

UMOWA

zawarta w dniu w Krakowie / w dniu określonym w § 11 ust. 2 pomiędzy:

Gminą Miejską Kraków z siedzibą w Krakowie pod adresem: Plac Wszystkich Świętych 3-4, 31-004 Kraków, REGON: 351554353, NIP: 676-101-37-17, zwaną w dalszej części umowy **Zamawiającym**, reprezentowaną przez na podstawie Pełnomocnictwa nr Prezydenta Miasta Krakowa z

a

..... zwanym 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), 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).

Nr postępowania: OR-10.271.16.2025.

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie całorocznych i kompleksowych usług cateringowych, opisanych w załączniku nr 1 do umowy, dla delegacji oficjalnych podejmowanych przez władze miasta Krakowa w 2025 roku, w tym m.in.: przedstawicieli rządów, głów państw, dyplomatów, członków kierownictwa instytucji, organizacji międzynarodowych i krajowych, osób prawnych i jednostek organizacyjnych.
2. Przedmiot umowy obejmuje w szczególności:
 - 1) Przygotowanie posiłków:
 - a) posiłki winny być przygotowane zgodnie ze szczegółowym opisem zamówienia, który określa sposób przygotowania każdego pojedynczego zamówienia, określony w załączniku nr 1, stanowiącym integralną część umowy,
 - b) przygotowując menu, Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać w pierwszej kolejności dostępne produkty lokalne, regionalne oraz sezonowe,
 - c) Zamawiający może zlecić Wykonawcy przygotowanie zestawów uwzględniających specjalne ograniczenia żywieniowe gości np. potrawy bez laktozy, bez glutenu, wegańskie, wegetariańskie, kosherne lub inne wynikające z uwarunkowań wyznaniowych i zdrowotnych gości,
 - d) do przygotowania posiłków winny być użyte produkty spełniające normy jakościowe produktów spożywczych, produkty żywnościowe winny być świeże, potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczona usługa, chyba że spotkanie odbywa się w godzinach porannych i Zamawiający wyrazi zgodę na wcześniejsze przygotowanie potraw,
 - e) posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku, itp.) oraz produktów gotowych (np. pierogi mrożone),

- f) w przypadku produktów przetworzonych, takich jak: kawa, herbata, woda, itp. winny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 5 miesiącach od terminu realizacji danego zlecenia,
 - g) w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych winny być przestrzegane przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz przepisy wykonawcze do tej ustawy,
 - h) podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne dotyczące personelu i warunków produkcji.
- 2) Dostarczanie posiłków:
- a) zamówione posiłki winny być dowieszone i podane w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego, najpóźniej 60 minut przed godziną rozpoczęcia danego spotkania,
 - b) Wykonawca będzie dostarczać posiłki w pojemnikach termicznych, zapewniających utrzymanie temperatury, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne,
 - c) Zamawiający zapewni wszelkie zezwolenia na wjazd lub postój wszelkich pojazdów wykorzystywanych do realizacji przedmiotu umowy. Odbiór tych zezwoleń należy do Wykonawcy,
 - d) w przypadku awarii samochodu, którym dowożone będą posiłki oraz osoby do obsługi wydarzenia, Wykonawca zobowiązany jest do jak najszybszego zapewnienia na własny koszt transportu alternatywnego i dołożenia wszelkich starań, by dotrzymać czasu wskazanego w lit. a). O takiej sytuacji Wykonawca niezwłocznie informuje Zamawiającego.
- 3) Serwowanie posiłków:
- a) Zamawiający wymaga, aby usługi cateringowe świadczone były w sposób umożliwiający dostępność wszystkim uczestnikom spotkań, w tym osobom niepełnosprawnym,
 - b) czas aranżacji pomieszczenia, w którym serwowany będzie posiłek (tj. ustawienie i nakrycie stołów, ustawienie urządzeń, takich jak: barmy, ekspresy do kawy, herbaty, dekoracja stołów) ustala się na 60 minut przed rozpoczęciem wydarzenia; czas wystawienia posiłków ustala się na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania,
 - c) temperatura posiłków podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 75 °C – zupy oraz 63 °C – dania główne i dodatki do dań głównych,
 - d) Wykonawca zadba o estetykę i atrakcyjność wizualną potraw oraz sposób ich podania,
 - e) ciasta, owoce oraz przekąski zimne i ciepłe (jeśli Zamawiający nie wskaże opcji serwowania przez kelnerów) muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach; w przypadku opcji wegetariańskiej oraz specjalnych potrzeb żywieniowych muszą być one podane na osobnych, odpowiednio oznaczonych talerzach/półmiskach – w tzw. oddzielnej strefie - jednoznacznie oddzielone od pozostałych potraw,
 - f) gorące napoje muszą być zaparzone na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Kawa może być parzona wyłącznie w ekspresie ciśnieniowym (Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej ani kawy z ekspresu przelewowego),
 - g) wszystkie dania oraz napoje gorące będą podawane w naczyniach ceramicznych (seria zastawy porcelanowej w jednolitym kolorze białym, stanowiąca komplet

