Załącznik nr 7 do SWZ
projekt umowy

Umowa nr……

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

a

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

w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości mniejszej niż progi unijne, prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.)

§ 1.

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Krajowej Szkoły Skarbowości (dalej zwanej także KSS lub Zamawiającym) w celu zapewnienia wyżywienia dla uczestników szkoleń odbywających się w Filii KSS w Krakowie, ul. Rzemieślnicza 20.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) oraz serwisu kawowego, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego.
3. W okresie realizacji umowy Zamawiający przewiduje 5 900 osobodni.

   Zamawiający określa minimalny zakres umowy – 4 700 osobodni.
4. 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 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.),
   2) aktami wykonawczymi do ww. ustawy oraz innymi przepisami, obejmującymi zakresem regulacji świadczenie usług objętych niniejszym zamówieniem.
5. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego dla poszczególnych posiłków:
   1) **ŚNIADANIE** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki), w skład którego wchodzą:
      a) wrzątek i napoje gorące: w tym 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 (w szczególności: chleb, chleb tostowy, bułki, rogale, chałka) pszenne, żytnie oraz mieszane w ilości około 100 g na osobę,
      d) półmisek wędlin: drobiowe, wieprzowe, kiełbasy suche oraz metka i pasztet (co najmniej 4 rodzaje do posiłku, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
      e) półmisek nabiału – (co najmniej 4 rodzaje do posiłku w tym: jajka, sery żółte, sery białe zamiennie z dodatkiem warzyw lub ziół, sery pleśniowe, łącznie co najmniej 80 g na osobę),
      f) masło, margaryna (łącznie 20 g na osobę),
      g) dżem, miód (łącznie 25 g na osobę),
      h) ketchup, musztarda, chrzan (łącznie 30 g na osobę),
      i) jogurty (150 g na osobę),
      j) mleko przegotowane (gorące), płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje), musli (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń,
      k) warzywa świeże (co najmniej 3 rodzaje, np. pomidor (np. rzymskie, malinowe, koktajlowe) ogórek, sałata (np. masłowa, rukola, roszponka, rzymska) papryka (różne kolory), rzodkiewka, szpinak w liściach, seler naciowy, avocado, kiełki, cebula pokrojona w piórka, szczypiorek - serwowane bez ograniczeń,
      l) dodatki do warzyw (co najmniej 2 rodzaje) – np. oliwa z oliwek (również smakowe), sosy (czosnkowy, musztardowy, vinegret), ocet balsamiczny,
      ł) dwa dania na gorąco (jedno mięsne, drugie bezmięsne) **–** łącznie co najmniej 200 g na osobę,
      m) pasty różne (co najmniej 2 rodzaje) – łącznie 40 g na osobę.
   2) **SERWIS KAWOWY** w skład, którego wchodzą:
      a) napoje gorące: kawa, herbata (co najmniej 350 ml na osobę),

b) dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
c) woda niegazowana z cytryną, miętą itp. serwowana w dzbankach lub dyspenserach (co najmniej 500 ml na osobę),
d) ciastka kruche co najmniej 30g/osobę, dopuszcza się w uzgodnieniu z przedstawicielem zamawiającego zamianę ciastek kruchych na owoce lub warzywa.

3) **OBIAD** serwowany przez obsługę kelnerską, w skład którego wchodzą:
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 150 g, w sosie 200 g, z warzywami 250 g, bądź jarskie 200 g,
- dodatek skrobiowy: ziemniaki, kluski – 200 g, makaron, kasza, ryż, frytki – 150 g,
- surówki i warzywa gotowane – po jednym rodzaju do obiadu - min. 200 g na osobę, w tym surówka min. 100 g oraz warzywa gotowane min 100 g,

c) deser: sałatki-musy-galaretki owocowe, budynie, owoce (co najmniej 100 g na osobę),
d) woda niegazowana z cytryną, serwowana w dzbankach lub dyspenserach.

