odpady.
 - d. Wykonawca na czas wydawania posiłków zabezpieczy osoby, które zapewnią sprawne wydawanie posiłków oraz obsługę kelnerską legitymujące się aktualnymi badaniami lekarskimi, książeczką zdrowia oraz posiadającymi odpowiednią odzież ochronną.
- 2) przygotowania następującego menu:
 - 1.1 Przygotowanie cateringu tj:
 - a) Pierogi z kapustą i grzybami (danie ciepłe) 900 szt. po 40 g tj. ok. 36 kg
 - b) Pierogi ruskie (danie ciepłe) - 900 szt. po 40 g tj. ok. 36 kg
 - c) Kapusta z grochem (danie ciepłe) – 300 porcji po ok. 150 g tj. 45 kg
 - d) Koreczki śledziowe w oleju – 600 sztuk
 - e) Barszcz czerwony (danie ciepłe) – 300 porcji po 200 ml tj. 60 litrów
 - f) Sałatka jarzynowa – 300 porcji po ok. 150 g tj. 45 kg
 - g) Ryba smażona, panierowana (danie ciepłe) – 300 porcji po min. 100g tj. min. 30 kg
 - h) Surówka z kiszonej kapusty – 300 porcji po ok. 70 g tj. 21 kg
 - i) Herbata z cytryną dla 300 osób (cukier osobno)

Ciasto, w tym:

- a) Ciastka kruche (różne) – 9 kg,
- b) Strucla z makiem – 40 szt, po min. 400 g tj. min. 16 kg,
- c) Piernik świąteczny– 15 kg.

3) Termin: 21.12.2023 r. godzina rozpoczęcia 12.00

Catering i stoły muszą być przygotowane najpóźniej na jedną godzinę przed rozpoczęciem uroczystości, tj. na godzinę 11.00.

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

Liczba osób: 300

Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień CPV: **55320000-9 - Usługi podawania posiłków**
55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków
55322000-3 - Usługi gotowania posiłków