- i stosowna do okazji); do zimnych napojów zapewnione będą naczynia szklane (szklanki, kieliszki, wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów; naczynia nie mogą być produktami reklamowymi; nie mogą posiadać logotypów, tekstów, znaków firmowych); sztuce będą wykonane ze stali nierdzewnej; użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona,
- h) Zamawiający wyklucza stosowanie jednorazowych talerzy, sztućców, kubeczków i słomek oraz innych naczyń i opakowań plastikowych (np. plastikowe butelki z wodą etc.),
- i) Wykonawca zapewni stoły i krzesła w liczbie odpowiedniej do liczby osób podczas wydarzeń, które odbędą się poza budynkiem Urzędu Miasta Krakowa przy pl. Wszystkich Świętych 3-4. W przypadku wydarzeń, odbywających się w salach UMK przy pl. Wszystkich Świętych 3-4, stoły i krzesła zostaną zapewnione przez Wykonawcę lub Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu:
- stoliki bankietowe (odstawcze) wraz z nakryciem – tj. pokrowcami z materiału, w kolorze białym lub czarnym lub innym wskazanym przez Zamawiającego, dostosowanym do wnętrza i rangi spotkania,
 - stoły okrągłe 8 – 10-osobowe wraz z nakryciem z materiału w kolorze białym lub czarnym lub innym wskazanym przez Zamawiającego, dostosowanym do wnętrza i rangi spotkania (Zamawiający nie dopuszcza stosowania nakryć z tworzyw sztucznych),
 - krzesła wraz pokrowcami z materiału, jednolitymi, w kolorze białym lub czarnym lub innym wskazanym przez Zamawiającego dostosowanym do wnętrza i rangi spotkania,
- j) Wykonawca zapewni dekorację stołów, tj.: obrusy, kwiaty, serwetki, świece, po uzgodnieniu z Zamawiającym:
- dekoracja kwiatowa będzie z wykorzystaniem kwiatów żywych lub sztucznych; kolorystyka i rodzaj będą uzgodnione z Zamawiającym,
 - obrusy, serwetki winny być czyste, wyprasowane, kompletne i jednolite, wykonane z naturalnych włókien,
 - przygotowanie dekoracji stołów i sal będzie w stylu dostosowanym do rangi spotkania, według wskazań Zamawiającego opisanych każdorazowo w załączniku nr 2 w pkt 11 oraz odpowiadającym standardem jakościowym prezentowanym w ofercie składanej w toku postępowania i udokumentowanej zdjęciami,
 - Wykonawca każdorazowo zamieści podpisy (nazwy potraw) pod przygotowanymi potrawami, uwzględniające główne składniki, w tym w szczególności alergeny. W przypadku wydarzeń o charakterze międzynarodowym podpisy te powinny być w językach obcych wskazanych przez Zamawiającego,
 - Wykonawca zapewni jednorazowe pojemniki wykonane z materiałów ekologicznych do pakowania żywności (w tym potraw ciepłych), która pozostała po wydarzeniu,
- k) w ramach realizacji zamówienia Wykonawca zapewni zespół składający się z:
- jednego koordynatora ds. kontaktów z Zamawiającym, pozostającego w bieżącym kontakcie przy realizacji danego zamówienia,
 - jednego szefa sali, odpowiedzialnego za kierowanie zespołem kelnerów, władającego językiem angielskim na poziomie co najmniej komunikatywnym, zaznajomionym z zasadami podawania posiłków i podstawami protokołu dyplomatycznego,

