Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowym Sączu
33-300 Nowy Sącz, ul. Grunwaldzka 59A
tel. 18 444 36 23/24 | fax. 18 443 52 39
mops@nowysacz.pl | www.mops.nowysacz.pl

Załącznik nr 3 do swz
MOPS.VII.2710.ZP.18.2026

UMOWA
nr MOPS.VII.2720.Z…..2026

zawarta w dniu …… 2026 r. w Nowym Sączu pomiędzy:

Miastem Nowy Sącz, Rynek 1, 33-300 Nowy Sącz, NIP: 734-350-70-21 – Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Nowym Sączu, ul. Grunwaldzka 59A, 33-300 Nowy Sącz, reprezentowanym przez Panią Luizę Piątkiewicz - Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu, przy kontrasygnacie Głównego Księgowego Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu Pani Renaty Gargas, zwanym dalej: „**Zamawiającym**”,

a
……
……..…..
reprezentowanym przez:
……
……..…..
zwanym dalej: **„Wykonawcą”**

W wyniku przeprowadzenia przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowym Sączu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t. jedn. Dz.U. z 2026 r. poz. 793), zwanej dalej: „ustawą pzp”, strony zawierają umowę o następującej treści:

§1

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu posiłków dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu składające się z 5 zadań:

   1) Zadanie 1 - Świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowywaniu, dostarczaniu oraz wydawaniu uczestnikom Centrum Sądeckiego Seniora – ośrodka wsparcia w formie klubu samopomocy - Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu – posiłku do wyznaczonego pomieszczenia Centrum Sądeckiego Seniora, ul. Szwedzka 2, 33-300 Nowy Sącz – zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448)
      a) Miejsce realizacji usługi: Centrum Sądeckiego Seniora w Nowym Sączu, ul. Szwedzka 2, 33-300 Nowy Sącz.
      b) Przedmiot umowy obejmuje:
         - przygotowywanie, dostarczanie oraz wydawanie posiłku dla grupy maksymalnie 50 uczestników Centrum Sądeckiego Seniora. Usługa będzie realizowana jednorazowo w miesiącu listopadzie lub grudniu 2026 r.

- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówiony posiłek, w godzinach między 9.00, a 15.00, ostateczna godzina zostanie ustalona z Zamawiającym na 3 dni przed planowanym wydarzeniem

c) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Lp.	**Przedmiot umowy**	**Ilość porcji**
1.	Ciasto domowe szarlotka, jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach.	50 porcji
2.	Ciasto domowe jogurtowe z owocami, jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach.	50 porcji
3.	Mini deserki **-** typu Panna cotta (deser na bazie mleka, śmietanki z kawiorem owocowym lub musem owocowym: truskawkowym, malinowym lub mango, poj. 100 – 120 ml),	40 porcji
4.	Mini deserki - typu Tiramisu (biszkopciki nasączone kawą, krem na bazie mascarpone, kakao poj. 100 – 120 ml)	40 porcji
5.	Mini deserki – typu Malinowa chmurka (kruszone herbatniki jasne, galaretka z malinami, krem śmietankowy, kruszona beza z migdałami poj. 100 – 120 ml)	40 porcji
6.	Ciasteczka drobne mieszane (typu pierniczki, rogaliki, gwiazdki, babeczki itp.).	4 kg
7.	Zupa strogonow z mięsa wieprzowego z dodatkiem pieczarek, papryki, ogórków konserwowych, cebuli koncentratu pomidorowego (z przewagą mięsa).	20 litrów
8.	Chleb pszenno – razowy, krojony, min. 450 g (+/- 50 g).	10 sztuk
9.	Smalec ze skwarkami i cebulą porcja 40 g.	50 porcji
10.	Ogórki kiszone, porcja 20 g.	50 porcji
11.	Sałatka z pora (skład: por, ugotowane jajka, ogórki konserwowe, kukurydza, groszek konserwowy, majonez, jogurt naturalny, szczypiorek, przyprawy sól, pieprz), porcja 200 g.	50 porcji
12.	Sałatka gyros (skład: kapusta pekińska, kawałki kurczaka w przyprawie guros, ogórki konserwowe, kukurydza, ketchup, majonez, czosnek, przyprawy sól, pieprz), porcja 200 g.	50 porcji
13.	Roladki szpinakowe z puszystym twarogiem białym i wędzonym łososiem, porcja 40 g, pakowane w papilotach.	100 porcji
14.	Roladki z tortilli z puszystym twarogiem białym, ogórkiem konserwowym / świeżym, papryką czerwoną, serem żółtym, wędliną, sałaty lodowej, porcja 40 g, pakowane w papilotach.	100 porcji
15.	Mini burgery (skład: bułka pszenna, mięso drobiowe, pomidor, ogórek, sałata, sos), porcja 100 g.	100 porcji
16.	Mini burgery (skład: bułka pszenna, mięso wołowe, pomidor, ogórek, sałata, sos), porcja 100 g.	100 porcji

2) Zadanie 2 - Świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowywaniu, dostarczaniu oraz wydawaniu uczestnikom Centrum Sądeckiego Seniora – ośrodka wsparcia w formie klubu samopomocy - Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu – posiłku do wyznaczonego pomieszczenia Centrum Sądeckiego Seniora, ul. Szwedzka 2, 33-300 Nowy Sącz – zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448):

