

Załącznik nr 4 do Ogłoszenia - Wzór umowy

Umowa

zawarta w dniu,
pomiędzy Skarbem Państwa - Krajową Szkołą Skarbowości
03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4,
reprezentowanym przez
.....
.....
zwanym dalej Zamawiającym

a

.....
.....
.....
zwanym dalej Wykonawcą,

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych na rzecz Krajowej Szkoły Skarbowości (dalej zwane także KSS lub Zamawiającym) w celu zapewnienia wyżywienia dla uczestników szkoleń odbywających się w Filii KSS w Muszynie w obiekcie w Krynicy-Zdroju, Czarny Potok 39, 33-380 Krynica-Zdrój.
2. Usługi gastronomiczne będą świadczone w lokalu będącym w dyspozycji Wykonawcy w
3. Przez świadczenie usług gastronomicznych Zamawiający rozumie usługę przygotowania i podawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) w lokalu Wykonawcy oraz serwisu kawowego przygotowanego w lokalu Wykonawcy i podawanego w miejscu odbywania szkolenia.
4. W okresie realizacji umowy Zamawiający przewiduje 2 430 osobodni.
Ostateczne zapotrzebowanie Zamawiającego na usługi gastronomiczne uzależnione jest od liczby faktycznie przeprowadzonych w Filii szkoleń oraz liczby ich uczestników. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby zamawianych posiłków w szczególności z uwagi na epidemię Covid-19 lub brak wymaganej liczby uczestników. Z tego tytułu Wykonawcy nie będzie przysługiwało żadne roszczenie odszkodowawcze.
5. Wykonawca będzie wykonywał usługi stanowiące przedmiot zamówienia działając zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności:
 - 1) ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.),
 - 2) aktami wykonawczymi do ww. ustawy oraz innymi przepisami, obejmującymi zakresem regulacji świadczenie usług objętych niniejszym zamówieniem.
6. W ramach świadczonych usług gastronomicznych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego dla poszczególnych posiłków:
 - 1) **ŚNIADANIE** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki), w skład którego wchodzi:
 - a) napoje gorące: w tym co najmniej kawa, herbata, kakao prawdziwe gorzkie (nie instant) (łącznie co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) pieczywo mieszane: jasne, ciemne, bułki różne, w tym ciemne z ziarnami (o masie 30-60 g) - pieczywo słodkie (np. chałka) - wszystko serwowane bez ograniczeń,
 - d) półmisek wędlin (co najmniej 4 rodzaje jednorazowo do posiłku, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - e) co najmniej 5 rodzajów jednorazowo do posiłku w tym: jajka, sery żółte, sery białe zamiennie z dodatkiem warzyw lub ziół, sery pleśniowe, serki topione, łącznie co najmniej 80 g na osobę),
 - f) masło, margaryna (20 g na osobę),
 - g) dżem, miód (25 g na osobę),
 - h) ketchup, musztarda, chrzan (30 g na osobę),
 - i) jogurty (150 g na osobę),
 - j) mleko przegotowane, płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje), musli (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń,
 - k) warzywa świeże (co najmniej 3 rodzaje, np. pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka) i marynaty (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń,
 - l) dwa dania na gorąco (jedno mięsne, drugie bezmięsne) np. parówki (w tym zawijane serem lub boczkiem), naleśniki, frankfurterki, tosty, racuchy, warzywa, cienkie białe kiełbaski, zapiekanki – łącznie co najmniej 200 g na osobę,
 - m) pasty różne (co najmniej 2 rodzaje, np. twarogowe, serowe, rybne, z soczewicy, jajeczne, warzywne, serowe bez podstawy twarogowej) 40 g na osobę.