- liczby kelnerów gwarantującej sprawną i szybką obsługę uczestników wydarzenia, tj. co najmniej jeden kelner na 20 osób
- kelnerów ze znajomością języka angielskiego w stopniu komunikatywnym, w sytuacji gdy usługa cateringowa będzie świadczona podczas spotkania międzynarodowego. Liczba kelnerów ze znajomością języka angielskiego będzie stanowić minimum 60% obsługi kelnerskiej. Zamawiający ma obowiązek poinformowania Wykonawcy o tym, czy spotkanie ma charakter międzynarodowy, najpóźniej w dniu przesłania zamówienia, o którym mowa w ust. 5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji znajomości przez obsługę kelnerską języka angielskiego, na 1 godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia,
- jednego szefa kuchni, posiadającego co najmniej 5-letni staż pracy w zawodzie kucharza w zakresie obsługi spotkań w randze VIP, tj. *Pan/Pani.....*. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wykonywania usług przez szefa kuchni wskazanego w ofercie, a w przypadku zamiaru zmiany szefa kuchni ma obowiązek uzyskać uprzednią pisemną zgodę Zamawiającego na korzystanie z usług nowego szefa kuchni. Zamawiający nie odmówi udzielenia zgody na zmianę szefa kuchni, o ile nowy szef kuchni będzie spełniał wymagania opisane w specyfikacji warunków zamówienia postępowania, o którym mowa w preambule. Powyższa zamiana nie wymaga wprowadzenia aneksu do umowy,
- Zamawiający dopuszcza łączenie funkcji koordynatora ds. kontaktów i szefa sali.

Zespół obsługujący dane spotkanie winien być zapewniony przez cały czas jego trwania (początek pracy nie później niż na 60 minut przed rozpoczęciem spotkania, a zakończenie nie wcześniej niż po uporządkowaniu pomieszczenia po zakończeniu realizacji usługi).

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia odpowiedniego ubioru osób wchodzących w skład zespołu obsługującego spotkanie:

- ubiór musi być schludny, elegancki i dostosowany do pełnionej roli,
 - zakazuje się podawania posiłków w odzieży codziennego użytku,
 - kelnerów i osoby podające posiłki obowiązuje strój kelnerski,
 - jeśli kucharze obecni będą na sali, na której odbywa się spotkanie, winni być ubrani w stroje odpowiednie do wydarzenia, tj. kitel, spodnie kucharskie, zapaska, czapka kucharska,
 - każda osoba powinna mieć imienny identyfikator określający jej funkcję w języku polskim,
- l) Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określone przepisami ustawy z 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 924 z późn. zm.). Na żądanie osoby upoważnionej ze strony Zamawiającego Wykonawca niezwłocznie okaże wyżej wymienione orzeczenia,
- m) zespół obsługujący, oprócz serwowania posiłków, winien zadbać o estetyczny wygląd pomieszczeń, w których są świadczone usługi, poprzez bieżące sprzątanie w trakcie spotkania, dbanie o należyłą estetykę stołów poprzez uzupełnianie nakryć, sprzątanie brudnych naczyń ze stołów i stolików bankietowych oraz uporządkowanie pomieszczeń po zakończeniu spotkania i przywrócenie ich do stanu pierwotnego,

