Załącznik nr 3

UmowaNr MOPS……….

zawarta w dniu ……………….. 2019 roku w Bielsku-Białej pomiędzy:

**Miastem Bielsko-Biała – Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Bielsku-Białej**

43-300 Bielsko-Biała, ul. Karola Miarki 11

NIP: 937 26 86 990

REGON: 070810575

reprezentowanym przez: Dyrektora Aleksandrę Ciaciura

zwanym dalej Zamawiającym

a

**…………………………………………………………………...**

43-300 Bielsko-Biała, ul. ………………………………….

NIP: ………………………………………………………………….

REGON: ……………………………………………………………

KRS nr ………………………………………………………………

reprezentowaną przez: ………………………………………………

zwanym dalej Wykonawcą,

o następującej treści

**§ 1**

**Tryb zawarcia umowy**

Umowa zostaje zawarta zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019, poz. 1843) po przeprowadzeniu postępowania w trybie art. 138 o w/w ustawy.

**§ 2**

**Przedmiot umowy**

Przedmiot umowy obejmuje usługę organizacji spotkania dla pracowników Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w dniu 22.11.2019r. w godzinach 16.00 – 24.00, w prowadzonym przez Wykonawcę lokalu ……………………………… w Bielsku-Białej ul. ……………………………

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. wynajęcia sali ………………………. w lokalu …………………………,
2. przygotowania gastronomi:
3. Obiad dwudaniowy składający się z:
	* 1. zupy (krem z dyni - 300ml),
		2. porcji mięs (polędwica wieprzowa - 180g, filet z kaczki – 150g, ryba – 150g),
		3. porcji ziemniaków (w różnych postaciach) oraz ryż z jarzynami – 150g,
		4. sałatki i surówki (z białej kapusty - 50g, z selera – 50g, z czerwonej kapusty – 50g).
4. Deser (ciasto tortowe) -150g.
5. Drobne ciasta i ciasteczka – 150g.
6. Zimna płyta (sałatki, swojskie wędliny, sery, tymbaliki z drobiu, roladki z szynki prasowanej
z masłem chrzanowym, śledzie, pasztet drobiowy, jajka faszerowane) – 500g.
7. Pieczywo – 100g.
8. Napoje zimne i gorące - bez ograniczenia.
9. Sala na terenie miasta Bielska-Białej, która pomieści co najmniej 300 osób
z parkietem do tańca.
10. Sala klimatyzowana.
11. Winda w przypadku sali znajdującej się na piętrze.
12. Dostępny, bezpłatny parking przy obiekcie.
13. Dostępna szatnia i toaleta.
14. Odpowiednia dekoracja stołów (białe obrusy, papierowe/materiałowe serwetki, żywe kwiaty, biała zastawa, sztućce ze stali nierdzewnej).
15. przestrzegania zapisów ustawy z dnia 29 czerwca 2010 o warunkach bezpieczeństwa żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.), Rozporządzenia (WE)
nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz stosowania zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

**§ 3**

**Wynagrodzenie**

* + - 1. Za wykonanie powyższej umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie
			w wysokości do ………………….. brutto (słownie: ………………… złotych 00/100), tj. w wysokości ………………. brutto (słownie: ……………………… złotych 00/100) za jedną osobę, na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę po wykonaniu usługi w terminie 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego.
			2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zapłaty za faktyczną liczbę osób biorących udział
			w spotkaniu, a Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o dokonanie przez zamawiającego zamówienia w ilości ustalonej w umowie jako ilość maksymalna.

**§ 4**

**Rozstrzyganie sporów**

Wszelkie spory pomiędzy stronami mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą polubownie, a w razie braku porozumienia przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 5**

Wykonawca nie może powierzyć wykonywania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy innej osobie bez pisemnej zgody Zamawiającego.

**§ 6**

**Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy dokonywane będą w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

 **ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**