a) Miejsce realizacji usługi: Centrum Sądeckiego Seniora w Nowym Sączu, ul. Szwedzka 2, 33-300 Nowy Sącz.
b) Przedmiot umowy obejmuje:
   - przygotowywanie, dostarczanie oraz wydawanie posiłku dla grupy maksymalnie 50 Uczestników Centrum Sądeckiego Seniora. Usługa będzie realizowana jednorazowo w miesiącu grudniu 2026 r,
   - Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówiony posiłek, w godzinach między 9.00, a 15.00, ostateczna godzina zostanie ustalona z Zamawiającym na 3 dni przed planowanym wydarzeniem
c) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Lp.	**Przedmiot umowy**	**Ilość porcji**
1.	Ciasto domowe typu piernik, jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach.	50 porcji
2.	Ciasto domowe typu makowiec (japoniec), jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach.	50 porcji
3.	Ciasto domowe typu sernik, jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach.	50 porcji
4.	Barszcz czerwony czysty, na naturalnym zakwasie z buraków ćwikłowych i delikatnym bulionie, z naturalnymi przyprawami.	20 litrów
5.	Chleb pszenno – razowy, krojony, min. 450 g (+/- 50 g).	10 sztuk
6.	Pasztecik (skład: ciasto krucho-drożdżowe, farsz: kapusta z grzybami leśnymi), gramatura jednego pasztecika 100 g (+/-5 g).	100 porcji
7.	Sałatka jarzynowa (skład: ugotowane ziemniaki, ugotowana marchew, ugotowana pietruszka, ugotowany korzeń selera, ogórki kiszone, cebula, groszek konserwowy, ugotowane jajka, majonez, jogurt naturalny, przyprawy sól, pieprz), porcja 200 g.	50 porcji
8.	Pierogi z kapustą i grzybami okraszone zrumienioną cebulą (przewaga farszu nad ciastem), jedna porcja 300 g (+/-15 g).	50 porcji
9.	Pierogi ruskie okraszone zrumienioną cebulą (przewaga farszu nad ciastem), jedna porcja 300 g (+/-15 g).	50 porcji
10.	Roladki szpinakowe z puszystym twarogiem białym i wędzonym łososiem, porcja 40 g, pakowane w papilotach.	100 porcji
11.	Roladki z tortilli z puszystym twarogiem białym, ogórkiem konserwowym / świeżym, papryką czerwoną, serem żółtym, sałaty lodowej, porcja 40 g, pakowane w papilotach.	100 porcji
12.	Ryba po grecku - filety z mintaja (bez ości), z marchwią, selerem, pietruszką, koncentratem pomidorowym i przyprawami, porcja 100 g.	50 porcji

3) Zadanie 3 - Świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowywaniu, dostarczaniu oraz wydawaniu uczestnikom projektu socjalnego „Pomocna Dłoń” – posiłku do wyznaczonego pomieszczenia Centrum Sądeckiego Seniora, ul. Szwedzka 2, 33-300 Nowy Sącz – zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448)
   a) Miejsce realizacji usługi: Centrum Sądeckiego Seniora w Nowym Sączu, ul. Szwedzka 2, 33-300 Nowy Sącz.
   b) Przedmiot umowy obejmuje:
      - przygotowywanie, dostarczanie oraz wydawanie posiłku dla grupy maksymalnie

28 Uczestników projektu socjalnego „Pomocna Dłoń”. Usługa będzie realizowana jednorazowo w miesiącu grudniu 2026 r,

- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówiony posiłek, w godzinach między 15.30, a 18.00, ostateczna godzina zostanie ustalona z Zamawiającym na 3 dni przed planowanym wydarzeniem

c) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Lp.	Przedmiot umowy	Ilość porcji
1.	Barszcz czerwony czysty, na naturalnym zakwasie z buraków ćwikłowych i delikatnym bulionie, z naturalnymi przyprawami, jedna porcja 200 ml	28 porcji
2.	Pasztecik do barszczu (skład: ciasto krucho-drożdżowe, farsz: kapusta z grzybami leśnymi) gramatura jednego pasztecika 100g (+/-5g)	56 porcji
3.	Pierogi z kapustą i grzybami okraszone zrumienioną cebulą (przewaga farszu nad ciastem) jedna porcja 300g +/- 15g	28 porcji
4.	Ciasto domowe typu sernik, jedna porcja 100 g	28 porcji
5.	Ciasteczka drobne mieszane /typu pierniczki, rogaliki, gwiazdki, babeczki, itp./	2 kg
6.	Ryba filet z mintaja /bez ości/, usmażone w panierce, 200 g	28 porcji
7.	Ziemniaki ubite z omastą i koperkiem, 150 g	28 porcji
8.	Surówka z kiszonej kapusty, z marchewką i jabłkiem, 100 g	28 porcji
9.	Kawa, herbata z dodatkami (cukier, cytryna, mleczko do kawy) według bieżącego zapotrzebowania uczestników oraz	Wg bieżących potrzeb
10.	sok pomarańczowy 1000 ml,	3 szt.
11.	woda mineralna niegazowana 1000 ml,	3 szt.

4) Zadanie 4 - Świadczenie usługi cateringowej polegających na przygotowywaniu, dostarczaniu oraz wydawaniu uczestnikom spotkania z okazji Dnia Wolontariusza, zgodnie z potrzebami Centrum Wolontariatu działającego przy Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Nowym Sączu – posiłku do wyznaczonego pomieszczenia Centrum Sądeckiego Seniora, ul. Szwedzka 2, 33-300 Nowy Sącz – zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448)

a) Miejsce realizacji usługi: Centrum Sądeckiego Seniora w Nowym Sączu, ul. Szwedzka 2, 33-300 Nowy Sącz

b) Przedmiot umowy obejmuje:

- przygotowywanie, dostarczanie oraz wydawanie posiłku dla grupy maksymalnie 25 Wolontariuszy. Usługa będzie realizowana jednorazowo w miesiącu grudniu 2026 r,
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówiony posiłek, w godzinach między 14.00, a 17.00, ostateczna godzina zostanie ustalona z Zamawiającym na 3 dni przed planowanym wydarzeniem

c) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Lp.	Przedmiot umowy	Ilość porcji
1.	Sałatka gyros (skład: kapusta pekińska, kawałki kurczaka w przyprawie gyros, ogórki konserwowe, kukurydza, ketchup, majonez, czosnek, przyprawy sól, pieprz), porcja 200 g.	20 porcji
2.	Babeczki słone nadziewane sałatką z pora i pieczarek - porcja 60-100 g.	20 porcji
3.	Babeczki nadziewane sałatką z gotowanych buraczków i rukoli -	20 porcji

	porcja 60-100 g.	
4.	Roladki szpinakowe z puszystym twarogiem białym i wędzonym łososiem, porcja 40 g, pakowane w papilotach.	20 porcji
5.	Roladki z tortilli z puszystym twarogiem białym, ogórkiem konserwowym / świeżym, papryką czerwoną, serem żółtym, wędliną, sałaty lodowej, porcja 40 g, pakowane w papilotach.	20 porcji
6.	Mini burgery (skład: bułka pszenna, mięso drobiowe, pomidor, ogórek, sałata, sos), porcja 200 g.	20 porcji
7.	Mini burgery (skład: bułka pszenna, mięso wołowe, pomidor, ogórek, sałata, sos), porcja 200 g.	20 porcji
8.	Ciasto domowe typu sernik, jedna porcja 50g, w papilotach,	20 porcji
9.	Ciasto domowe jogurtowe z owocami jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach.	20 porcji
10.	Ciasteczka drobne mieszane (typu pierniczki, rogaliki, gwiazdki, babeczki itp.)	2 kg.