- n) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia osób (szefa sali i kelnerów) ze znajomością i stosujących zasady protokołu dyplomatycznego w trakcie organizacji posiłków oraz obsługi gości (kolejność i dobór dań, serwis, nakrycie stołów, ubiór kelnerów),
 - o) ewentualne zastrzeżenia zgłaszane przez przedstawicieli Zamawiającego dotyczące zachowania zespołu obsługującego będą odnotowywane w protokole kontroli, stanowiącym załącznik nr 3 do umowy, sporządzanym każdorazowo po realizacji usługi i traktowane jako nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia.
3. Usługi cateringowe świadczone będą w budynkach Urzędu Miasta Krakowa lub w innym miejscu na terenie Krakowa wskazanym przez Zamawiającego.
 4. Usługi cateringowe świadczone będą realizowane od dnia zawarcia umowy, do dnia 17 grudnia 2025 r. lub do wcześniejszego wyczerpania środków przeznaczonych na realizację przedmiotu umowy, określonych w § 3 ust. 1.
 5. Usługi cateringowe będą zlecane Wykonawcy każdorazowo przez Zamawiającego, z co najmniej trzydniowym wyprzedzeniem, pocztą elektroniczną na adres:, w następującej kolejności:
 - 1) na formularzu stanowiącym załącznik nr 2.1 do niniejszej umowy Zamawiający zaznaczy zakres zamawianego menu i prześle do Wykonawcy,
 - 2) po otrzymaniu ww. formularza Wykonawca przedstawi propozycje menu w zaznaczonym przez Zamawiającego zakresie i prześle do Zamawiającego,
 - 3) Zamawiający wskaże liczbę sztuk/porcji/lampek przy wybranych pozycjach menu i odeśle do Wykonawcy wraz z wypełnionym załącznikiem nr 2 – „Zamówienie nr...”.
 6. Wykonawca przedstawi oferowane menu w formularzu stanowiącym załącznik nr 2.1, które będzie przygotowywane do każdego pojedynczego zlecenia, z uwzględnieniem specyfiki spotkania, rangi, wyznania i narodowości gości. Wybór dań i liczba sztuk/porcji/lampek przez Zamawiającego, spośród zaproponowanych przez Wykonawcę, będzie następował każdorazowo do konkretnego zamówienia.
 7. Zamawiający zastrzega sobie zmianę liczby sztuk/porcji/lampek przy wybranych pozycjach menu. Zamawiający przekaże Wykonawcy pisemną informację o ostatecznej liczbie potraw/napojów 2 dni przed realizacją zamówienia.
 8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z wcześniej zamówionej usługi cateringowej z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, w szczególności: odwołania zaplanowanej wizyty, spotkania lub uroczystości, wprowadzenia obostrzeń związanych z sytuacją epidemiologiczną w kraju, bez ponoszenia jakichkolwiek kosztów z tego tytułu, o czym powiadomi Wykonawcę z 2-dniowym wyprzedzeniem.
 9. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie potwierdzić przyjęcie zamówienia, w formie elektronicznej na adres email Zamawiającego, z którego otrzymano zamówienie.
 10. Osobami upoważnionymi ze strony Zamawiającego do składania poszczególnych zleceń, potwierdzania wykonania usług, składania reklamacji oraz nadzorującymi realizację umowy są jednoosobowo pracownicy *Kancelarii Prezydenta/Kancelarii Rady Miasta Krakowa*.
 11. Osobą odpowiedzialną za kontakt w sprawie realizacji przedmiotu umowy ze strony Wykonawcy jest tel.....lub osoba zastępująca.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania i stosowania wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego, a także zasad wprowadzonych przez Urząd Miasta Krakowa na podstawie wewnętrznych regulacji.
2. Wykonawca ma obowiązek posiadać wymagane przez prawo aktualne zezwolenia i decyzje dotyczące prowadzenia działalności cateringowej i podawania alkoholu (zgodnie