4) **KOLACJA** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki), w skład którego wchodzą:
a) napoje gorące: herbata, kawa (co najmniej 450 ml na osobę),
b) dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
c) pieczywo (w szczególności: chleb, chleb tostowy, bułki, rogale, chałka) pszenne, żytnie oraz mieszane w ilości około 100 g /os,
d) masło, margaryna (co najmniej łącznie 20 g na osobę),
e) ketchup, musztarda, chrzan (łącznie 30 g na osobę),
f) półmiski wędlin (co najmniej 4 rodzaje do posiłku, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
g) nabiał – sery żółte, sery białe, sery pleśniowe, jajka gotowane, łącznie co najmniej 60 g na osobę,
h) sałatki –2 rodzaje łącznie co najmniej 150 g na osobę,
i) warzywa świeże 2 rodzaje, np. pomidor (np. rzymskie, malinowe, koktajlowe), ogórek, sałata (np. masłowa, rukola, roszponka, rzymska) - serwowane bez ograniczeń
j) danie gorące –2 rodzaje (łącznie co najmniej 250 g na osobę)
k) przekąski zimne –3 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę).
l) marynaty (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń.

6. Przy realizacji usługi cateringowej Wykonawca uwzględni szczególnie sposób serwowania oraz jakość potraw dla poszczególnych posiłków:
1) dla **ŚNIADANIA**:
a) napoje gorące, w tym:
- kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub ekspresu (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) pakowana jednostkowo w kopertach,
- kakao prawdziwe gorzkie (nie instant) – w postaci gotowej do spożycia

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 około 10g,

c) pieczywo – chleb i chałka w kromkach, bułki i rogale w całości – wyłożone w wiklinowym koszyku lub innym otwartym, stylowym pojemniku, przeznaczonym do kontaktu z żywnością,
d) toster, deska drewniana i nóż do krojenia pieczywa – Wykonawca zabezpiecza sprzęt,
e) półmisek wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach,
f) nabiał – co najmniej 4 rodzaje do posiłku w tym:
   - jajka – gotowane, serwowane w połówkach, dodatki np. majonez, sos tatarski - podawane w osobnym naczyniu,
   - sery żółte - zawartość tłuszczu minimum 45%, pokrojone w plastry,
   - sery białe np. twaróg, ziarniste, feta, mozarella z dodatkami lub bez dodatków (np. rzodkiewka, szczypiorek, pomidory),
   - sery pleśniowe: w tym brie oraz camembert – pokrojone na cząstki;
g) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane jednostkowo o pojemności 10 g, margaryna – pakowana jednostkowo o pojemności 10 g, dżem, miód – pakowany jednostkowo o pojemności 25 g,
h) ketchup, musztarda, chrzan (30 g na osobę) - pakowane jednostkowo lub w pojemnikach z dozownikiem,
i) jogurty (owocowe, naturalne) – w kubeczkach o pojemności około 150 g,
j) mleko przegotowane (gorące) – co najmniej 2% tłuszczu, musli (co najmniej 2 rodzaje), płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje) – podawane w dyspenserach,
k) warzywa 3 rodzaje, np. pomidor (np. rzymskie, malinowe, koktajlowe), ogórek, sałata (np. masłowa, rukola, roszponka, rzymska), papryka(różne kolory), rzodkiewka, szpinak w liściach, seler naciowy, avocado, kiełki, cebula pokrojona w piórka, szczypiorek) – pokrojone w plastry lub cząstki,
l) dania na gorąco wyłożone w naczyniu z podgrzewaczem – zawartość mięsa minimum 80 % bez MOM,
m) pasty różne (np. twarogowe, bez podstawy twarogowej: rybne, jajeczne, warzywne, hummus) – porcjowane w kulkach wyłożone na tacach.

2) dla **SERWISU KAWOWEGO**:
   a) napoje gorące, w tym:
      - kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub ekspresu (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) - 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 10 g,
   c) woda niegazowana z cytryną, miętą itp. serwowana w dzbankach lub dyspenserach (co najmniej 500 ml na osobę),
   d) ciastka kruche wyłożone na paterze.