- 2) **SERWIS KAWOWY** w skład którego wchodzi:
 - a) napoje gorące: kawa, herbata (co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) woda – gazowana i niegazowana (co najmniej 500 ml na osobę),
 - d) ciasto lub drobne wyroby cukiernicze (np. rogaliki, pączki, ptyśie, muffinki, tartaletki z owocami, płatki owsiane) w ilości 80 g na osobę,
 - e) owoce (co najmniej 150 g na osobę), np. jabłko, mandarynka, banan, winogrona, owoce sezonowe itp.
 - f) cukierki czekoladowe (co najmniej 2 rodzaje) - co najmniej 30 g na osobę.
- 3) **OBIAD** serwowany przez obsługę kelnerską, w skład którego wchodzi:
 - a) zupa – (co najmniej 400 ml na osobę)
 - b) danie główne – łączna gramatura dania musi wynosić min. 500 g na osobę, w tym:
 - potrawa główna – dania mięsne (wieprzowe, wołowe, drób) lub rybne: smażone 150g, w sosie 200g, z warzywami 250g, bądź jarskie 200g,
 - dodatek skrobiowy: ziemniaki, kluski – 200g, makaron, kasza, ryż, frytki – 150g,
 - surówki lub warzywa gotowane – co najmniej dwa rodzaje do jednego obiadu - min. 200g na osobę, w tym surówka min. 100g oraz warzywa gotowane min 100g,
 - c) deser np.: ciasta, sałatki-musy-galaretki owocowe, budynie, owoce (co najmniej 100g na osobę),
 - d) kompot owocowy lub sok owocowy 100% (naprzemiennie), co najmniej 200 ml na osobę;
- 4) **KOLACJA** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki) z wyłączeniem dania na gorąco serwowanego przez obsługę kelnerską, w skład którego wchodzi:
 - a) napoje gorące: herbata, kawa (co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) pieczywo mieszane: jasne, ciemne, bułki różne, w tym ciemne z ziarnami (o masie 30-60 g) - serwowane bez ograniczeń,
 - d) masło, margaryna (co najmniej 20 g na osobę),
 - e) półmiski wędlin (co najmniej 4 rodzaje jednorazowo do posiłku wędlin, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - f) sałatki – co najmniej 2 rodzaje (np. jarzynowa, ziemniaczana, z ryżem, krabowa, z tuńczykiem) - łącznie co najmniej 150 g na osobę,
 - g) danie gorące – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 200 g na osobę)
 - h) przekąski zimne – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę).
7. Przy realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca szczególnie uwzględni sposób serwowania oraz jakość potraw dla poszczególnych posiłków:
 - 1) dla **ŚNIADANIA**:
 - a) napoje gorące, w tym:
 - kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
 - kopertowana herbata – różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
 - kakao prawdziwe gorzkie (nie instant) – w postaci gotowej do spożycia lub w proszku/granulacie,
 - b) dodatki:
 - cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
 - cukier konfekcjonowany,
 - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
 - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,

- c) pieczywo mieszane – chleb w kromkach, bułki – w całości,
- d) półmisek wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach, w tym co najmniej połowa wykonanych z jednego lub kilku kawałków mięsa peklowanego.
- e) nabiał – co najmniej 5 rodzajów nabiału jednorazowo do posiłku w tym:
 - jajka – jajka w sosie majonezowym, tatarskim, itp.
 - sery żółte - zawartość tłuszczu minimum 45%, pokrojone w plastry,
 - sery białe np. twaróg bez dodatków lub z dodatkami (np. rzodkiewka, szczypiorek, pomidory), ziarniste,
 - sery pleśniowe, w tym brie oraz camembert – pokrojone na cząstki;
 - serki topione (w przypadku serków topionych serwowanie w opakowaniu jednostkowym),
- f) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, margaryna – pakowana w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, dżem, miód – pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 25 g,
- g) ketchup, musztarda, chrzan (30 g na osobę) - w miseczkach lub w pojemnikach z dozownikiem,
- h) jogurty (owocowe, naturalne) – pakowane jednostkowo w kubeczkach o pojemności około 150g,
- i) mleko przegotowane – co najmniej 2% tłuszczu, musli (co najmniej 2 rodzaje), płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje),
- j) warzywa (co najmniej 3 rodzaje, np. pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka) – pokrojone w plastry lub cząstki,
- k) marynaty (np. papryka, ogórki, pieczarki) – wyłożone w naczyniu,
- l) danie na gorąco (np. parówki, w tym zawijane serem lub boczkiem, frankfurterki, naleśniki, cienkie białe kielbaski, zapiekanki, tosty, racuchy, warzywa) – wyłożone w naczyniu z podgrzewaczem, zawartość mięsa w wędlinie minimum 65% bez MOM,
- m) pasty różne (np. twarogowe, serowe, rybne, z soczewicy, jajeczne, warzywne, serowe bez podstawy twarogowej) – porcjowane w kulkach wyłożone na tacach.

2) dla **SERWISU KAWOWEGO:**

- a) napoje gorące, w tym:
 - kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
 - kopertowana herbata - różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:
 - cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
 - cukier konfekcjonowany,
 - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
 - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,
- c) woda – gazowana i niegazowana (w równych ilościach) w butelkach 0,5 litr
- d) ciasto, ciastka (np. delicje, wafelki, pieguski), drobne wyroby cukiernicze (np. minirogaliki, minipączki, miniptysie) - wyłożone w naczyniu,
- e) owoce np. jabłko, mandarynka, banan, winogrona, owoce sezonowe itp. – wyłożone na paterach lub na tacach ,
- f) cukierki czekoladowe co najmniej 2 rodzaje (nie będące wyrobem czekoladopodobnym) – pakowane jednostkowo.

Wykonawca zabezpieczy wodę mineralną, w tym po jednej butelce wody gazowanej i niegazowanej o pojemności 0,5 litra na każdy dzień szkoleniowy, dla wykładowców świadczących usługi na rzecz Zamawiającego. Woda mineralna wraz ze szklanką powinna zostać dostarczona do sali wykładowej przed rozpoczęciem w niej zajęć dydaktycznych.