- z ustawą z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 2151 z późn. zm.) oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 poz. 1448). Wykonawca przedstawił ww. dokumenty Zamawiającemu przed zawarciem niniejszej umowy.
3. W przypadku przeprowadzenia kontroli sanitarnej przez upoważnioną do tego inspekcję w trakcie przygotowywania zleconej usługi, Wykonawca jest zobowiązany poinformować o wynikach kontroli Zamawiającego.
 4. Wykonawca umieszczać będzie w miejscach świadczenia usług, informacje jednoznacznie identyfikujące Wykonawcę, w sposób uzgodniony z Zamawiającym, jednak tak aby nie zakłócić przebiegu imprezy i konsumpcji oraz aranżacji wnętrza.
 5. Wykonawca oświadcza, iż posiada ubezpieczenie z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) oraz ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (OC), z uwzględnieniem ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji przygotowanej przez Wykonawcę żywności, w obu przypadkach na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 300 000,00 zł. Polisy wraz z dowodami opłacenia składek okazane zostały przez Wykonawcę przy podpisaniu umowy. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymywania ubezpieczenia w zakresie zgodnym ze zdaniem pierwszym niniejszego ustępu przez cały okres wskazany w § 1 ust. 4 oraz do 14 dni po zakończeniu tego okresu. Zamawiający ma prawo żądać przedstawienia nowych polis i dowodów opłacenia składek przez Wykonawcę za każdym razem, gdy kończy się okres ubezpieczenia.
 6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania regulaminu obowiązującego w obiekcie, na którego terenie będzie świadczył zleconą przez Zamawiającego usługę cateringową.
 7. Zamawiający, w przypadku realizacji usług cateringowych w budynkach Urzędu Miasta Krakowa, zapewnia Wykonawcy dostęp do przyłącza zasilania oraz dostęp do sieci wodno-kanalizacyjnej. W innych przypadkach Wykonawca ma uzyskać taki dostęp na własną rękę.
 8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia przed rozpoczęciem przyjęcia kontroli: wagowej i ilościowej, temperatury poszczególnych potraw z zamówionych zestawów, zgodności asortymentu z zamówieniem, czasu gotowości, jak również standardu pracy personelu Wykonawcy realizującego usługę, w celu określenia zgodności z opisem przedmiotu zamówienia. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół zgodnie z załącznikiem nr 3 do niniejszej umowy w dwóch egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla Zamawiającego i Wykonawcy. Protokół ten podpisuje szef sali oraz pracownik Kancelarii Prezydenta/Kancelarii Rady Miasta Krakowa przeprowadzający kontrolę. Negatywny wynik kontroli uprawnia Zamawiającego do naliczenia kar umownych, o których mowa w § 6 ust. 1 pkt 3 umowy.

§ 3

1. Wysokość wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy nie przekroczy kwoty zł brutto, (słownie: złotych brutto) w tym stawka podatku VAT (... % i %)/zwolnienie z podatku VAT.
2. Wynagrodzenie za realizację poszczególnych usług cateringowych stanowić będzie każdorazowo iloczyn podanego przez Zamawiającego, w formularzu stanowiącym załącznik nr 2.1 do umowy, rodzaju zamówionych potraw i ostatecznej liczby sztuk/porcji/lampek oraz ceny za każdy rodzaj, która wynosi:
 - 1) Finger food zimny: cena zł brutto/sztukę,
 - 2) Finger food ciepły: cena zł brutto/sztukę,
 - 3) Danie główne mięsne wraz z dodatkami: cena zł brutto/porcję,
 - 4) Danie główne rybne wraz z dodatkami: cena zł brutto/porcję,
 - 5) Danie główne jarskie: cena.....zł brutto/porcję,

- 6) Zupa: cena zł brutto/porcję,
 - 7) Deser: cena zł brutto/porcję,
 - 8) Napoje ciepłe : kawa/herbata – cena.....zł brutto/filizankę,
 - 9) Napoje zimne: woda mineralna gazowana/niegazowana – cena....zł brutto/butelkę,
 - 10) Alkohol: wino białe (lampka)/aperitif (lampka)/piwo (butelka) – cena zł brutto/sztukę
- zgodnie z ofertą Wykonawcy.
3. Usługi cateringowe będą zlecane w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zapewnia, że wartość zleconych usług nie będzie niższa niż 40% kwoty wskazanej w ust. 1.
 4. Wynagrodzenie za realizację poszczególnych rodzajów potraw, o których mowa w ust. 2 ma charakter ryczałtowy.
 5. Środki finansowe na realizację zobowiązań finansowych Zamawiającego wynikających z niniejszej umowy zostały ujęte w planie finansowym Urzędu Miasta Krakowa – Kancelaria Prezydenta/ Kancelaria Rady Miasta Krakowa na rok 2025, zgodnie z następującym wykazem:
 - 1) dz. 750, rozdz. 75095 § 4300 zadanie KP/BWK/04 Przedsięwzięcia organizowane lub współorganizowane przez KP, GWSKM - w wysokości złotych brutto,
 - 2) dz. 750, rozdz. 75095 § 4300 zadanie KP/BWZ/01 Realizacja przedsięwzięcia przy udziale partnerów zagranicznych i krajowych, GWSKM – w wysokości złotych brutto,
 - 3) dz. 750, rozdz. 75022 § 4300 zadanie BR/ORM/10 Obsługa Rady Miasta Krakowa/Obsługa finansowa RMK w zakresie planowania budżetu i realizacji wydatków rzeczowych związanych z funkcjonowaniem RMK, GWSKM - w wysokości złotych brutto.
 6. W przypadku, gdy Wykonawca w trakcie trwania umowy zmieni swój status na status podatnika VAT, kwota wynagrodzenia zawarta w umowie będzie traktowana, jako kwota brutto.