Wykonawca zabezpieczy wodę mineralną po jednej butelce wody gazowanej i niegazowanej o pojemności 500 ml na każdy dzień szkoleniowy, dla wykładowców świadczących usługi na rzecz Zamawiającego. Woda mineralna wraz ze szklanką powinna zostać dostarczona do sali wykładowej wskazanej przez Zamawiającego 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: sałatki-musy-galaretki owocowe, budynie, owoce - wcześniej wyporcjowane,
   d) woda niegazowana z cytryną wystawione na stole lub do pobrania z oddzielnego stołu,
   e) Wykonawca zapewnia jednorazowe woreczki/tacki papierowe do pobrania asortymentu na wynos.

4) dla **KOLACJI:**
   a) napoje gorące, w tym:
      - kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub ekspresu (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) - 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 około 10g,
   c) pieczywo – chleb w kromkach, bułki w całości,
   d) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane jednostkowo o pojemności 10 g, margaryna – pakowana jednostkowo o pojemności 10 g,
   e) półmiski wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach,
   f) sałatki – wyłożone w naczyniach,
   g) dania gorące – w estetycznym ekspozytorze z podgrzewaczem,
   h) przekąski zimne wyłożone na estetycznych tacach,
   i) marynaty (np. papryka, ogórki, pieczarki) – wyłożone w naczyniu,
   j) nabiał wyłożony na estetycznych tacach,
   k) warzywa wyłożone na estetycznych tacach, miskach.

7. Podczas serwowania śniadania oraz kolacji wymagane jest stosowanie stalowych tac i półmisków oraz dekorowanie ich owocami i warzywami np. sałata, pietruszka, pomidor

koktajlowy, pomarańcza, kiełki, rzodkiewka itp. W przypadku obiadu dekorowane według powyższych wskazań powinny być naczynia z serwowanymi daniami oraz surówkami.

8. Produkty pakowane jednostkowo w pojemnikach powinny być podawane w estetycznych (szklanych, ceramicznych lub stalowych) ekspozytorach.
9. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu gotowe menu na dany tydzień szkoleniowy w wersji elektronicznej co najmniej na trzy dni przed realizacją usługi. Zaproponowane menu będzie przygotowane w oparciu o sztukę kulinarną (różnorodność, kaloryczność, estetyka dań). Zamawiający ma prawo wprowadzić zmiany w zaproponowanym menu w ciągu 24 godzin od otrzymania menu. Ostateczne zatwierdzenie menu leży po stronie Zamawiającego.
10. Wykonawca jest zobowiązany do udostępnienia wykazów alergenów przyrządzanych dań.
11. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całodziennego wyżywienia wg diet specjalnych (np. wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej, gotowanej), zgodnie ze zgłoszeniem Zamawiającego i przedstawienia Zamawiającemu całodziennego jadłospisu do ostatecznego zaakceptowania propozycji.
12. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia całodziennego wyżywienia dla każdorazowego zgłoszenia przez Zamawiającego, innego rodzaju diety niż wyżej wymienione.
13. Zmówienia będą składane przez Zamawiającego na Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi cateringowe". Wzór Formularza stanowi Załącznik nr 1 do Umowy.
14. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w dni robocze (od poniedziałku do piątku) oraz w zależności od potrzeb Zamawiającego w soboty i niedziele. Informacja o liczbie zamawianych posiłków i ich rodzajach w danym tygodniu będzie przekazywana do Wykonawcy pisemnie, drogą elektronicznej (mail) przez Zamawiającego z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty liczby posiłków najpóźniej na 24 godziny przed ich wydaniem, maksymalnie do 20% pierwotnego zamówienia.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna) oraz udostępnienia dokumentacji z tym związanej do wglądu.
16. Wykonawca ma obowiązek pobierania, opisywania i przechowywania próbek spożywanej w Filii żywności, z zastosowaniem przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545).
17. Posiłki dostarczane będą w termosach i hermetycznie zamykanych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy, spełniającym wymagania sanitarne. Przygotowane i dostarczone posiłki Wykonawca będzie serwował w sali konsumpcyjnej wskazanej przez Zamawiającego. Do zakresu obowiązków Wykonawcy należy również odbiór śmieci i odpadów pokonsumpcyjnych. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu dostawy, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.
18. Serwis kawowy realizowany będzie w salach wykładowych. Zamawiający ma prawo zlecić Wykonawcy organizację serwisu kawowego w salach wykładowych zgodnie z zapotrzebowaniem. Konieczne jest zabezpieczenie ilości obsługi, zastawy stołowej oraz zaparzaczy lub ekspresów do kawy. Ilość wyposażenia uzależniona jest od liczebności obsługiwanych grup szkoleniowych. Zamawiający będzie każdorazowo potwierdzał miejsce realizacji przerwy kawowej.