3) dla **OBIADU**:

- a) zupa – serwowana w wazach,
- b) danie główne:
 - danie - wyporcjowane,
 - jeśli danie główne jest podawane bez sosu, a jednym z innych dodatków są gotowane warzywa, to można je umieścić na jednym talerzu z potrawą główną i dodatkiem skrobiowym,
 - jeśli danie główne jest sporządzone w warzywach, to należy serwować jeden inny dodatek w formie surówki;
 - w przypadku serwowania puree ziemniaczanego należy je wyporcjować w postaci kulek,
 - warzywa gotowane podawane na ciepło,
 - surówki wyporcjowane na talerzykach lub w miseczkach.
- c) deser np.: ciasto lub drobne wyroby cukiernicze (naprzemiennie): np. rogaliki, pączki, ptysie, muffinki, tartaletki z owocami, qki owsiane - wyłożone w naczyniu,
- d) kompot lub soki owocowe 100% (nie z koncentratu) mogą być wcześniej wystawione na stole lub do pobrania z oddzielnego stołu z napojami,

4) dla **KOLACJI**:

- a) napoje gorące, w tym:
 - kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
 - kopertowana herbata - różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:
 - cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
 - cukier konfekcjonowany ,
 - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
 - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,
- c) pieczywo – chleb w kromkach, bułki – w całości,
- d) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, margaryna – pakowana w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g,
- e) półmiski wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach, w tym co najmniej połowa wykonanych z jednego lub kilku kawałków mięsa peklowanego.
- f) sałatki – wyłożone w naczyniach,
- g) dania gorące – w estetycznym ekspozytorze z podgrzewaczem,
- h) przekąski zimne wyłożone na estetycznych tacach.

9. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna).
10. Na podstawie zaproponowanych przez Wykonawcę w ofercie szczegółowych propozycji do jadłospisów stanowiących załącznik nr 3 do umowy będą wybierane dania do zestawów całodziennego wyżywienia na poszczególne dni szkoleniowe.
Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całodziennego wyżywienia wg diet specjalnych (wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej, gotowanej), zgodnie ze zgłoszeniem Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego zaakceptowania propozycji jadłospisu.
11. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia całodziennego wyżywienia dla każdorazowego zgłoszenia przez Zamawiającego, innego rodzaju diety niż wyżej wymienione.
12. Zamówienia będą składane przez Zamawiającego na Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”. Wzór Formularza stanowi załącznik nr 2 do umowy, stanowiącej Załącznik nr 4 do Ogłoszenia.
13. Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia w poszczególnych dniach tylko części z usług, o których mowa w ust. 7 (np. tylko śniadania i obiady), zgodnie ze zgłaszanym w Formularzu „Zapotrzebowaniem na usługi gastronomiczne” zapotrzebowaniem. Wynagrodzenie przysługuje Wykonawcy tylko za usługi faktycznie zamówione przez Zamawiającego i zrealizowane przez Wykonawcę.
14. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w dni robocze (od poniedziałku do piątku) oraz w zależności od potrzeb Zamawiającego w soboty i niedziele. Informacja o ilości zamawianych posiłków i ich rodzajach na dany tydzień (poniedziałek-niedziela) będzie przekazywana pisemnie, faxem bądź w formie elektronicznej (e-mail) przez Zamawiającego Wykonawcy do piątku poprzedzającego dany tydzień do godz. 12.00.
Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia korekty ilości zamawianych posiłków do godz. 12.00 dnia poprzedzającego wykonanie usługi.
15. Zamawiający zastrzega, że w przypadku szkoleń trwających co najmniej 2 dni, w każdym dniu szkolenia serwis kawowy musi obejmować inne wyroby wskazane w ust. 5 pkt 2) lit. d) i ust. 6 pkt 2) lit. d) tj. np. jednego dnia szkolenia ciastka (co najmniej 3 rodzaje), drugiego dnia szkolenia drobne wyroby cukiernicze (co najmniej 3 rodzaje). W przypadku szkoleń trwających co najmniej 3 dni, serwis kawowy musi obejmować wszystkie trzy rodzaje wyrobów wskazanych w pkt 5 pkt 2) lit. d) i pkt 6 pkt 2) lit. d).
16. Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie ich serwowania:
 - 1) dla posiłków gorących – nie mniej niż + 65°C,
 - 2) dla zup – nie mniej niż + 70°C,
 - 3) dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) – nie mniej niż + 70°C,
 - 4) dla dań zimnych (np. sałatki, surówki, sosy) – od 5°C do 10°C.
17. Przewidywany czas serwowania poszczególnych posiłków (śniadania, obiady, kolacje) przez Wykonawcę będzie uzależniony od potrzeb poszczególnych grup szkoleniowych i będzie każdorazowo uzgodniony z Zamawiającym a serwisu kawowego w godzinach trwania zajęć szkoleniowych w danym dniu lub krócej, w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego, określonych w Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”.
18. Wymagania dotyczące suchego prowiantu wydawanego zamiast posiłku:
Prowiant powinien być zapakowany w estetyczne, ekologiczne papierowe torby z uchwytyami.
 - 1) w zamian za śniadanie lub kolację:
 - a) kanapki przygotowane z ciemnej i jasnej bułki, smarowane masłem zawinięte w folię aluminiową spożywczą lub torebki śniadaniowe (papierowe),

- ciemna bułka: na każdej połówce wędlina w plastrach, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw.
 - jasna bułka: na każdej połówce plastry żółtego sera, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw.
- b) świeży owoc np. jabłko, gruszka, banan itp. (o wadze co najmniej 100g),
 - c) świeże warzywo np. pomidor (o wadze co najmniej 80g),
 - d) woda mineralna gazowana/niegazowana butelkowana 0,5 l,
 - e) soczek owocowy w kartoniku min. 200 ml,
 - f) paluszki min. 70 g,
 - g) rogalik z nadzieniem lub inne ciastko próżniowo pakowane min. 50 g,
 - h) wafelek lub batonik czekoladowy min. 50 g,
 - i) minimum 4 serwetki.

2) w zamian za obiad:

- a) kanapki przygotowane z ciemnej i jasnej bułki, smarowane masłem zawinięte w folię aluminiową spożywczą. lub torebki śniadaniowe (papierowe). Ciemna bułka: na każdej połówce plastry żółtego sera, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw. Jasna bułka: w formie hamburgera z plastrem mięsa o gramaturze 75g (np.: pierś z kurczaka, indyka lub kotlet schabowy), zielona sałata i inne świeże warzywa na obu połówkach.
- b) świeży owoc np. jabłko, gruszka, banan itp. (o wadze co najmniej 100g),
- c) świeże warzywo np. pomidor (o wadze co najmniej 80g),
- d) woda mineralna gazowana/niegazowana butelkowana 0,5 l,
- e) soczek owocowy w kartoniku min. 200 ml,
- f) paluszki min. 70 g,
- g) rogalik z nadzieniem lub inne ciastko próżniowo pakowane min. 50 g,
- h) wafelek lub batonik czekoladowy min 50 g,
- i) minimum 4 serwetki.

W przypadku szkoleń trwających nie dłużej niż 3 dni suchy prowiant będzie zgłaszany przez Zamawiającego dzień wcześniej.

§ 2

Termin obowiązywania Umowy

Umowa obowiązuje od dnia jej zawarcia do dnia 31 grudnia 2021 r. lub do czasu wyczerpania kwoty, o której mowa w § 3 ust.1.

§ 3

Wynagrodzenie

1. Całkowita wartość umowy wynosi złotych brutto (słownie: złotych) zgodnie ze złożonym przez Wykonawcę formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
2. Wskazana w ofercie cena dziennego wyżywienia jednej osoby wraz z przerwą, zgodnego z zakresem świadczenia określonym w § 1 wynosi zł brutto w tym:
 - a) Cena śniadania dla jednej osoby wynosi zł brutto;
 - b) Cena przerwy kawowej dla jednej osoby wynosi zł brutto;
 - c) Cena obiadu dla jednej osoby wynosizł brutto;
 - d) Cena kolacji dla jednej osoby wynosizł brutto.

3. Kwoty wskazane w ust. 2 stanowią podstawę do obliczania „Wartości zamówienia brutto” w Formularzach „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne” i będą wpisywane w kolumnie „Cena jednostkowa brutto” tego Formularza.
4. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen jednostkowych brutto w okresie obowiązywania umowy.
5. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za dany okres rozliczeniowy wyłącznie za faktycznie wykonane na rzecz Zamawiającego usługi gastronomiczne.
6. Kwotę wynagrodzenia Wykonawcy stanowi suma kwot z kolumny „Wartość zamówienia brutto” z Formularzy „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”, obejmujących usługi gastronomiczne zrealizowane przez Wykonawcę w danym okresie rozliczeniowym i odebranych na podstawie Protokołów odbioru ilościowego i jakościowego, o których mowa w § 5 Umowy, podpisanych przez Zamawiającego bez zastrzeżeń.
7. Wynagrodzenie Wykonawcy, określone w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty Wykonawcy, niezbędne dla prawidłowego i zgodnego z umową świadczenia usługi.
8. Podstawą wystawienia faktury VAT i określenia wartości tej faktury będą Formularze „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne” oraz towarzyszące tym Formularzom Protokoły odbioru ilościowego i jakościowego podpisane bez zastrzeżeń za dany okres rozliczeniowy. Faktury za usługi będą wystawiane dwa razy w miesiącu: 15 dnia miesiąca oraz ostatniego dnia miesiąca. Usługi rozpoczęte przed terminami wystawienia faktur a zakończone po nich będą ujmowane w następnym okresie rozliczeniowym.
9. Wykonawca zobowiązany jest do wystawiania faktur na Krajową Szkołę Skarbowości, 03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4 i do składania ich w siedzibie Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Muszynie ul. Nowa 70.
10. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem bankowym z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy w terminie do 21 dni od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury. Za datę dokonania zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 4

Zobowiązania Wykonawcy

Wykonawca oświadcza, że wszystkie osoby biorące udział w wykonaniu przedmiotu umowy posiadają niezbędne kwalifikacje oraz przewidziane przepisami prawa aktualne badania i uprawnienia, niezbędne dla prawidłowego wykonania przedmiotu umowy.

§ 5

Procedura odbioru usług gastronomicznych

1. W terminie do 3 dni od dnia wykonania usług gastronomicznych, o których mowa w § 1, za każdy dzień świadczenia usługi zostanie sporządzony częściowy Protokół odbioru ilościowego i jakościowego zrealizowanych usług, którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do Umowy.
2. Odbiór ilościowy będzie polegał na sprawdzeniu wydawanych posiłków i ich składowych, w zakresie ilości, wagi, objętości w odniesieniu do zapotrzebowania zgłoszonego na dany dzień przez Zamawiającego Wykonawcy na Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”.
3. Odbiór jakościowy będzie polegał na sprawdzeniu wydawanych posiłków i ich składowych pod kątem m.in. ich świeżości, temperatury serwowania, estetyki, smaku i zapachu serwowanych posiłków.
4. Protokół odbioru, o którym mowa w ust. 1, powinien zawierać w szczególności:
 - a) Dzień, miejsce, zakres przedmiotowy zamówienia z odniesieniem do zapotrzebowania określonego w Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”, poprzez wskazanie numeru tego Formularza.

- b) Wskazanie, czy odbiór nastąpił bez zastrzeżeń, a w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zastrzeżeń, precyzyjne określenie ich zakresu.
5. Protokół odbioru ilościowego i jakościowego każdorazowo podpisują Zamawiający i Wykonawca.
 6. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania bieżących szczegółowych kontroli w zakresie ilości, jakości i gramatury produktów i potraw dostarczanych Zamawiającemu w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług gastronomicznych.
 7. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego jakichkolwiek uchybień ilościowych lub jakościowych dotyczących realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający potrąci Wykonawcy z należnego mu wynagrodzenia miesięcznego karę umowną w wysokości i na zasadach określonych w § 6.

§ 6

Kary umowne

1. W przypadku, jakiegokolwiek opóźnienia Wykonawcy w realizacji przedmiotu umowy przekraczającego 15 minut w odniesieniu do terminów serwowania poszczególnych posiłków uzgodnionych uprzednio z Zamawiającym w Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 2% wartości zafakturowanej w danym miesiącu usługi za każdy dzień w którym nastąpiło opóźnienie.
2. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego jakichkolwiek uchybień ilościowych lub jakościowych dotyczących realizacji przedmiotu Umowy, Zamawiający potrąci Wykonawcy z należnego mu wynagrodzenia miesięcznego karę umowną w wysokości 2% wartości zafakturowanej w danym miesiącu usługi za każdy dzień w którym nastąpiło.
3. W uzasadnionych przypadkach, np. dwukrotne stwierdzenie nienależytego wykonywania usługi, Zamawiający może rozwiązać umowę z winy Wykonawcy w trybie natychmiastowym.
W takim przypadku Wykonawca zapłaci 5% wartości umowy brutto, o której mowa w § 3 ust. 1.
4. W przypadku niewykonania usługi w danym dniu Zamawiający może na koszt Wykonawcy zlecić jej wykonanie osobie trzeciej.
5. Za opóźnienie w przedstawieniu dokumentów ubezpieczeniowych określonych w § 7 niniejszej umowy w wysokości 500,00 złotych (słownie: pięćset złotych) brutto za każdy dzień opóźnienia.
6. W przypadku nie odnowienia i nie przedłożenia przez Wykonawcę polisy odpowiedzialności cywilnej w wysokości 500,00 złotych (słownie: pięćset złotych) brutto.
7. Kary umowne będą naliczane niezależnie od siebie.
8. Zamawiającemu przysługuje prawo do odszkodowania, przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącania należnych kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy .
10. Postanowienia dotyczące kar umownych obowiązują pomimo wygaśnięcia lub rozwiązania umowy.

§ 7

Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej

1. Wykonawca przedłożył kserokopię, poświadczoną za zgodność z oryginałem, opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, w okresie realizacji całego przedmiotu umowy na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż wartość 100 000 zł (sto tysięcy złotych).

2. Jeżeli okres ubezpieczenia wygaśnie w trakcie realizacji umowy, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu, w terminie nie później niż ostatniego dnia obowiązywania ubezpieczenia, nową opłaconą polisę lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej, na warunkach określonych w ust. 1.
3. W przypadku nie odnowienia przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy polisy, Zamawiający może odstąpić od umowy albo ubezpieczyć Wykonawcę na jego koszt. Koszty poniesione na ubezpieczenie Wykonawcy, Zamawiający może potrącić z zabezpieczenia należytego wykonania umowy lub z wynagrodzenia, po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do zapłaty na podstawie noty obciążeniowej. Odstąpienie od umowy z przyczyn, o których mowa w niniejszym ustępie, stanowi odstąpienie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy. Opłacenie polisy przez Zamawiającego i potrącenie jej kosztów, nie zwalnia Wykonawcę od zapłaty kary umownej o której mowa w § 6 ust. 6.