§ 4

1. Wynagrodzenie płacone będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy:, w terminie 30 dni od dnia dostarczenia Zamawiającemu przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury, po potwierdzeniu przez Zamawiającego prawidłowego wykonania usługi. Faktury za usługi cateringowe świadczone w miesiącu listopadzie i dostarczone do Zamawiającego po 22 listopada 2025 r. oraz za usługi świadczone w grudniu 2025 r. zostaną zapłacone do 22 grudnia 2025 r.
2. Częściowe faktury winny być wystawione przez Wykonawcę w następujący sposób:
 Nabywca: Gmina Miejska Kraków
 Plac Wszystkich Świętych 3-4, 31-004 Kraków
 NIP: 6761013717
 Jednostka odbierająca:
 Urząd Miasta Krakowa – Kancelaria Prezydenta/Kancelaria Rady Miasta Krakowa
 Plac Wszystkich Świętych 3-4, 31-004 Kraków.
3. Wykonawca może wystawić i wysłać do Zamawiającego ustrukturyzowaną fakturę elektroniczną za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania (PEF).
4. Zamawiający zobowiązany jest do odbierania od wykonawcy ustrukturyzowanych faktur elektronicznych przesłanych za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania (PEF).
5. Do wysyłania ustrukturyzowanych faktur elektronicznych Wykonawca wykorzystuje własne konto na Platformie Elektronicznego Fakturowania (PEF).

6. Prawidłowo wystawiona ustrukturyzowana faktura elektroniczna powinna zawierać następujące dane Zamawiającego:
Nabywca:
Nazwa kontrahenta: Gmina Miejska Kraków NIP: 6761013717
Typ numeru PEPPOL: GLN Numer PEPPOL: 5907662634048 – dla Kancelarii Prezydenta
Typ numeru PEPPOL: GLN Numer PEPPOL: 5907662634091 – dla Kancelarii Rady Miasta Krakowa
Adres: Plac Wszystkich Świętych 3-4, 31-004 Kraków
Odbiorca:
Urząd Miasta Krakowa – Kancelaria Prezydenta/Kancelaria Rady Miasta Krakowa
Adres: Plac Wszystkich Świętych 3-4, 31-004 Kraków.
7. Terminem otrzymania ustrukturyzowanej faktury elektronicznej jest data dostępności faktury na Platformie Elektronicznego Fakturowania dla Zamawiającego potwierdzona otrzymaną wiadomością e-mail.
8. Zamawiający wyraża zgodę na przekazywanie przez Wykonawcę dokumentów elektronicznych innych niż ustrukturyzowana faktura elektroniczna za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania (PEF), tj.: faktura korygująca.
9. Faktury winny być doręczane każdorazowo Zamawiającemu w terminie do 7 dni po wykonaniu usługi, z zastrzeżeniem, że termin doręczenia faktur za zlecenia realizowane w miesiącu grudniu ustala się do 17 grudnia 2025 r.
10. Gmina Miejska Kraków jest podatnikiem podatku VAT.
11. Wykonawca *jest/nie jest* podatnikiem podatku VAT; NIP:....., REGON:
12. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
13. Osobą odpowiedzialną za rozliczenie finansowe umowy ze strony Zamawiającego jest, tel. lub osoba zastępująca.
14. 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.