19. Wykonawca ma obowiązek zabezpieczenia sprzętu do zmywania i wyparzania zastawy stołowej. W przypadku realizacji serwisów kawowych w sali kawiarnianej Wykonawca zabezpieczy również sprzęt do zmywania i wyparzania zastawy stołowej na zapleczu sali kawiarnianej.

20. Wymagania dotyczące suchego prowiantu wydawanego zamiast posiłku:

    Prowiant powinien być zapakowany w estetyczne, ekologiczne papierowe torby z uchwytami.

    1) w zamian za śniadanie lub kolację**:**
        a) kanapki przygotowane z ciemnej i jasnej bułki, smarowane masłem z obu stron, zawinięte w folię aluminiową spożywczą lub w torebkach śniadaniowych (papierowych),
            - 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) owoc np. jabłko, gruszka, banan itp. (o wadze, co najmniej 100g),
        c) warzywo twarde (o wadze, co najmniej 80g),
        d) woda mineralna gazowana/niegazowana butelkowana 0,5 l,
        e) sok owocowy w kartoniku/butelce min. 200 ml,
        f) paluszki min. 70 g,
        g) rogalik z nadzieniem lub inne ciastko pakowane jednostkowo 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 z obu stron, 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 75 g (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 twarde (o wadze co najmniej 80g),
        d) woda mineralna gazowana/niegazowana butelkowana 0,5 l,
        e) sok owocowy w kartoniku/butelce 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 osób ze zgłoszoną dietą, prowianty będą przygotowane zgodnie z rodzajem diety. W przypadku szkoleń trwających nie dłużej niż 3 dni suchy prowiant będzie zgłaszany przez Zamawiającego dzień wcześniej.

21. Po stronie Wykonawcy leży obowiązek utrzymania w czystości (w tym dezynfekcja zgodnie z procedurami postępowania w sytuacji epidemicznej) udostępnionych pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji umowy, w tym sale konsumpcyjne wraz z zapleczem kuchennym, magazynami, zmywakiem oraz sprzętami np. stoły, krzesła, ciąg wydawczy, szafki oraz sale wykładowe w przypadku, gdy na sali/salach organizowana jest przerwa kawowa.

22. Ciąg wydawczy stanowiący element wyposażenia sali konsumpcyjnej w Krakowie zostanie użyczony Wykonawcy odrębną umową. Wykonawca zobowiązany będzie do dbałości o stan techniczny oraz utrzymanie czystości urządzenia.

23. Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie dostarczenia do miejsca świadczenia usługi:
    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.
24. Przewidywany czas dostarczenia i serwowania poszczególnych posiłków przez Wykonawcę będzie uzależniony od potrzeb poszczególnych grup szkoleniowych i będzie każdorazowo uzgodniony z Zamawiającym w ramach poniżej określonych przedziałów czasowych:
    1) ŚNIADANIE w godzinach od 6.00 do 9.00,
    2) SERWIS KAWOWY w godzinach trwania zajęć szkoleniowych w danym dniu w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego, określonych w Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi cateringowe”,
    3) OBIAD w godzinach od 11.00 do 14.30 - w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego,
    4) KOLACJA w godzinach 17.30 do 20.00.
25. Dania i napoje serwowane będą w estetycznych naczyniach wielorazowego użytku (porcelit, porcelana, ceramika). Sztućce muszą być metalowe wielorazowego użytku. Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. Zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy stołowej oraz odpowiednich naczyń należy do Wykonawcy.
26. W przypadku serwowania obiadu Wykonawca zapewni odpowiednie ułożenie zastawy stołowej zgodne z ogólnymi zasadami nakrywania stołów. Na każdy stół w sali konsumpcyjnej Wykonawca dostarczy 2-elementowy zestaw do przypraw (solniczka, pieprzniczka) i wykałaczki pakowane jednostkowo. Wykonawca zapewni 3 zestawy karafek na przyprawy w płynie (3 szt. w ramach jednego zestawu) usytuowane w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu na sali konsumpcyjnej oraz świeczniki i inne elementy dekoracji stołów, do ciągu wydawczego i do serwisu kawowego.
27. Wykonawca zabezpieczy regały z tacami na brudne naczynia na kółkach ze stali nierdzewnej.
28. Wykonawca zapewni również dekorację stołów; tj. obrusy (czyste, estetyczne, wyprasowane i zmieniane wg potrzeb), jednorazowe podkładki papierowe z logo Wykonawcy, serwetniki wraz z serwetkami na każdy stół lub inny element dekoracyjny uzgodniony z Zamawiającym oraz obsługę kelnerską w trakcie trwania posiłków.
29. Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do zapewnienia stałej obecności obsługi kelnerskiej na sali konsumpcyjnej i sali kawiarnianej w czasie trwania posiłków i przerw kawowych.
30. Realizacja czynności takich jak przygotowanie posiłków do serwowania i wydawania na bufet, zmywanie, sprzątanie zaplecza kuchennego wykonuje wyłącznie personel kuchenny, w którego skład nie wchodzi obsługa kelnerska.
31. Ilość personelu obsługującego grupy szkoleniowe uzależniona będzie od ich liczebności:
    1) w przypadku serwowania obiadów:
        - dwóch kelnerów dla grupy do 70 osób,
        - trzech kelnerów dla grupy powyżej 70 osób.
    2) w przypadku serwowania śniadań i kolacji:
        - co najmniej jeden kelner dla grupy do 40 osób,
        - dwóch kelnerów dla grupy powyżej 40 osób.

32. Wykonawca zapewni estetyczne i jednakowe uniformy dla obsługi kelnerskiej (staranny zawsze czysty i jednolity):
    1) personel kuchenny: fartuch lub zapaska, czepek lub opaska, odpowiednie obuwie antyślizgowe ,
    2) obsługa kelnerska: koszula biała/czarna/granatowa, spódnica/spodnie (wizytowe), zapaska, starannie spięte włosy, obuwie czarne (obuwie sportowe jest niedopuszczalne), paznokcie w naturalnym kolorze.
33. Zamawiający, stosownie do art. 95 ust. 2 ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane w pkt 1 czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 1320 z późn. zm.).

Zamawiający określa:

1) rodzaj czynności związanych z realizacją zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia: czynności polegające na przygotowywaniu, dostarczaniu i podawaniu posiłków,
2) sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób,
    a) przedłożenie najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji usługi, oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności związanych z realizacją zamówienia. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk zatrudnionych pracowników, daty zawarcia umowy o pracę, rodzaju umowy o pracę, wymiaru etatu, zakresu obowiązków oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy,
    b) przedłożenie na każde wezwanie Zamawiającego w trakcie realizacji zamówienia w wyznaczonym terminie wskazanych poniżej dowodów w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane w § 1 ust. 33 pkt 1) czynności w trakcie realizacji umowy:
        - oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk zatrudnionych pracowników, daty zawarcia umowy o pracę, rodzaju umowy o pracę, wymiaru etatu, zakresu obowiązków oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy,
        - poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony), za-

wierającą imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu oraz zakres obowiązków pracownika,

- poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń,
- zaświadczenie właściwego oddziału ZUS potwierdzające opłacenie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę za ostatni okres rozliczeniowy,
- oświadczenia zatrudnionego pracownika o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę, zawierającego imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu oraz zakres obowiązków pracownika.

3) uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań, związanych z zatrudnianiem tych osób.

a) w trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 1 ust. 33 pkt 1) czynności, Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania wymogów zatrudnienia,
- przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

34. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę powyższego wymagania poprzez zlecenie przeprowadzenia kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

35. Zamawiający dopuszcza zmiany osób podlegających zatrudnieniu wykonujących czynności wskazane w § 1 ust. 33 pkt 1. W przypadku ustania zatrudnienia osoby, o której mowa w tym ustępie w trakcie wykonywania przedmiotu umowy, Wykonawca zobowiązuje się w jej miejsce zatrudnić w terminie 3 dni roboczych od dnia ustania zatrudnienia inną osobę. Przed rozpoczęciem czynności, o których mowa wyżej, przez nową osobę, Wykonawca zobowiązany jest złożyć Zamawiającemu oświadczenie, o którym mowa w ust. 33 pkt 2) lit. a.

§ 2

Zobowiązania Zamawiającego

Zamawiający zobowiązuje się na czas obowiązywania umowy zapewnić Wykonawcy:

1) pomieszczenie do przechowywania naczyń niezbędnych do świadczenia usług na rzecz Zamawiającego,
2) pomieszczenie przystosowane do mycia zastawy stołowej niezbędnej do świadczenia usług na rzecz Zamawiającego
3) wodę i energię elektryczną w ilości niezbędnej do mycia naczyń, o których mowa w pkt 2.

§ 3

Termin obowiązywania Umowy

Umowa obowiązuje przez okres 12 miesięcy od dnia jej zawarcia lub do czasu wyczerpania kwoty, o której mowa w § 4 ust. 1, w zależności, która z przesłanek wystąpi wcześniej.

§ 4

Wynagrodzenie

1. Całkowita wartość umowy za świadczenie usług cateringowych w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Krakowie wynosi ……zł brutto (słownie: …złotych 00/100) zgodnie ze złożonym przez Wykonawcę formularzem ofertowym.
2. Wskazana w ofercie cena dziennego wyżywienia jednej osoby wraz z przerwą kawową (jednego osobodnia) zgodnie z zakresem świadczenia określonym w § 1 wynosi…… zł brutto w tym:
    a) Cena śniadania dla jednej osoby wynosi ……zł brutto;
    b) Cena serwisu kawowego dla jednej osoby wynosi ……zł brutto;
    c) Cena obiadu dla jednej osoby wynosi …….. zł brutto;
    d) Cena kolacji dla jednej osoby wynosi ……..zł brutto.
3. Kwoty wskazane w ust. 2 stanowią podstawę do obliczania „Wartości zamówienia brutto" w Formularzach „Zapotrzebowanie na usługi cateringowe" i będą wpisywane w kolumnie „Cena jednostkowa brutto" tego Formularza.
4. Wykonawca gwarantuje niezmienność cen jednostkowych brutto w okresie obowiązywania umowy.
5. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie miesięcznie wyłącznie za faktycznie wykonane na rzecz Zamawiającego usługi cateringowe.
6. Kwotę miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy stanowi suma kwot z kolumny „Wartość zamówienia brutto" z Formularzy „Zapotrzebowanie na usługi cateringowe", obejmujących usługi cateringowe zrealizowane przez Wykonawcę w danym miesiącu kalendarzowym i odebranych na podstawie Protokołów odbioru ilościowego i jakościowego, o których mowa w § 6 Umowy, podpisanych przez Zamawiającego bez zastrzeżeń.
7. Wynagrodzenie Wykonawcy, określone w ust. 5 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 cateringowe" oraz towarzyszące tym Formularzom Protokoły odbioru ilościowego i jakościowego podpisane bez zastrzeżeń za dany okres rozliczeniowy (miesiąc).
9. Wykonawca zobowiązany jest do wystawiania faktur na Krajową Szkołą Skarbowości 03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4, NIP 1132932391.

Adresem dla doręczenia Zamawiającemu faktury jest: Filia Krajowej Szkoły Skarbowości w Filii KSS w Krakowie, ul. Rzemieślnicza 20.

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.

§ 5

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.