§ 8

Siła wyższa

1. Niewykonanie w całości lub w części zobowiązań stron wynikających z niniejszej Umowy nie może być wykorzystane wobec drugiej strony do dochodzenia roszczeń, jeśli przyczyną niewykonania jest siła wyższa.
2. Siła wyższa - wydarzenie lub okoliczność o charakterze nadzwyczajnym, na którą Wykonawca ani Zamawiający nie mają wpływu, wystąpieniu której Wykonawca ani Zamawiający, działając racjonalnie, nie mogli zapobiec przed zawarciem Umowy, której, w przypadku jej wystąpienia, Wykonawca ani Zamawiający, działając racjonalnie, nie mogli uniknąć lub jej przewyciężyć, oraz która nie może być zasadniczo przypisana Wykonawcy ani Zamawiającemu. W szczególności za siłę wyższą uznaje się klęski żywiołowe takie jak powódzie, pożary, huragany, epidemie, stany, epidemiczne, inne zdarzenia spowodowane siłami przyrody, stany określone w Rozdziale XI Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej, strajki, zamieszki, rozruchy, działania o charakterze zbrojnym, a także działania władz publicznych, na które Wykonawca nie ma wpływu, mającej bezpośredni wpływ na terminowość wykonywania umowy.

§ 9

Poufność

Wykonawca zobowiązuje się do ochrony i zachowania w poufności wszystkich informacji uzyskanych przez niego w związku z zawarciem lub wykonaniem umowy i nie ujawniania ich osobom trzecim oraz do niewykorzystywania ich do innych celów, niż związane z zawarciem lub wykonaniem umowy, z wyłączeniem sytuacji, gdy obowiązek ich ujawnienia będzie wynikał z obowiązujących przepisów prawa lub następował na żądanie uprawnionego organu. Klauzula poufności nie obejmuje informacji postrzeganych w kategoriach wiedzy powszechnej oraz dostępnej dla ogółu oraz informacji, dokumentów i materiałów Zamawiającego podanych przez niego do publicznej informacji. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za niezachowanie poufności ww. informacji. Obowiązek i zasady zachowania poufności w/w informacji pozostają w mocy także po wygaśnięciu umowy.

§ 10

Zmiany umowy

1. Zamawiający przewiduje następujące możliwości dokonania zmian postanowień zawartej umowy:
 - 1) zmiany wartości umowy w przypadku zwiększenia bądź zmniejszenia stawek podatku od towarów i usług, dotyczących przedmiotu zamówienia w wyniku zmiany ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2020 r. poz. 106 z późn. zm.) ,
 - 2) zmiana terminu realizacji Umowy wynikająca z działania siły wyższej, o której mowa w § 8 Umowy.

2. Wprowadzenie zmian postanowień umowy wymaga:
 - 1) zgodnej woli stron,
 - 2) zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 11

Ustalenia końcowe

1. Wykonawca oświadcza, że osobą upoważnioną do codziennego kontaktowania się z przedstawicielem Zamawiającego oraz do podpisywania protokołów odbioru prac jest Wykonawca może upoważnić inną osobę do stałego kontaktowania się z przedstawicielem Zamawiającego.
2. Przedstawicielem Zamawiającego do codziennego kontaktowania się z Wykonawcą oraz do podpisywania protokołów odbioru ilościowego i jakościowego będzie osoba wyznaczona przez Kierownika Filii KSS w Muszynie. Zamawiający może upoważnić inną osobę do stałego kontaktowania się z przedstawicielem Wykonawcy.
3. Do uzgodnień i czynności wynikających lub mogących wyniknąć w związku z wykonaniem niniejszej Umowy oraz nadzoru nad jej realizacją, Zamawiający upoważnia Kierownika Filii KSS w Muszynie.
4. W przypadku jakiegokolwiek zmiany adresów, Strony zobowiązane są do natychmiastowego poinformowania o dokonanej zmianie. Zmiana jest skuteczna od momentu poinformowania o niej drugiej Strony. Zmiany adresów w całości lub w części nie stanowią zmiany umowy. W przypadku niepowiadomienia zgodnie z umową o zmianie adresu przez którąkolwiek ze Stron adresem wiążącym jest ostatni z prawidłowo podanych adresów.
5. Zamawiający może odstąpić od Umowy zgodnie z art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych.
6. Wszelkie istotne zmiany postanowień Umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej.
7. Sprawy nieuregulowane niniejszą Umową podlegają przepisom Kodeksu cywilnego.
8. W przypadku zaistnienia sporu, właściwym miejscowo sądem będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
9. Osoby podpisujące umowę w imieniu i na rzecz stron oświadczają, że umocowanie do reprezentowania stron nie zostało zawieszane ani w inny sposób ograniczone ani też nie wygasło.
10. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, a jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

Załącznik Nr 2 do Umowy

Formularz zapotrzebowania na usługi gastronomiczne - WZÓR
Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne nr

z dnia roku w ramach umowy nr

1. Termin wykonania usługi (data, godzina) -
2. Szczegóły opis oraz zakres ilościowy zamówienia:

Szczegółowy opis zamówienia	Ilość osób	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
ŚNIADANIE w tym: 1. Półmisek wędlin zgodnie z pozycją nr jadłospisu 2. Półmisek nabiału zgodnie z pozycją nr ... jadłospisu 3. Danie na gorąco 2 rodzaje (jedno bezmięsne) zgodnie z pozycją nr jadłospisu 4. Pasty (2 rodzaje) zgodnie z poz. nr ... jadłospisu			
SERWIS KAWOWY			
OBIAD w tym: 1. Zupa zgodnie z pozycją nr jadłospisu 2. Danie główne zgodnie z pozycją nr jadłospisu 3. Dodatek skrobiowy zgodnie z pozycją nr jadłospisu 4. Surówki zgodnie z pozycją/ami nr jadłospisu 5. Warzywa gotowane podawane na ciepło zgodnie z pozycją nr ... jadłospisu 6. Deser zgodnie z pozycją nr jadłospisu			
KOLACJA w tym: 1. Półmisek wędlin zgodnie z pozycją nr jadłospisu 2. Sałatki (2 rodzaje) zgodnie z pozycjami nr jadłospisu 3. Przekąski zimne (3 rodzaje) zgodnie z pozycjami nr jadłospisu 4. Danie gorące (2 rodzaje) zgodnie z pozycjami nr jadłospisu			
ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO			

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

Formularz zapotrzebowania na usługi cateringowe - WZÓR**Zapotrzebowanie na usługi cateringowe nr**

z dnia.....r. w ramach umowy nr

1. Termin wykonania usługi (data, godzina) -
2. Adres i miejsce wykonania usługi (nr sali) -
3. Szczegóły opis oraz zakres ilościowy zamówienia:

Szczegółowy opis zamówienia	Ilość osób	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
ŚNIADANIE w tym: 1. Pólmisek wędlin zgodnie z pozycją nrdo jadłospisu 2. Pólmisek nabiału zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 3. Dania na gorąco - 2 rodzaje (jedno bezmięsne) zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 4. Pasty (2 rodzaje) zgodnie z poz. nri poz. nr..... do jadłospisu			
SERWIS KAWOWY			
OBIAD w tym: 1. Zupa zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 2. Danie główne zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 3. Dodatek skrobiowy zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 4. Surówki zgodnie z pozycją/ami nr do jadłospisu 5. Warzywa gotowane podawane na ciepło zgodnie z pozycją nr ... do jadłospisu 6. Deser zgodnie z pozycją nr do jadłospisu			
KOLACJA w tym: 1. Pólmisek wędlin zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 2. Sałatki (2 rodzaje) zgodnie z poz. nri poz. nr... do jadłospisu 3. Przekąski zimne (3 rodzaje) zgodnie z poz. nr, poz. nr i poz. nr..... do jadłospisu 4. Danie gorące (2 rodzaje) zgodnie z poz. nr i poz. nrdo jadłospisu			
ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO			

Zamawiający**Wykonawca**

.....

.....

Załącznik nr 3 do Umowy - propozycje do jadłospisów

Szczegółowe propozycje do jadłospisów

Ia	Przekąski zimne - co najmniej 21 propozycji w tym co najmniej 7 propozycji rybnych, co najmniej 7 propozycji bezmięśnych	
	rybne:	
	101	
	102	
	103	
	...	
	bezmięśne:	
	111	
	112	
	113	
	...	
	pozostałe:	
	121	
	122	
123		
...		
Ib	Salatki - co najmniej 21 propozycji	
	151	
	152	
	153	
	154	
	155	
	...	
II	Zupy - co najmniej 21 propozycji	
	201	
	202	
	203	
	204	
	205	
	206	
	207	

	...																								
III	Dania główne obiadowe:																								
	IIIa	<p>Dania mięsne – co najmniej 21 propozycji (w tym co najmniej 7 propozycji z mięsa wołowego, co najmniej 7 propozycji z mięsa wieprzowego, co najmniej 7 propozycji z mięsa drobiowego) nie więcej niż 5 propozycji mięsa mielonego oraz nie więcej niż 5 propozycji mięsa w sosie</p> <p>Uwaga: Zamawiający rozumie przez danie mięsne w sosie tylko i wyłącznie danie mięsne w sosie, który stanowi dodatek do mięsa jak np. sos chrzanowy, grzybowy, koperkowy itp. Danie mięsne w sosie własnym nie będzie traktowane przez Zamawiającego jako danie mięsne w sosie. Danie mięsne w sosie musi zawierać nazwę sosu.</p> <p>wołowina:</p> <table border="1"> <tr><td>301</td><td></td></tr> <tr><td>302</td><td></td></tr> <tr><td>303</td><td></td></tr> <tr><td>...</td><td></td></tr> </table> <p>wieprzowina:</p> <table border="1"> <tr><td>311</td><td></td></tr> <tr><td>312</td><td></td></tr> <tr><td>313</td><td></td></tr> <tr><td>...</td><td></td></tr> </table> <p>drób:</p> <table border="1"> <tr><td>321</td><td></td></tr> <tr><td>322</td><td></td></tr> <tr><td>323</td><td></td></tr> <tr><td>...</td><td></td></tr> </table>	301		302		303		...		311		312		313		...		321		322		323		...
301																									
302																									
303																									
...																									
311																									
312																									
313																									
...																									
321																									
322																									
323																									
...																									
IIIb	Dania jarskie - co najmniej 10 propozycji																								
	331																								
	332																								
	333																								
	334																								
	335																								
	...																								