§ 5

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie obowiązków umownych podwykonawcy/-om.
Podwykonawcy wykonywać będą następujące części zamówienia (wskazanie podmiotu i części zamówienia, którą wykona ten podmiot):
 1)
 2)
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działanie lub zaniechanie podwykonawcy 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. Ust. 2 stosuje się odpowiednio.
4. Wykonawca ma prawo do zmiany podmiotów, o których mowa w ust. 1, 3 i 5 lub rezygnacji z wykonywania przez te podmioty części zamówienia. Ust. 2 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 innych podmiotów 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):

1)

2)

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 obowiązany wykazać Zamawiającemu (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. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione wskutek waloryzacji, o której mowa w § 9 ust. 3 umowy - zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli przedmiotem tej umowy są dostawy lub usługi oraz okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.
8. Wykonawca bądź jego podwykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia na podstawie stosunku pracy szefa kuchni, nadzorującego przygotowywanie posiłków w ramach usług cateringowych objętych niniejszą umową.
9. W trakcie realizacji umowy Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osoby wykonującej wskazane w ust. 8 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów, o których mowa w ust. 10 i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
10. Na każde wezwanie Zamawiającego, w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę osoby wykonującej wskazane w ust. 8 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - 1) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie stosunku pracy osób wykonujących 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 stosunku pracy wraz ze wskazaniem imienia i nazwiska tej osoby, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy;
lub
 - 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę 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 o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, 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 stosunku pracy za ostatni okres rozliczeniowy;
 - lub
 - 4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika, zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.
11. 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 lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osoby wykonującej wskazane w ust. 8 czynności.
12. 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. Strony ustalają kary umowne w następujących przypadkach i wysokości:

- 1) wypowiedzenie umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy,
- 2) niewykonania pojedynczego zlecenia z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 100% kwoty wynagrodzenia, które przysługiwałoby Wykonawcy za niewykonane zlecenie, z zastrzeżeniem pkt 4),
- 3) nienależytego wykonania zlecenia, w szczególności:
 - a) przygotowania, serwowania i dostarczania potraw i napojów oraz zapewnienia odpowiedniej obsługi kelnerskiej niezgodnie z wymogami określonymi, o których mowa w § 1 ust. 2 umowy,
 - b) niezgodnie ze specyfikacją określoną w załączniku nr 1 do umowy,
 - c) na podstawie Protokołu kontroli, o którym mowa w § 1 ust. 2 pkt 3 lit. o oraz § 2 ust. 8 umowy,

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 40% kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za nienależyte wykonane zlecenie,

- 4) gdy zlecenie nie zostało wykonane z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, a Zamawiający zdołał zapewnić świadczenie usługi w terminie korzystając z podmiotów trzecich, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 50% kwoty wynagrodzenia, które przysługiwałoby Wykonawcy za niewykonane zlecenie,

- 5) niedostarczenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie potwierdzeń posiadania ochrony ubezpieczeniowej, o której mowa w § 2 ust. 5, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy,
 - 6) niezachowania ciągłości ochrony ubezpieczeniowej, o której mowa w § 2 ust. 5, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy,
 - 7) niezłożenia przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów, o których mowa w § 5 ust. 9 umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych) brutto za każdy taki przypadek.
2. Jeśli termin wymaganych zezwoleń i decyzji, o których mowa w § 2 ust. 2 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.
 3. 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).
 4. Niezależnie od zastrzeżonej kary umownej Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
 5. Łączna wysokość kar umownych należnych Zamawiającemu nie może przekroczyć 40% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.
 6. Wykonawca wyraża zgodę na przysyłanie w formie elektronicznej na adres e-mail: not księgowych z tytułu naliczenia kar umownych.

§ 7

1. Żadna ze stron nie będzie odpowiedzialna względem drugiej strony w przypadku, gdy do niewykonania umowy dojdzie na skutek siły wyższej.
2. Przez siłę wyższą strony rozumieją sytuację obiektywną, niemożliwą do przewidzenia, wyjątkową, uniemożliwiającą którejkolwiek ze stron wypełnienie jej zobowiązań wynikających z umowy i która nie jest wynikiem błędu, czy zaniedbania którejkolwiek ze stron oraz jest nie do przewidzenia mimo dołożonych wszelkich starań. Trudności finansowe nie są traktowane jako siła wyższa.
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.