5) Zadanie 5 - Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu oraz wydawaniu uczestnikom projektu socjalnego „Bądźmy jak inni – osoba w kryzysie bezdomności nie znaczy gorsza” posiłku do wyznaczonego pomieszczenia w Schronisku dla Osób Bezdomnych prowadzonego przez Nowosądeckie Towarzystwo Pomocy im. Św. Brata Alberta ul. Szwedzka 18, 33-300 Nowy Sącz – zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448)
   d) Miejsce realizacji usługi: Nowosądeckie Towarzystwo Pomocy im. Św. Brata Alberta ul. Szwedzka 18, 33-300 Nowy Sącz,
   e) Przedmiot umowy obejmuje:
      - przygotowywanie, dostarczanie oraz wydawanie posiłku dla grupy maksymalnie 40 uczestników projektu socjalnego. Usługa będzie realizowana jednorazowo w miesiącu grudniu 2026 r,
      - Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówiony posiłek, w godzinach między 10.00, a 14.00, ostateczna godzina zostanie ustalona z Zamawiającym na 3 dni przed planowanym wydarzeniem
   f) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Lp	**Przedmiot umowy**	**Ilość porcji/litrów**
1.	Zupa strogonow z mięsa wieprzowego z dodatkiem pieczarek, papryki, ogórków konserwowych, cebuli koncentratu pomidorowego (z przewagą mięsa)	30 litrów
2.	Ciasto domowe typu piernik, jedna porcja 50g, w papilotach,	50 porcji
3.	Ciasto domowe typu sernik, jedna porcja 50g, w papilotach,	50 porcji
4.	Ciasteczka drobne mieszane (typu pierniczki, rogaliki, gwiazdki, babeczki itp.)	5 kg.
5.	Roladki szpinakowe z puszystym twarogiem białym i wędzonym łososiem, porcja 40 g, pakowane w papilotach.	50 porcji
6.	Roladki z tortilli z puszystym twarogiem białym, ogórkiem konserwowym / świeżym, papryką czerwoną, serem żółtym, wędliną, sałaty lodowej, porcja 40 g, pakowane w papilotach.	50 porcji
7.	Mini burgery (skład: bułka pszenna, mięso drobiowe, pomidor, ogórek, sałata, sos), porcja 200 g.	50 porcji
8.	Smalec ze skwarkami i cebulą 40 g	50 porcji

9.	Chleb krojony pszenno – żytni min. 450 g +/- 50 g	10 szt.
10.	Kawę, herbatę (po min 150 ml/osobę) cytrynę, mleko do kawy,	Wg bieżących potrzeb

2. Potrawy muszą być przyrządzone ze świeżych produktów (nie dopuszcza się produktów rozmrażanych, produktów typu instant, nie dopuszcza się możliwości wydawania posiłków z półproduktów oraz gotowych produktów) tego samego dnia, w którym będą dostarczone, co zapewni świeżość wydawanych potraw.
3. Zamawiający nie dopuszcza stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji (przypraw) typu kostki rosołowe, bulionetki lub tym podobne.
4. Wykonawca zobowiązany jest do używania wyłącznie produktów wysokiej jakości, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia w opakowaniach posiadających stosowne atesty, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
5. Potrawy powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
6. Wyklucza się produkty typu fastfood.
7. Na Wykonawcy ciąży obowiązek zapewnienia, iż podawane posiłki będą urozmaicone, kaloryczne – zgodnie z obowiązującymi normami w żywieniu zbiorowym. Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i winne być przyrządzone w dniu wykonywania usługi. Nie dopuszcza się stosowania niezdrowych: tłuszczy nasyconych, olejów, namiastek żywności, gotowych paczkowanych lub mrożonych dań itp.
8. Wykonawca przygotuje, dostarczy i wyda posiłki zachowując wymogi sanitarne w zakresie personelu i warunków produkcji (w tym środków transportu) oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie, w tym spełni wymogi wynikające m.in. z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i innych w tym zakresie, jak również z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.
9. Bezwzględnie winny być zachowywane normy na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
10. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
11. Posiłki winny być przygotowywane na najwyższym poziomie i standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca produkcji pod względem wymogów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i procedur HACCP oraz wglądu do dokumentów na etapie realizacji umowy.
13. Zamówione posiłki winny być dowiezione i podane w terminie wskazanym przez Zamawiającego w miejsce, w którym będzie odbywało się dane spotkanie, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia.
14. Samochody – chłodnie, przeznaczone do transportu żywności winny posiadać decyzję o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartę kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.
15. Dostarczenie zamówienia winno nastąpić najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem danego wydarzenia. Godzina rozpoczęcia wydarzenia zostanie ustalona z Zamawiającym na ….. dni przed planowanym wydarzeniem.
16. Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność – w tym odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z ewentualnych zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny

wpływ na zdrowie żywionych osób.

17. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością i przyjaznych dla środowiska.
18. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w odpowiednich atestowanych termosach transportowych.
19. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić dla potraw serwowanych na gorąco zupa napoje gorące - temp. nie niższa- niż 80^{o}C, II danie temp. nie niższa niż 70^{o}C (+/-2^{o}C) – kiedy dotyczy.
20. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnia zastawy stołowej w ilości wystarczającej do obsługi uczestników spotkania, jednak co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering na każdym spotkaniu.
21. Wykonawca, winien dostosować odpowiednią zastawę stołową do rangi spotkania poprzez zapewnienie zastawy stołowej niezbędnej do realizacji imprezy w liczbie adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu.
22. Poprzez zastawę stołową Zamawiający rozumie m.in.: zastawę stołową z materiału wysokiej jakości (takiego jak porcelana, porcelit, kryształ, szkło) bez napisów; użyta zastawa winna być czysta i nieuszkodzona. Sztućce winny być wykonane ze stali nierdzewnej. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku (jak np. zastawy z plastiku, tektury i ebonitu, a sztućców z plastiku i aluminium).
23. Sprzęt gastronomiczny, winien być kompletny, tj. nie posiadający żadnych oznak zadrapań, uszczerbień, zniszczeń, jednolity, tj.: w przypadku porcelany – ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienia; pochodzący z jednego kompletu od jednego producenta; w przypadku szkła do napojów: jednolity wzór i rodzaj szkła, z którego zostały wykonane, pochodzących od jednego producenta.
24. Wykonawca zapewnia sztućce od jednego producenta, jednolity wzór, gatunek i zdobienia, czyste, dobrane do rodzajów potraw i dań.
25. Sprzęt gastronomiczny winien być profesjonalny, tj. dostosowany do wymogów obowiązujących w gastronomii, posiadający niezbędne certyfikaty dopuszczające jego używanie w gastronomii.
26. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający na prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wyżej wymienionego sprzętu gastronomicznego.
27. Wykonawca zapewnia serwetki, wykałaczki według bieżących potrzeb.
28. Wykonawca zapewnia podgrzewacze z niezbędnym wyposażeniem potrzebnym do podtrzymywania odpowiedniej temperatury dostarczonych posiłków.
29. Wyposażenie zakładu, urządzenia techniczne oraz narzędzia pozostające w dyspozycji Wykonawcy do realizacji przedmiotu zamówienia muszą posiadać właściwe oznakowanie zgodnie z art. 15 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338/4 z 13.11.2004).
30. Wykonawca zapewnia warnik podgrzewacz wody (o pojemności nie mniejszej niż 10 litrów, zalewany ręcznie z góry, z regulacją termostatu: 30 ÷ 100°C, termostat bezpieczeństwa, wskaźnik poziomu wody w zbiorniku, bezkroplowy kranik, zasilanie 230).
31. Wykonawca na okres świadczenia usługi zapewni obrusy z materiału wysokiej jakości (kolor do uzgodnienia z Zamawiającym), którymi winny być nakryte stoły o wymiarach szer. 90 cm dł. 200cm, Zamawiający nie dopuszcza stosowania obrusów z tworzyw sztucznych.
32. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienie stosownej aranżacji stołów, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek i żywych kwiatów.
33. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską (minimum 1 kelnera do obsługi wydarzeń).