§ 6

Procedura odbioru usług cateringowych

1. W terminie do 3 dni od dnia wykonania usług cateringowych, o których mowa w § 1, za każdy dzień świadczenia usługi zostanie sporządzony cząstkowy Protokół odbioru ilościowego i jakościowego zrealizowanych usług, którego wzór stanowi Załącznik nr 3 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 cateringowe", zgodnie z procedurą określoną w § 1.
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 cateringowe", 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 cateringowych.
7. W przypadku, gdy zostaną stwierdzone trzykrotnie i potwierdzone w Protokole odbioru ilościowego i jakościowego, w trybie o którym mowa w § 6 Umowy, jakiekolwiek nieprawidłowości w realizacji Umowy spowodowane działaniem Wykonawcy, Zamawiający

będzie uprawniony do rozwiązania Umowy przed upływem terminu na jaki została zawarta, z jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia, na koniec miesiąca kalendarzowego.

§ 7

Kary umowne

1. W przypadku, jakiejkolwiek zwłoki Wykonawcy w realizacji przedmiotu umowy przekraczającego 15 minut w odniesieniu do terminów serwowania poszczególnych posiłków uzgodnionych uprzednio z Zamawiającym w Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi cateringowe", Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **10%** wartości brutto usługi wykonanej danego dnia, którego dotyczy stwierdzona zwłoka.
2. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego jakichkolwiek uchybień ilościowych lub jakościowych dotyczących realizacji przedmiotu Umowy, Zamawiający potrąca Wykonawcy karę umowną w wysokości **10%** wartości brutto usługi wykonanej danego dnia, którego dotyczy stwierdzone uchybienie potwierdzone w Protokole odbioru ilościowego i jakościowego stanowiącym Załącznik nr 3 do Umowy.
3. W przypadku naruszenia postanowień § 1 ust. 4 - 32 Umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **5%** wartości brutto usługi wykonanej danego dnia.
4. W uzasadnionych przypadkach, np. niewykonanie usługi w danym dniu, Zamawiający jest uprawniony do zlecenia wykonania zamówienia osobie trzeciej na koszt Wykonawcy, bez wystąpienia do sądu o wyrażenie zgody.
5. W przypadku nieodnowienia i nieprzedłożenia przez Wykonawcę polisy odpowiedzialności cywilnej w wysokości 500,00 złotych (słownie: pięćset złotych) brutto za każdy dzień braku opłaconej polisy.
6. W przypadku ujawnienia niespełnienia wymogu zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności określone w § 1 ust. 33 pkt 1, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kary umownej, w wysokości 5 000,00 złotych (słownie: pięć tysięcy złotych) za każdą osobę niezatrudnioną na umowę o pracę lub za każdy przypadek nie utrzymania ciągłości zatrudnienia na umowę o pracę.
7. W przypadku rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 5 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust.1 umowy.
8. Kary umowne będą naliczane niezależnie od siebie. 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.
11. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 30 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust.1 umowy.

§ 8

Polisa OC

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 200 000 złotych (dwieście 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 nieodnowienia przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy polisy, Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym bez zachowania okresu wypowiedzenia albo ubezpieczyć Wykonawcę na jego koszt. Koszty poniesione na ubezpieczenie Wykonawcy, Zamawiający może potrącić z wynagrodzenia, po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do zapłaty na podstawie noty obciążeniowej. Rozwiązanie umowy w trybie natychmiastowym stanowi rozwiązanie umowy 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 § 7 ust. 5.

§ 9

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 której wystąpienie Wykonawca ani Zamawiający nie mają wpływu, działając racjonalnie, nie mogli zapobiec przed zawarciem Umowy, której, w przypadku jej wystąpienia, Wykonawca ani Zamawiający, działając racjonalnie, nie mogli uniknąć lub jej przezwyciężyć, oraz która nie może być zasadniczo przypisana Wykonawcy ani Zamawiającemu. W szczególności za siłę wyższą uznaje się klęski żywiołowe takie jak powodzie, 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.
3. W przypadku wystąpienia siły wyższej Strona, która uzyskała taką informację niezwłocznie poinformuje drugą Stronę o niemożności wykonania swoich zobowiązań wynikających z umowy.