§ 8

1. Zamawiający może wypowiedzieć umowę w każdym czasie ze skutkiem natychmiastowym jedynie z ważnego powodu, a bez ważnego powodu z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia. W przypadku wypowiedzenia umowy bez ważnego powodu Zamawiający nie jest obowiązany do naprawienia szkody.
2. Wykonawca może wypowiedzieć umowę w każdym czasie ze skutkiem natychmiastowym jedynie z ważnego powodu. Wykonawca zrzeka się uprawnienia do wypowiedzenia umowy bez ważnego powodu.
3. Ważnymi powodami wypowiedzenia umowy dla Zamawiającego są w szczególności:

- 1) niepodjęcie wykonania zlecenia,
- 2) co najmniej dwukrotne niedotrzymanie terminów, określonych w § 1 ust. 2,
- 3) nieprzestrzegania przepisów sanitarnych w zakresie usług cateringowych, co doprowadzi do zbiorowego zatrucia,
- 4) nieprzestrzegania i niestosowania wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego w zakresie funkcjonowania gastronomii,
- 5) brak ochrony ubezpieczeniowej, o której mowa w § 2 ust. 5,
- 6) nieodnowienie zezwoleń i decyzji o których mowa w § 2 ust. 2.

§ 9

1. Wprowadzenie zmian treści umowy wymaga formy pisemnej w formie aneksu pod rygorem nieważności z zastrzeżeniem art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zmiany treści umowy, mogą wynikać w szczególności z następujących okoliczności:
 - 1) zmiany regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy; w takim przypadku zmiany mogą ulec te zapisy umowy, na które wpływa zmiana prawa,
 - 2) zmniejszenia wartości zamówienia z zastrzeżeniem w § 3 ust. 3 umowy, w sytuacji gdy wcześniej zaplanowane wydarzenia obejmujące catering nie dojdą do skutku,
 - 3) w sytuacji zmiany podmiotów, o których mowa w § 5 ust. 1, 4 i 5 na warunkach tam opisanych,
 - 4) ze zmian ceny towarów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, stosownie do art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. W przypadku zmian określonych w ust. 2 pkt 4 strony dopuszczają możliwość waloryzacji, w formie pisemnej, wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 2 niniejszej umowy, w zakresie poszczególnych rodzajów potraw/napojów, jednak nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy realizacji zamówienia i wyłącznie:
 - 1) w przypadku zmiany poziomu cen towarów lub kosztów związanych z realizacją 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 § 3 ust. 2,
 - 5) maksymalnie nie więcej aniżeli o 10% w stosunku do pierwotnego poziomu cen określonych w § 3 ust. 2 umowy wraz 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. Postanowienia niniejszej umowy dotyczące zmiany umowy nie rodzą żadnych zobowiązań przed dniem dokonania zmiany umowy. W szczególności stronom nie przysługuje roszczenie o zawarcie umowy zmieniającej, ani jakiegokolwiek roszczenie w razie nie zawarcia umowy zmieniającej.

§ 10

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie w szczególności przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Spory mogące wynikać w związku z niniejszą umową będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

1. Umowę zawiera się w formie pisemnej pod rygorem nieważności z użyciem własnoręcznego podpisu. Za datę zawarcia umowy strony uznają dzień złożenia podpisu przez ostatnią spośród osób reprezentujących strony umowy. Wszelkie zmiany umowy należy sporządzić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Umowę sporządzono w formie elektronicznej i podpisano przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego. Za datę zawarcia umowy strony uznają dzień złożenia podpisu kwalifikowanego podpisu elektronicznego przez ostatnią spośród osób reprezentujących strony umowy. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy elektronicznej z użyciem kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub w formie dokumentowej z użyciem podpisu zaufanego (e-PUAP) przez kontrahenta będącego osobą fizyczną.
3. Umowę na świadczenie całorocznych i kompleksowych usług cateringowych dla Kancelarii Prezydenta /Kancelarii Rady Miasta Krakowa w 2025 r. (Nr postępowania: OR-10.271.16.2025) sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Zamawiający i jeden Wykonawca, tj.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca