

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-10.271.33.2025.

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi cateringowej na potrzeby przyjęcia planowanego na 18 czerwca 2025 r. dla 800 uczestników Cities Forum 2025, w tym: dla gości VIP, członków kierownictwa instytucji, organizacji międzynarodowych i krajowych, osób prawnych i jednostek organizacyjnych, które odbędzie się na dziedzińcu Muzeum Inżynierii i Techniki w Krakowie przy ul. św. Wawrzyńca 15. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określony jest w załączniku nr 1 do umowy.
2. Przedmiot umowy obejmuje w szczególności:
 - 1) Przygotowanie posiłku:
 - a) Wykonawca przygotowuje: zestaw finger food dla każdego uczestnika wydarzenia, jedno bezmięsne danie jednogarnkowe oraz zapewni gościom napoje oraz alkohol, zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku nr 1 do 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 lub inne wynikające z uwarunkowań 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,
 - 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 usługi,
 - 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 90 minut przed godziną rozpoczęcia wydarzenia,
- b) Wykonawca dostarczy posiłki w pojemnikach termicznych, zapewniających utrzymanie temperatury, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne.

3) Serwowanie posiłków:

- a) Zamawiający wymaga, aby usługa cateringowa świadczona była w sposób umożliwiający dostępność wszystkim uczestnikom spotkań, w tym osobom z niepełnosprawnością,
- b) czas aranżacji miejsca, w którym serwowany będzie posiłek (tj. ustawienie i nakrycie stołów, ustawienie urządzeń, takich jak: barmy, ekspresy do kawy, herbaty, dekoracja stołów) ustala się na 120 minut przed rozpoczęciem wydarzenia; czas wystawienia posiłku ustala się na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania,
- c) temperatura posiłku podawanego na ciepło nie powinna być niższa niż 63 °C,
- d) Wykonawca zadba o estetykę i atrakcyjność wizualną potraw oraz sposób ich podania,
- e) zamówiony finger food musi być ułożony na talerzach/półmiskach/paterach; w przypadku opcji wegetariańskiej oraz specjalnych potrzeb żywieniowych gości muszą być one podane na osobnych, odpowiednio oznaczonych talerzach/półmiskach/paterach,
- 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); sztucze 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 podczas wydarzenia:
 - 90 stolików bankietowych (odstawczych) 8-10-osobowych wraz z nakryciem – tj. pokrowcami z materiału, w kolorze białym, dostosowanym do miejsca i rangi spotkania,
 - stoły do ekspozycji potraw wraz z nakryciem z materiału w kolorze białym, dostosowanym do miejsca i rangi spotkania.Zamawiający nie dopuszcza stosowania nakryć z tworzyw sztucznych.
- j) Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów:

- dekoracja kwiatowa będzie z wykorzystaniem kwiatów żywych; kolorystyka i rodzaj będą uzgodnione z Zamawiającym,
- przygotowanie dekoracji stołów będzie odpowiadać standardom jakościowym prezentowanym w ofercie składanej w toku postępowania i udokumentowanej zdjęciami,
- obrusy, serwetki winny być czyste, wyprasowane, kompletne i jednolite, wykonane z naturalnych włókien,
- Wykonawca zamieści podpisy (nazwy potraw) pod przygotowanymi potrawami, uwzględniające główne składniki, w tym w szczególności alergeny. Podpisy zostaną przygotowane w języku angielskim,
- k) w ramach realizacji zamówienia Wykonawca zapewni zespół składający się z:
 - jednego koordynatora ds. kontaktów z Zamawiającym, wskazanego w § 1 ust. 8 umowy, pozostającego w bieżącym kontakcie przy realizacji zamówienia,
 - jednego managera, odpowiedzialnego za kierowanie zespołem kelnerów, władającego językiem angielskim na poziomie co najmniej komunikatywnym, zaznajomionym z zasadami podawania posiłków i podstawami protokołu dyplomatycznego,
 - 40 kelnerów, tj. co najmniej jeden kelner na 20 osób, w tym 24 kelnerów ze znajomością języka angielskiego w stopniu komunikatywnym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji znajomości przez obsługę kelnerską języka angielskiego, na 1 godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia,
 - co najmniej 5 kucharzy do wydawania dania ciepłego,
 - 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 usługi 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 umowy. Powyższa zamiana nie wymaga wprowadzenia aneksu do umowy,
 - Zamawiający dopuszcza łączenie funkcji koordynatora ds. kontaktów z Zamawiającym i managera.

Zespół obsługujący wydarzenie 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,
- kucharze 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 angielskim,
- 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 miejsca, w których świadczona jest usługa, poprzez bieżące sprzątanie w trakcie spotkania, dbanie o należyłą estetykę stołów poprzez uzupełnianie nakryć, sprzątanie brudnych naczyń ze stołów i stolików bankietowych oraz uporządkowanie miejsca po zakończeniu spotkania i przywrócenia go do stanu pierwotnego,
 - n) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia osób (managera i kelnerów) ze znajomością i stosujących zasady protokołu dyplomatycznego w trakcie organizacji posiłków oraz obsługi gości,
 - o) ewentualne zastrzeżenia zgłaszane przez przedstawicieli Zamawiającego dotyczące zachowania zespołu obsługującego będą odnotowywane w protokole kontroli, stanowiącym załącznik nr 2 do umowy, sporządzonym po realizacji usługi i traktowane jako nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia.
- 3. Usługa cateringowa świadczona będzie na terenie Muzeum Inżynierii i Techniki w Krakowie przy ul. św. Wawrzyńca 15 w Krakowie.
 - 4. Usługa cateringowa realizowana będzie w dniu 18 czerwca 2025 r. w godzinach od 18.00 do 22.00.
 - 5. Ostateczną liczbę uczestników przyjęcia oraz ilość potraw/napojów Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej do 13 czerwca 2025 r.
 - 6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z wcześniej zamówionej usługi cateringowej z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, w szczególności: odwołania zaplanowanego spotkania lub wprowadzenia obostrzeń związanych z sytuacją epidemiologiczną w kraju, bez ponoszenia jakichkolwiek kosztów z tego tytułu, o czym powiadomi Wykonawcę z 5-dniowym wyprzedzeniem.
 - 7. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcą jest tel....., e-mail: lub osoba zastępująca.
 - 8. Koordynatorem ds. kontaktu z Zamawiającym w sprawie realizacji przedmiotu umowy ze strony Wykonawcy jest tel....., e-mail: lub osoba zastępująca.

§ 2

- 1. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania i stosowania wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz zasad dobrej praktyki higienicznej.
- 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 umieści w miejscu świadczenia usługi, informacje jednoznacznie identyfikujące Wykonawcę, w sposób uzgodniony z Zamawiającym, jednak tak aby nie zakłócić przebiegu wydarzenia i konsumpcji oraz aranżacji miejsca.

5. Wykonawca oświadcza, iż posiada ubezpieczenie z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) obejmujące nieszczęśliwe wypadki związane z uszkodzeniem ciała pracowników Wykonawcy i klientów (gości) 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. Polisa wraz z dowodem opłacenia składki okazana została przez Wykonawcę przed podpisaniem umowy. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymywania ubezpieczenia w zakresie zgodnym ze zdaniem pierwszym niniejszego ustępu do dnia 2 lipca 2025 r. *Zamawiający ma prawo żądać przedstawienia nowej polisy i dowodu jej opłacenia przez Wykonawcę za każdym razem, gdy okres ubezpieczenia kończy się przed dniem 02.07.2025 r.*
6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania regulaminu obowiązującego w obiekcie, na którego terenie będzie świadczył zleconą przez Zamawiającego usługę cateringową.
7. Dostęp do przyłącza zasilania oraz dostęp do sieci wodno-kanalizacyjnej Wykonawca winien uzyskać na własną rękę.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia przed rozpoczęciem przyjęcia kontroli: wagowej i ilościowej, temperatury dania ciepłego, 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 2 do niniejszej umowy w dwóch egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla Zamawiającego i Wykonawcy. Protokół ten podpisuje manager oraz pracownik wskazany w § 1 ust. 7. Negatywny wynik kontroli uprawnia Zamawiającego do naliczenia kar umownych, o których mowa w § 6 ust. 1 pkt 3 umowy.

§ 3

1. Wysokość wynagrodzenia brutto za wykonanie przedmiotu umowy nie przekroczy łącznie kwoty zł, (słownie: złotych brutto) w tym stawka podatku VAT (... % i %)/zwolnienie z podatku VAT.
2. Wynagrodzenie za realizację usługi cateringowej stanowić będzie iloczyn ilości uczestników przyjęcia i ceny brutto obsługi jednego uczestnika przyjęcia (zgodnie ze złożoną ofertą), tj. cena zł brutto/osobę, w tym stawka podatku VAT (... % i %)/zwolnienie z podatku VAT; przy czym Zamawiający zapewnia, że ogólna wartość zleconej usługi nie będzie niższa niż 70% kwoty wskazanej w ust. 1.
3. Środki finansowe na realizację umowy zostały ujęte w planie finansowym Urzędu Miasta Krakowa na rok 2025 – Kancelaria Prezydenta: dz. 750, rozdz. 75095 § 4300, GWSMK, zadanie KP/BWK/04 Przedsięwzięcia organizowane lub współorganizowane przez KP.
4. *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 zapłacone 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.
2. Faktura winna być wystawiona 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

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: 5907662634084
Adres: Plac Wszystkich Świętych 3-4, 31-004 Kraków
Odbiorca:
Urząd Miasta Krakowa – Kancelaria Prezydenta
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. Faktura winna być doręczona Zamawiającemu w terminie do 7 dni po wykonaniu usługi.
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, z zastrzeżeniem, iż podwykonawca/podwykonawcy musi/szą posiadać zezwolenie, o którym mowa w § 2 ust. 2, o ile do wykonywanych przez niego/nich części zamówienia takie zezwolenie jest wymagane. W takim przypadku, Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu ww. dokumentów przez rozpoczęciem wykonywania prac przez podwykonawcę/podwykonawców.
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 ma prawo do zmiany podmiotów, o których mowa w ust. 1 i 4 lub rezygnacji z wykonywania przez te podmioty części zamówienia. Ust. 2 stosuje się odpowiednio.
4. 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)
5. 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.
6. Wykonawca bądź jego podwykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia na podstawie stosunku pracy szefa kuchni, nadzorującego przygotowywanie posiłków w ramach usługi cateringowej objętej niniejszą umową.
7. 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. 6 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów, o których mowa w ust. 8 i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
8. Na 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. 6 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - 1) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie stosunku pracy szefa kuchni. 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.
9. 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. 6 czynności.
10. 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) wypowiedzenia umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub niewykonania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 100% kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy, z zastrzeżeniem zapisów punktu 2,
 - 2) gdy umowa nie została wykonana 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 równej wynagrodzeniu, jakie Zamawiający zapłacił podmiotom trzecim za wykonanie usługi, jednakże nie więcej niż 150% kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy,
 - 3) nienależytego wykonania umowy, 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, o której mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.
 - 4) 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,
 - 5) 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,

- 6) 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,
- 7) *niedostarczenia przez Wykonawcę dokumentów dotyczących podwykonawcy/podwykonawców, o których mowa i na zasadach określonych w § 5 ust. 1 niniejszej umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.*
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 100% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy, z zastrzeżeniem ust. 1 pkt 2 powyżej.
6. Wykonawca wyraża zgodę na przesyłanie 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 tygodniowego okresu wypowiedzenia. W przypadku wypowiedzenia umowy bez ważnego powodu Zamawiający nie jest obowiązany do naprawienia szkody.
2. Ważnymi powodami wypowiedzenia umowy dla Zamawiającego są w szczególności:
 - 1) niepodjęcie wykonania zlecenia,
 - 2) nieprzestrzegania i niestosowania wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego w zakresie funkcjonowania gastronomii,
 - 3) brak ochrony ubezpieczeniowej, o której mowa w § 2 ust. 5,
 - 4) 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) w sytuacji zmiany podmiotów, o których mowa w § 5 ust. 1, 4 i 5 na warunkach tam opisanych.
3. 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 świadczenie usług cateringowych na potrzeby przyjęcia wydanego 18 czerwca 2025 r. przez Prezydenta Miasta Krakowa dla uczestników Cities Forum 2025. (Nr postępowania: OR-10.271.33.2025) sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Zamawiający i jeden Wykonawca, tj.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby przyjęcia planowanego na 18 czerwca 2025 r. dla 800 uczestników Cities Forum 2025, w tym: dla gości VIP, członków kierownictwa instytucji, organizacji międzynarodowych i krajowych, osób prawnych i jednostek organizacyjnych, które odbędzie się na dziedzińcu Muzeum Inżynierii i Techniki w Krakowie przy ul. św. Wawrzyńca 15.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej na potrzeby przyjęcia planowanego na 18 czerwca 2025 r. dla 800 uczestników Cities Forum 2025.
2. W ramach świadczonej usługi cateringowej do obowiązków Wykonawcy należy: przygotowanie, dostarczenie oraz serwowanie posiłków przez profesjonalną i kompetentną obsługę, zapewnienie stołów, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji kwiatowej dostosowanych od rodzaju spotkania i rangi gości, jak również posprzątanie pomieszczeń po zrealizowaniu usługi.
3. Usługa cateringowa świadczona będzie na terenie Muzeum Inżynierii i Techniki w Krakowie przy ul. św. Wawrzyńca 15 w Krakowie.
4. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie poczęstunku, na który będą się składać:
 - zestaw finger food dla każdego uczestnika przyjęcia, na który złożą się 8 sztuk finger food (6 sztuk wytrawnych mieszanych: 2 szt. mięsnych, 2 szt. wegetariańskich i 2 szt. wegańskich oraz 2 szt. słodkie). Przez finger food rozumie się porcję na „jeden kęs” o gramaturze pomiędzy 80 a 100 g/szt.,
 - jedno bezmięsne danie jednogarnkowe (jedna porcja na uczestnika; nie mniej niż 150 g/porcję),
 - napoje gorące:
kawa parzona w ekspresie ciśnieniowym (Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej ani kawy z ekspresu przelewowego) 250 ml/osobę wraz dodatkami tj. cukier w saszetkach min. 5 g/osobę – biały 50%, cukier trzcinowy – 50%, płynna śmietanka lub płynne mleko (50% - mleko normalne, 50% - mleko bez laktozy) min. 10 ml/osobę,
 - herbata 250 ml/osobę, wraz z dodatkami tj. cukier w saszetkach min. 5 g/osobę – biały 50%, cukier trzcinowy – 50%, świeża cytryna min. 2 plasterki/osobę, sok malinowy w dzbanuszkach min. 10 ml/osobę,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych i bezzwrotnych o pojemności 0,33 l/osobę,
 - alkohol :
Wykonawca zapewni po 2 lampki wina na osobę (objętość lampki: 100 ml, wino białe: 70%, wino czerwone 30%) oraz 160 butelek piwa o pojemności 0,33 l.
W toku ustaleń Wykonawca zaproponuje dwa rodzaje wina białego, dwa rodzaje wina czerwonego oraz dwa rodzaje piwa, z uwzględnieniem lokalności, regionalności. Zamawiający wskaże rodzaj wybranego alkoholu.
5. Procedura ustalania/akceptacji menu:
 - 1) Po podpisaniu umowy, najpóźniej do 30 maja 2025 r., na adres e-mailowy osoby wskazanej w § 1 ust. 7 umowy, Wykonawca prześle propozycję menu uwzględniającą:
 - 4 rodzaje finger food mięsny,
 - 4 rodzaje finger food wegetariański (w tym finger food będący elementem degustacji),
 - 4 rodzaje finger food wegański,
 - 4 rodzaje finger food słodki (w tym finger food będący elementem degustacji),
 - 2 rodzaje wina białego,
 - 2 rodzaje wina czerwonego,
 - 2 rodzaje piwa regionalnego.

- 2) Do 4 czerwca 2025 r. Zamawiający dokona wyboru z ww. propozycji menu i wskaże zestawy/rodzaje wina/piwa do realizacji w trakcie wydarzenia, tj. wskaże:
 - 2 rodzaje finger food mięsny,
 - 2 rodzaje finger food wegetariański (w tym finger food będący elementem degustacji),
 - 2 rodzaje finger food wegański,
 - 2 rodzaje finger food słodki (w tym finger food będący elementem degustacji),
 - 1 rodzaj wina białego,
 - 1 rodzaj wina czerwonego,
 - 1 rodzaj piwa regionalnego.
- 3) Wykonawca przygotuje na wydarzenie danie jednogarnkowe bezmięsne, które było elementem degustacji.
- 4) Potwierdzenie ostatecznej liczby uczestników przyjęcia oraz potraw/napojów Zamawiający przekaze Wykonawcy na adres e-mailowy wskazany w § 1 ust. 8 umowy, najpóźniej do 13 czerwca 2025 r.
6. Zamawiający informuje, iż współorganizatorem wydarzenia jest European Urban Initiative (EUI). Wykonawca będzie zobowiązany do współdziałania z innymi podmiotami świadczącymi usługi przy realizacji wydarzenia, w tym ze wskazaną przez EUI firmą eventową WMH Project. Zamawiający zastrzega, iż możliwe będzie zlecenie Wykonawcy realizacji dodatkowych usług przez ww. firmę eventową, na podstawie odrębnych umów. Dodatkowe usługi miałyby polegać na dostarczeniu dodatkowych pozycji menu, napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Całość zamówienia dodatkowego, o którym mowa w tym punkcie nie przekroczy 100% wartości zamówienia Kancelarii Prezydenta Miasta Krakowa. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zlecenie dodatkowych usług, a także ich zakresu i warunków.

PROTOKÓŁ KONTROLI
usługi cateringowej na potrzeby przyjęcia wydanego 18 czerwca 2025 r. przez Prezydenta
Miasta Krakowa dla 800 uczestników Cities Forum 2025
w Muzeum Inżynierii i Techniki w Krakowie przy ul. św. Wawrzyńca 15

Przeprowadzono kontrolę wagową i ilościową, temperatury poszczególnych potraw z zamówionych zestawów, zgodności asortymentu z zamówieniem, czasu gotowości, jak również standardu pracy personelu Wykonawcy realizującego usługę.

W wyniku kontroli stwierdzono:

- a) zgodność z opisem przedmiotu zamówienia
- b) niezgodność z opisem zamówienia polegającą na:

.....
.....
.....

.....
Podpis osoby kontrolującej

.....
podpis menagera