34. Wszystkie ww. osoby uczestniczące w realizacji zamówienia, muszą posiadać określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j Dz.U.2025.1675).
35. Ilość osób obsługujących dane spotkanie, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zwłoki.
36. Zespół obsługujący dane spotkanie winien być zapewniony przez cały czas jego trwania (rozpoczęcie pracy nie później niż na 30 min. przed rozpoczęciem danego spotkania, zakończenie nie wcześniej niż po uporządkowaniu pomieszczeń po zakończeniu realizacji usługi).
37. Obsługujący personel winien być odpowiednio wykwalifikowany, zaznajomiony z regułami etykiety w części dotyczącej podawania posiłków i uprawniony do realizacji tego typu świadczeń.
38. Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki.
39. Podawanie potraw i obsługa gości winna odbywać się w sposób profesjonalny, z uwzględnieniem standardów obsługi kelnerskiej.
40. Zespół obsługujący spotkanie winien bezwzględnie przestrzegać zasad higieny i kultury osobistej.
41. Zespół obsługujący, oprócz serwowania posiłków, winien zadbać o estetyczny wygląd pomieszczeń, w których są świadczone usługi, poprzez bieżące sprzątanie w trakcie spotkania, dbanie o należytą estetykę stołów poprzez uzupełnianie nakryć, sprzątanie brudnych naczyń oraz uporządkowanie pomieszczeń po zakończeniu spotkania.
42. Zastrzeżenia zgłaszane przez przedstawicieli Zamawiającego dotyczące zachowania zespołu obsługującego będą odnotowywane w protokole odbioru zamówienia i będą traktowane, jako nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia.
43. Wykonawca zapewnia ciągły odbiór brudnej części zastawy.
44. Wykonawca na swój koszt zobowiązany jest do zagospodarowania we własnym zakresie odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
45. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli pod względem ilości oraz wielkości porcji posiłków.
46. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym dostarczone właściwe.
47. Wykonawca umożliwi podczas dostawy sprawdzenie zgodności towaru z przedmiotem umowy oraz zgodności pod względem ilościowym, gramatury.
48. W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia.

§2

1. Posiłki będą przygotowywane w kuchni Wykonawcy, zwanej dalej „kuchnią” z jego materiałów i środkami Wykonawcy, przez zatrudnionych przez niego pracowników.
2. Ustala się, że kuchnia przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy będzie zlokalizowana przy …….
3. Wykonawca zobowiązany jest:

a) do utrzymania w należytym stanie sanitarno-higienicznym pomieszczeń kuchni i magazynu żywnościowego, tj. mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, urządzeń i sprzętu,

przeprowadzania okresowo dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji oraz badania wody pod względem mikrobiologicznym;

b) przestrzegania procedur higienicznych, przede wszystkim: w zakresie higieny rąk oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.

4. W przypadku wystąpienia awarii lub innej przeszkody uniemożliwiającej przygotowywanie posiłków w kuchni wskazanej w ust. 2, o czym Wykonawca zawiadomi niezwłocznie Zamawiającego, do czasu ustąpienia przyczyn uniemożliwiających przygotowywanie posiłków w miejscu wskazanym powyżej, Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w kuchni zastępczej, uprawniającej do produkcji posiłków i świadczenia usług żywienia.
5. Zamawiający ma prawo sprawowania bieżącej kontroli wykonywania warunków umowy.
6. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający ma prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje posiłki w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.
7. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje posiłki i przestrzegania wszelkich wymogów higieniczno-sanitarnych. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.
8. Na każdym etapie realizacji przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przedłożenia obowiązującej decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu lokalu i jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U z 2023 r. poz. 1448).
9. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę do siedziby Centrum Sądeckiego Seniora, ul. Szwedzka 2, 33-300 Nowy Sącz oraz Nowosądeckiego Towarzystwa Pomocy im. Św. Brata Alberta, ul. Szwedzka 18, 33-300 Nowy Sącz transportem przystosowanym do przewozu żywności, posiadającym zgodę Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej na przewóz posiłków z miejsca produkcji do odbiorcy, na koszt Wykonawcy z zachowaniem wszystkich wymogów określonych niniejszą umową oraz ciągłości i terminowości dostaw posiłków.
10. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności na zasadach określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (t.j. Dz. U. z 2007r. Nr 80, poz. 545 ze zm.).
11. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić próbki, o których mowa w ust. 10 umowy na każde żądanie osoby odpowiedzialnej za nadzór nad realizacją umowy wymienionej w § 8 ust. 1 umowy.
12. Wykonawca, najpóźniej w dniu następnym po otrzymaniu protokołów kontroli przeprowadzonych przez zewnętrzne organy kontroli lub decyzji albo innych aktów wydanych przez te organy, a w szczególności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego, Państwową Inspekcję Pracy lub innych, przekaże Zamawiającemu ich kopie. Konsekwencje nieprawidłowości lub zastrzeżeń wynikających z protokołów pokontrolnych albo decyzji wydanych przez organy kontroli, w tym odpowiedzialność z powyższego tytułu oraz kary finansowe ponosi Wykonawca.
13. Zatrudnieni pracownicy Wykonawcy muszą posiadać konieczne dla wykonywanych prac kwalifikacje i umiejętności oraz aktualne badania lekarskie potwierdzone stosownymi zaświadczeniami.
14. Wszystkie materiały i środki użyte do wykonania przedmiotu zamówienia muszą być zgodne z wymaganiami Sanepidu, PZH, normami obowiązującymi w Polsce i posiadać stosowne atesty oraz odpowiadać standardom jakościowym.
15. Wykonawca będzie przeprowadzał wymagane testy w przypadku wystąpienia zatrucia. Koszty przeprowadzonych testów ponosić będzie Wykonawca.

16. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć ciągłość usług w przypadku wystąpienia awarii urządzeń lub innych utrudnień leżących po stronie Wykonawcy. W przypadku braku takiego zabezpieczenia Zamawiający ma prawo zamówić posiłki na koszt Wykonawcy u innego Wykonawcy.
17. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wynikające ze zniszczenia oraz innych zdarzeń związanych z realizacją usługi oraz odpowiedzialność wobec osób trzecich za szkody spowodowane w związku z wykonywaniem usługi.
18. Wykonawca zobowiązany będzie do nieodpłatnego zagospodarowania opakowań jednorazowych, odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów kategorii trzeciej w dodatkowym zamkniętym pojemniku na odpady udostępnionym nieodpłatnie Zamawiającemu. Wyżej wskazany odbiór odbędzie się najpóźniej w dniu następnym po dniu dostawy (w przypadku piątku, świąt i dni ustawowo wolnych od pracy odbiór nastąpi w kolejnym dniu roboczym).

§3

1. Termin wykonania umowy: od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2026 r.
2. Świadczenie usług cateringowych odbywać się będzie na podstawie jednostkowych zleceń Zamawiającego, w których wskazana zostanie m.in. data spotkania, miejsce spotkania i liczba uczestników – wzór jednostkowego zlecenia stanowi załącznik nr 2 do umowy.
3. Zlecenia, o których mowa w ust. 2 przekazywane będą Wykonawcy co najmniej na …. dni roboczych przed terminem świadczenia usługi cateringowej, za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie z późniejszym potwierdzeniem e-mail.

§4

1. Do obowiązków Zamawiającego należy:
a) zapewnienie nadzoru merytorycznego,
b) koordynacja czynności związanych z wykonaniem usługi,
c) zapewnienie spraw organizacyjnych związanych z bezpośrednim wydawaniem posiłków,
d) potwierdzanie wykonania usługi,
e) zapłata umówionego wynagrodzenia,
f) utrzymanie czystości pomieszczeń, do których Wykonawca będzie dostarczał posiłki.
2. Do obowiązków Wykonawcy należy:
a) wykonywanie przedmiotu umowy określonego w § 1 zgodnie z obowiązującymi normami, wytycznymi i zaleceniami uzgodnionymi do wykonania w czasie realizacji umowy zgodnie z przepisami SANEPIDU oraz w terminach zgodnych z harmonogramem,
b) zapewnienie nadzoru merytorycznego nad realizowanym zamówieniem, nadzór nad personelem w zakresie porządku higieny, dyscypliny pracy oraz koordynowanie działań podległych pracowników,
c) informowanie Zamawiającego o problemach lub okolicznościach mogących wpłynąć na jakość wykonywania przedmiotu zamówienia oraz jego terminowość.

§5

1. Strony ustalają, że łączne maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy za realizację wszystkich 5 zadań nie przekroczy …….. zł netto plus ……% (stawka podatku) VAT w kwocie: …….. zł (słownie: …… zł 00/100), tj. łącznie ……. zł brutto (słownie: …… zł 00/100), w tym:
   a) cena za realizację usługi cateringowej dla zadania 1 wynosi łącznie: ……..zł brutto (słownie: …… zł brutto 00/100)
   b) cena za realizację usługi cateringowej dla zadania 2 wynosi łącznie: ……..zł

brutto 00/100),

c) cena za realizację usługi cateringowej dla zadania 3 wynosi łącznie: ……..zł brutto (słownie: …… zł brutto 00/100)
d) cena za realizację usługi cateringowej dla zadania 4 wynosi łącznie: ……..zł brutto (słownie: …… zł brutto 00/100)
e) cena za realizację usługi cateringowej dla zadania 5 wynosi łącznie: ……..zł brutto 00/100)

2. W kwotę wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 wliczony jest koszt przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków oraz koszty przewozu, osobowe, ubezpieczenie, podatki, urządzenia i wszystkie inne koszty nie wymienione w umowie, a niezbędne do wykonania zamówienia.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 jest wynagrodzeniem ryczałtowym obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy zgodnie ze SWZ oraz złożoną przez Wykonawcę ofertą, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy, z zastrzeżeniem § 13.
4. Ceny określone w ofercie Wykonawcy są stałe przez cały okres obowiązywania umowy i obejmują wszelkie koszty Wykonawcy związane z przedmiotem wykonania umowy, z zastrzeżeniem § 13.
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za zamówioną i wykonaną usługę cateringową – za każde zadanie osobno. Wykonawca wystawi Zamawiającemu 5 faktur /rachunków po wykonaniu każdej usługi cateringowej nie później niż do 7 dni od dnia wykonania usługi.
6. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze/rachunku, wystawionych po wykonaniu każdego zadania i po potwierdzeniu przez Zamawiającego należytego wykonania usługi, na podstawie prawidłowo wystawionych przez Wykonawcę faktur/rachunków, w terminie 14 dni licząc od daty ich doręczenia.
7. Faktury/rachunki należy doręczyć na adres Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu, ul. Grunwaldzka 59A, 33-300 Nowy Sącz.
8. Ilekroć w treści niniejszej umowy jest mowa o fakturze należy przez to rozumieć również fakturę ustrukturyzowaną /e-fakturę.
9. **Strony ustalają, że z dniem obligatoryjnego korzystania przez Wykonawcę z Krajowego Systemu e-Faktur (KseF) wszystkie faktury dokumentujące realizację niniejszej umowy będą wystawiane i przekazywane w formie ustrukturyzowanej za pośrednictwem Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF), zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.**
10. **W związku z ust. 9 Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktur z prawidłowym oznaczeniem:**

    a) Nabywca: - sekcja Podmiot 2
    Miasto Nowy Sącz, ul. Rynek 1, 33-300 Nowy Sącz,
    NIP 7343507021
    - znacznik jednostki podrzędnej JST- „1”
    b) Odbiorca: - sekcja Podmiot 3
    Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowym Sączu, ul. Grunwaldzka 59A, 33-300 Nowy Sącz,
    NIP 7340015926

- w polu Rola: „8” - JST – odbiorca.

c) innymi danymi niezbędnymi do prawidłowego przetworzenia faktury w KSeF, w tym numer i przedmiot umowy, której faktura dotyczy.