	IIIc	Dania rybne - co najmniej 5 propozycji Uwaga: Propozycje muszą zawierać nazwę ryby
		361
		362
		363
		364
		365
		...
IVa	Dodatki skrobiowe do obiadu - co najmniej 10 propozycji Uwaga: Propozycje muszą zawierać kluski śląskie i kopytka	
		401
		402
		403
		404
		405
		...
IVb	Inne dodatki do obiadu	
	Surówki - co najmniej 14 propozycji w tym nie więcej niż 5 propozycji na bazie kapusty	
		430
		431
		432
		433
		434
	
	Warzywa gotowane podawane na ciepło - co najmniej 14 propozycji w tym nie więcej niż 5 propozycji na bazie kapusty	
		461
		462
		463
		...
	na bazie kapusty:	
		481
	482	
	483	

	484	
	485	
V	Desery i ciasta - co najmniej 15 propozycji	
	501	
	502	
	503	
	504	
	505	
	506	
	...	
VI	Pólmisek wędlin - co najmniej 10 propozycji	
	Uwaga: Każda z propozycji musi zawierać co najmniej 4 rodzaje wędlin	
	601	
	602	
	603	
604		
605		
...		
VII	Pólmisek nabiału - co najmniej 5 propozycji	
	Uwaga: Każda z propozycji musi zawierać co najmniej 5 rodzajów nabiału w tym: jajka, sery żółte, sery białe, sery pleśniowe, serki topione	
	701	jajka:
		ser żółty:
		ser biały:
		ser pleśniowy:
serek topiony:		

	702	jajka:
		ser żółty:
		ser biały:
		ser pleśniowy:
		serek topiony:
	703	jajka:
		ser żółty:
		ser biały:
		ser pleśniowy:
		serek topiony:
	704	jajka:
		ser żółty:
		ser biały:
		ser pleśniowy:
		serek topiony:
	705	jajka:
		ser żółty:
		ser biały:
		ser pleśniowy:
		serek topiony:
706	jajka:	
	ser żółty:	
	ser biały:	
	ser pleśniowy:	
	serek topiony:	
...		
VIII	Danie na gorąco	
	<p>śniadanie - co najmniej 21 propozycji w tym co najmniej 10 propozycji bezmięсных</p> <p>Uwaga: Jedną z propozycji musi stanowić jajecznica. Zamawiający uzna (policzy) jajecznicę za jedną propozycję dania na gorąco, bez względu na to ile rodzajów tego dania Wykonawca zaoferuje .</p>	
	beźmięsne:	
	801	
	802	
	803	
	804	
	805	
	...	
	pozostałe:	
	820	
	821	
	822	

	...	
	kolacja - co najmniej 21 propozycji w tym co najmniej 10 propozycji bezmięsnych	
	bezmięsne:	
	851	
	852	
	853	
	854	
	855	
	pozostałe:	
	871	
	872	
	873	
	...	
IX	Pasty - co najmniej 10 propozycji	
	901	
	902	
	903	
	904	
	905	
	...	

Załącznik nr 4 do Umowy

Protokół odbioru ilościowego i jakościowego w ramach Umowy nr

Miejsce świadczenia usługi: Filia Krajowej Szkoły Skarbowości w Muszynie	
Dotyczy Zapotrzebowania na usługi gastronomiczne nr, z dnia	
Data sporządzenia protokołu:	
Odbiór ilościowy usługi § 5 ust. 2 Umowy:	
Usługę wykonano należyście zgodnie z Zapotrzebowaniem i Umową. Protokół podpisano bez zastrzeżeń*	
.....
Za Wykonawcę	Za Zamawiającego
Stwierdzono następujące uchybienia w zakresie odbioru ilościowego w stosunku do Zapotrzebowania i Umowy (wpisać szczegółowo zastrzeżenia):*	
.....	
.....	
.....	
.....
Za Wykonawcę	Za Zamawiającego
Odbiór jakościowy usługi § 5 ust. 3 Umowy:	
Usługę wykonano należyście zgodnie z Zapotrzebowaniem i Umową. Protokół podpisano bez zastrzeżeń*	
.....
Za Wykonawcę	Za Zamawiającego
Stwierdzono następujące uchybienia w zakresie odbioru ilościowego w stosunku do Zapotrzebowania i Umowy (wpisać szczegółowo zastrzeżenia):*	
.....	
.....	
.....	
w tym opóźnienie: minut.	
.....
Za Wykonawcę	Za Zamawiającego

* należy podpisać tylko odpowiednie sekcje Protokołu w zakresie odbioru ilościowego i jakościowego