11. Faktura przekazana w KSeF uznawana będzie za dostarczoną Zamawiającemu w momencie nadania jej numeru KSeF przez system.
12. W przypadku wystawienia faktury w sposób niezgodny z niniejszym paragrafem lub przepisami dotyczącymi KSeF, Zamawiający ma prawo zwrócić się do Wykonawcy o jej korektę, a termin płatności ulegnie odpowiedniemu przesunięciu i będzie liczony od daty prawidłowego dostarczenia faktury w KseF.
13. Wszelkie płatności będą dokonywane w złotych polskich przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowym Sączu.
14. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
15. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktury/rachunku bez wymaganego podpisu Zamawiającego.
16. Potwierdzenie faktu należytego wykonania umowy nie ma znaczenia prawnego dla roszczeń Zamawiającego lub osób trzecich, które mogą ujawnić się później, a są wynikiem działania lub zaniechania Wykonawcy.
17. Zapłata zostanie zrealizowana z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności MPP, o ile konieczność taka wynika z obowiązujących przepisów.

§6

1. Zamawiający na podstawie art. 95 ustawy Prawo zamówień publicznych, wymaga przez cały okres realizacji zamówienia zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t. jedn. Dz.U.2026.1245) tj. osób wykonujących czynności związane bezpośrednio z przygotowywaniem posiłków. Nie dotyczy to Wykonawców będących osobami fizycznymi prowadzącymi działalność gospodarczą, którzy samodzielnie będą realizować czynności objęte przedmiotem zamówienia.
2. W celu weryfikacji zatrudniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w ust. 1 w zakresie realizacji zamówienia, przewiduje się możliwość żądania przez Zamawiającego przedłożenia przez Wykonawcę w szczególności:

1) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
2) oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
3) poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
4) innych dokumentów

− zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.

3. W ramach czynności kontrolnych, prowadzonych w trakcie realizacji zamówienia, Zamawiający jest uprawniony w szczególności do:

a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

4. W trakcie realizacji zamówienia, na każde wezwanie Zamawiającego, w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu

dokumenty/oświadczenia o których mowa w ust. 2 w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia. Kopie umów o pracę powinny zostać zanonimizowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, 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, w skrócie „RODO") z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz.Urz.UE.L Nr 119, str. 1 ze zmianami) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (t. jedn. Dz. U. z 2019 r. poz. 1781), tj. bez adresów, nr PESEL pracowników, daty urodzenia). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, imię i nazwisko, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.

5. Wykonawca lub Podwykonawca do realizacji zamówienia powinien zatrudnić osoby, których dane osobowe ma on prawo przetwarzać na podstawie odrębnych przepisów oraz które wyrażają zgodę na dostęp Zamawiającego do ich danych osobowych. Osoby, które takiej zgody nie wyrażą nie mogą brać udziału w wykonywaniu przedmiotu umowy.
6. Niedopełnianie obowiązku zatrudniania na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności, a także niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie dokumentów i oświadczeń, o których mowa w ust. 2 - 4 traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności, co może skutkować odstąpieniem przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy, niezależnie od naliczonej kary umownej określonej w § 11. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy zostanie złożone na piśmie w ciągu 30 dni od powzięcia przez Zamawiającego wiedzy o okolicznościach uzasadniających odstąpienie.
7. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
8. Wykonawca jest zobowiązany zamieścić w zawieranych przez siebie umowach o podwykonawstwo postanowienia, które zapewnią przestrzeganie przez podwykonawcę (dalszego podwykonawcę) wymogów określonych w niniejszym paragrafie.
9. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie przez osoby realizujące usługę przepisów bhp i p.poż. oraz sanitarno - epidemiologicznych, jak również porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego. Wykonawca ponosi również odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli wzakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywania posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami, kalorii oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych.

§7

1. Strony umowy ustalają, że Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji umowy z udziałem Podwykonawców.
2. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w ofercie zakres usług, które będzie wykonywał osobiście lub za pomocą Podwykonawców oraz poda nazwy Podwykonawców, jeżeli są już znani. Wykonawca ma prawo podpisać umowę o podwykonawstwo z Podwykonawcą w zakresie określonym w ofercie.
3. Wykonawca nie może bez uzyskania uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności powierzyć Podwykonawcom wskazanym w ofercie wykonania innej części przedmiotu umowy aniżeli określonej w ofercie.
4. Wykonawca nie może dokonać zmiany Podwykonawców wskazanych w ofercie bez

uzyskania uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.

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

§8

1. W zakresie wykonywania przedmiotu niniejszej umowy Wykonawca współpracuje z wyznaczonym przedstawicielem Zamawiającego, odpowiedzialnym za nadzór nad realizacją umowy
   a) dla zadania 1, 2, 4 i 5: tj.: …….. tel.:……. e-mail: ……
   b) dla zadania 3: tj.: …….. tel.:……. e-mail: ……
2. W zakresie wykonywania przedmiotu niniejszej umowy Zamawiający współpracuje z wyznaczonym przedstawicielem Wykonawcy tj. …….. tel.:……. e-mail: ……
3. Przedstawiciel Zamawiającego, o którym mowa w ust. 1 umowy upoważniony jest w szczególności do:

a) do bieżącej kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagania dotyczącego zatrudniania osób, o których mowa w § 6 umowy,
b) do potwierdzania pod względem merytorycznym faktur wystawionych przez Wykonawcę,
c) żądania od Wykonawcy przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z przestrzeganiem przez Wykonawcę przepisów sanitarno-epidemiologicznych, w tym protokołów z przeprowadzania dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji kuchni,
d) bieżącej kontroli świadczonych usług pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków oraz wielkości porcji posiłków, a także przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) oraz istnienia skuteczności wprowadzonego systemu

HACCP,

e) do przeprowadzenia kontroli jakości przygotowywanych posiłków, polegającej na ocenie cech organoleptycznych, kontroli wagi, temperatury i estetyki posiłków; w tym celu Wykonawca jest zobowiązany do udostępnienia na żądanie jednej porcji każdego posiłku,
f) do składania reklamacji, o których mowa w § 9 umowy.

4. Zmiana osób odpowiedzialnych za realizację umowy, o których mowa w ust. 1 i 2 będzie odbywać się poprzez pisemne zgłoszenie. Zmiana nie wymaga formy aneksu do niniejszej umowy.
5. Strony umowy oświadczają, iż wypełniły obowiązki informacyjne przewidziane w art.13 lub 14 RODO wobec osób, o których mowa w ust.1 i 2.

§9

1. Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia przy odbiorze zamówionej partii posiłków braków ilościowych, wad jakościowych oraz towarów przeterminowanych, a także innych braków lub wad powodujących, że dostarczone posiłki lub artykuły spożywcze nie nadają się do spożycia lub nie spełniają wymagań określonych w umowie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do:

a) podjęcia natychmiastowych działań i likwidacji nieprawidłowości zgłaszanych przez Zamawiającego w reklamacji,
b) wymiany zakwestionowanych posiłków na koszt Wykonawcy w czasie jednej godziny od chwili obowiązujących godzin wydania posiłków.

§10

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za ewentualne szkody wyrządzone przez niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, w tym wskutek spożycia wadliwego posiłku.
2. Wykonawca przyjmuje na siebie odpowiedzialność odszkodowawczą jaką osoby fizyczne mogą dochodzić od Zamawiającego z tytułu uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia oraz odpowiedzialność za zadośćuczynienie za doznane krzywdy, jakie mogą wynikać z niewłaściwego wykonania usług objętych niniejszą umową.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody spowodowane przez pracowników Wykonawcy, powstałe w trakcie i zakresie realizacji umowy.
4. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność:

a) prawną i materialną wobec Zamawiającego w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywania posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami kalorii oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
b) odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego - w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in. udowodnione zatrucie pokarmowe,
c) za przestrzeganie przez pracowników Wykonawcy przepisów BHP i p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Centrum Sadeckiego Seniora oraz Schroniska dla Osób Bezdomnych.

§11

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:

a) w każdym przypadku zwłoki w dostawie posiłków w wysokości 10 % wartości brutto posiłków niedostarczonych w terminie za każdy stwierdzony przypadek,
b) w każdym przypadku naruszenia norm jakościowych lub ilościowych, uszczuplenia racji żywnościowych, mniejszej liczby dostarczanych posiłków niż zamówiona, braku poszczególnych składników posiłków, niezachowywaniu wymaganej temperatury posiłków w

wysokości 10,00 zł (słownie złotych: dziesięć złotych 00/100) za każdy stwierdzony przypadek,

c) 500,00 zł (słownie złotych: pięćset złotych 00/100) za nieprzygotowanie miejsca do wykonania usługi cateringowej zgodnie z deklaracją wynikającą z treści złożonej oferty za każdy stwierdzony przypadek,
d) 500,00 zł (słownie złotych: pięćset złotych 00/100) za każdy stwierdzony przez właściwe organy przypadek zaniedbań sanitarnych przy realizacji umowy,
e) 4000,00 zł (słownie złotych: cztery tysiące złotych 00/100) za każdy stwierdzony przypadek braku zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 6 czynności lub nieprzedstawienia w wyznaczonym terminie dokumentów i oświadczeń, o których mowa w § 6,
f) 500,00 zł (słownie złotych: pięćset złotych 00/100) za każdy stwierdzony przypadek braku zgłoszenia Podwykonawcy,
g) 2000,00 zł (słownie złotych: dwa tysiące złotych 00/100) za stwierdzenie, iż Wykonawca w czasie świadczenia usługi nie dokonuje zbierania odpadów oddzielnie zgodnie z zasadami systemu zbiórki odpadów komunalnych, co obejmuje frakcje, zmieszane (niesegregowane), papier, metale, tworzywa sztuczne, szkło, bioodpady o ile zadeklarował taką segregację w złożonej ofercie,
h) 10% łącznego maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 za rozwiązanie umowy/ wypowiedzenie umowy / odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze Stron z powodu okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% łącznego maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1, w przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego.
3. Kary mają charakter gwarancyjny i mogą być naliczone z każdego tytułu odrębnie. Naliczenie lub zapłata jednej kary nie konsumuje innych kar, nawet w przypadku naliczenia lub zapłaty kary za rozwiązanie/wypowiedzenie/odstąpienie od umowy. Uprawnienia Zamawiającego do naliczenia wszelkich kar umownych w oparciu o postanowienia niniejszej umowy obowiązują bez ograniczeń pomimo rozwiązania/wypowiedzenie/odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron.
4. Wykonawca nie będzie obciążany karami umownymi, jeżeli do niewykonania lub nienależytego wykonania umowy doszło z powodu okoliczności, za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający lub z powodu działania tzw. siły wyższej, przy czym Wykonawca musi udowodnić wystąpienie okoliczności, o których mowa w zdaniu pierwszym.
5. Jeżeli wysokość szkody przekroczy wysokość zastrzeżonych kar umownych Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego do wysokości poniesionej szkody.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia kary umownej z należnego wynagrodzenia Wykonawcy wynikającego z faktury/rachunku przedstawionego do zapłaty przez Wykonawcę, na co Wykonawca wyraża zgodę.
7. Łączna maksymalna wysokość kar umownych naliczonych na podstawie niniejszej umowy nie może przekroczyć 30% łącznego maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1.
8. Za szkody wyrządzone Zamawiającemu lub osobie trzeciej przez Wykonawcę z innych tytułów, Wykonawca odpowiada według zasad określonych w Kodeksie cywilnym.
9. W przypadku niewykonywania usługi przez Wykonawcę, Zamawiający uprawniony jest do zlecenia wykonania usługi (wykonanie zastępcze) innemu podmiotowi na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§12

1. Niezależnie od podstaw odstąpienia od umowy określonych w ustawie PZP oraz Kodeksie cywilnym, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w całości lub części lub rozwiązania/wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy także w przypadku gdy:

a) w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy na podstawie art. 456 ust.3 ustawy Prawo zamówień publicznych (t. jedn. Dz.U.2026.793),
b) jeżeli Wykonawca nie przystąpi do realizacji umowy lub bezpodstawnie przerwie jej wykonywanie,
c) Wykonawca dopuści się rażącego zniedbania w sposobie wykonywania umowy,
d) jeżeli Wykonawca będzie wykonywał umowę lub jej część w sposób sprzeczny z umową, świadczone usługi nie będą odpowiadać warunkom określonym w umowie, w szczególności w zakresie jakości, kaloryczności, gramatury (wielkości), urozmaicenia posiłków i gdy mimo pisemnego dwukrotnego upomnienia zaniedbanie wystąpiło po raz trzeci,
e) gdy wskutek decyzji jednostki do tego upoważnionej nastąpi zamknięcie zakładu gastronomicznego Wykonawcy,
f) gdy stwierdzone zostaną zaniedbania sanitarne w zakładzie gastronomicznym Wykonawcy,
g) gdy Wykonawca straci uprawnienia sanitarne niezbędne do świadczenia usług,
h) gdy Wykonawca bez zgody Zamawiającego powierzy świadczenie usług innej osobie lub jednostce,
i) w razie zaistnienia okoliczności, o których mowa w § 6 ust. 6 umowy,
j) w razie nieprzedłożenia przez Wykonawcę na żądanie Zamawiającego obowiązującej opłaconej polisy ubezpieczeniowej,
k) gdy Wykonawca znajduje się w stanie zagrażającym niewypłacalnością lub przechodzi w stan likwidacji w celach innych niż przekształcenie przedsiębiorstwa lub połączenie się z innym przedsiębiorstwem,
l) gdy zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy lub gdy zostanie wszczęte względem Wykonawcy postępowanie egzekucyjne w stopniu uniemożliwiającym realizację umowy,
m) jeżeli Wykonawca zaprzestanie prowadzenia działalności lub zostanie ogłoszona jego upadłość lub rozwiązanie Wykonawcy,
   - w terminie do 30 dni od dnia, kiedy Zamawiający poweźmie wiadomość o okolicznościach uzasadniających odstąpienie od umowy z tych przyczyn (dot. pkt b-l);
n) jeżeli suma kar umownych naliczonych Wykonawcy przekroczy 20 % łącznego maksymalnego wynagrodzenia brutto Wykonawcy określonego w § 5 ust. 1 - w terminie do 30 dni od dnia przekroczenia.

2. Częściowe odstąpienie od umowy wywołuje skutki na przyszłość. W przypadku częściowego odstąpienia od umowy lub częściowego rozwiązania jej na jakiejkolwiek innej podstawie:

a) Wykonawca i Zamawiający zobowiązują się do sporządzenia protokołu, który będzie zawierał opis wykonanych i zaakceptowanych usług do dnia wygaśnięcia umowy;

3. Odstąpienie od umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i zawiera uzasadnienie.
4. Odstąpienie od umowy nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku zapłaty kar umownych i odszkodowania na zasadach ogólnych.

§13

1. Wszelkie zmiany umowy, pod rygorem nieważności, wymagają formy pisemnej, chyba że w umowie zastrzeżono inaczej, i mogą być dopuszczalne tylko w granicach unormowanych w art. 454 —455 ustawy PZP.
2. Zamawiający, na podstawie art. 455 ust. 1 ustawy PZP, dopuszcza możliwość dokonania istotnych zmian umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w następujących przypadkach:

a) w zakresie wysokości wynagrodzenia w przypadku, gdy w okresie realizacji umowy dojdzie do ustawowej zmiany stawki podatku VAT za usługi objęte przedmiotem umowy lub wprowadzone zostaną przez rząd tarcze antyinflacyjne w wyniku, których niektóre produkty mogą zostać zwolnione z podatku VAT. W przypadku takiej zmiany wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona z uwzględnieniem stawki podatku od towarów i usług, wynikającej ze zmienionych przepisów. Wykonawca zawiadomi niezwłocznie Zamawiającego o przedmiotowej zmianie i konieczności podpisania aneksu w tym zakresie. Nowa stawka VAT obowiązywać będzie od miesiąca, w którym zmiana weszła w życie,
b) w zakresie terminu realizacji zamówienia w przypadku wystąpienia siły wyższej uniemożliwiającej wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z jej postanowieniami; w takim przypadku zmiana terminu nastąpi o okres niezbędny do usunięcia skutków działania siły wyższej,
c) w zakresie terminu realizacji zamówienia w przypadku pojawienia się przeszkody w wykonaniu zamówienia w przewidzianym terminie niewynikającej z winy Wykonawcy lub w przypadku zaistnienia nowych okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy o udzielenie zamówienia publicznego; w takim przypadku Strony mogą przedłużyć termin wykonania przedmiotu zamówienia o ilość dni trwania przeszkody lub ilość dni koniecznych na uwzględnienie nowych okoliczności,
d) gdy nowy Wykonawca ma zastąpić dotychczasowego Wykonawcę w wyniku sukcesji, wstępując w prawa i obowiązki Wykonawcy, w następstwie przejęcia, połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji, dziedziczenia lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy, a także nie ma na celu uniknięcia stosowania przepisów ustawy;
e) przejścia na następców prawnych praw i obowiązków Wykonawcy, w tym wynikających z niniejszej umowy, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, który wymaga akceptacji Zamawiającego, z tym zastrzeżeniem, iż zmiana umowy w takim przypadku dotyczy tylko zmiany oznaczenia Wykonawcy z zachowaniem pozostałych postanowień umowy;
f) zmiany w oznaczeniu firmy (nazwy) Wykonawcy, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, który wymaga akceptacji Zamawiającego, z tym zastrzeżeniem, iż zmiana umowy w takim przypadku dotyczy tylko zmiany oznaczenia Wykonawcy z zachowaniem pozostałych postanowień umowy;
g) zmian wynikających z przekształceń własnościowych;
h) zmian organizacyjno-technicznych, zmiany formy organizacyjno- prawnej Wykonawcy, zmiany adresu;
i) zmiany wynagrodzenia w przypadku zastosowania przez Zamawiającego art. 455 ust. 2 ustawy Pzp;
j) wystąpienia siły wyższej, która wpłynie na okoliczności realizacji umowy w całości lub w części;
k) zmiany danych organizacyjnych czy administracyjnych dotyczących stron np. zmiana nr rachunku bankowego, zmiany danych teleadresowych;

l) zmiany formy i sposobu składania faktur;
m) zmian wynikłych z omyłek pisarskich, edytorskich itp.

§14

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

§15

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

§16

Wykonawca nie może przenieść uprawnień czy zobowiązań wynikających z niniejszej umowy na inny podmiot bez zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§17

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

§18

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

§19

Umowę sporządzono w pięciu jednobrzmiących egzemplarzach, 1 egzemplarz dla Wykonawcy, 4 egzemplarze dla Zamawiającego.

Integralną częścią umowy są następujące załączniki:

1. Formularz oferty Wykonawcy,
2. Zlecenie jednostkowe usługi cateringowej

ZAMAWIAJĄCY	**WYKONAWCA**
……..	……..

Załącznik nr 2 do umowy

Zlecenie jednostkowe usługi cateringowej

na podstawie umowy nr …… z dnia ……..

Zlecający	Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
Numer zadania	
Data zlecenia	
Data spotkania (świadczenia usługi)	
Liczba uczestników	
Osoba zlecająca (Imię i nazwisko) Kontakt (nr telefonu lub e-mail)	