§ 10
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.

§ 11

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 2021 r. poz. 685 z późn. zm.),
   2) zmiana terminu realizacji Umowy jak również zakresu usług w przypadku wystąpienia siły wyższej, o której mowa w § 9 Umowy.
2. Wprowadzenie zmian postanowień umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 12

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 jest osoba wyznaczona przez kierownika filii KSS w Krakowie.
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 Krakowie.
4. W przypadku jakiejkolwiek 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. 465 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 i przepisom ustawy Prawo zamówień publicznych.
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 zawieszone 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 1 do Umowy

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	**Liczba osób**	**Cena jednostkowa brutto**	**Wartość brutto**
ŚNIADANIE w tym: 1. Półmisek wędlin zgodnie z pozycją nr ……..do jadłospisu 2. Półmisek nabiału zgodnie z pozycją nr ….. do jadłospisu 3. Danie na gorąco -2 rodzaje (jedno bezmięsne) zgodnie z pozycją nr .... do jadłospisu 4. Pasty (2 rodzaje) zgodnie z poz. nr ……i 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. Półmisek wędlin zgodnie z pozycją nr ……. do jadłospisu 2. Sałatki (2 rodzaje) zgodnie z poz. nr ….i 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. nr …….do jadłospisu			
ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO			

Zamawiający **Wykonawca**

Załącznik nr 2 do Umowy – jadłospis

JADŁOSPIS

PRZEKĄSKI ZIMNE	
RYBNE	
1	śledź z jabłkiem w śmietanie
2	śledź w oleju
3	dorsz po grecku
4	rolmopsy śledziowe po kaszubsku
5	rolada szpinakowa z łososiem wędzonym
6	tatar ze śledzia
7	miruna po japońsku
propozycje Wykonawcy	
8	
9	
10	
BEZMIĘSNE	
11	tortilla z warzywami
12	roladki z cukinii z twarożkiem
13	roladki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą
14	carpaccio z buraka z serem feta
15	jajko w sosie tatarskim
16	tarta z pieczarkami/warzywami
17	pasztet z selera
propozycje Wykonawcy	
18	
19	
20	
MIĘSNE	
21	pasztet z żurawiną
22	schab pieczony w ziołach
23	roladki z kurczaka
24	pierś z indyka z morelą
25	karkówka pieczona
26	roladki z szynki faszerowane serkiem kanapkowym i ogórkami konserwowymi
27	kulki pieczone z mięsa mielonego faszerowane serem
propozycje Wykonawcy	
28	
29	
30	
SAŁATKI	
31	jarzynowa
32	ziemniaczana z ogórkiem kiszonym i cebulą
33	gyros
34	śledziowa z buraczkami
35	krabowa
36	tuńczykowa z ryżem
37	grecka z fetą
38	caprese
39	cesar

40	mix sałat z warzywami, boczkiem i pestkami dyni
41	rukola z orzechami, gruszką i serem pleśniowym
42	szpinak z suszonymi pomidorami i kozim serem
43	roszponka z pomidorami, ogórkami, ziarnami słonecznika i serem feta
44	z kurczakiem i makaronem chińskim
45	z ananasem, selerem konserwowym i szynką
46	makaronowa z rukolą i suszonymi pomidorami
47	z pierożkami tortellini, porem i kukurydzą
48	z pieczarkami marynowanymi i żółtym serem
49	z roszponką, pomidorami koktajlowymi, kulkami mozzarelli i oliwkami
50	meksykańska
51	hawajska
propozycje Wykonawcy	
52	
53	
54	
ZUPY	
55	rosół z makaronem
56	pomidorowa z makaronem/ryżem
57	ogórkowa
58	barszcz ukraiński
59	botwinka z jajkiem (sezonowo)
60	chłodnik z jajkiem (sezonowo)
61	pieczarkowa
62	żurek z jajkiem
63	krupnik
64	szczawiowa
65	kapuśniak z kiszonej kapusty
66	gulaszowa
67	fasolowa
68	jarzynowa
69	kalafiorowa
70	rybna
71	krem z marchewki
72	krem z pomidorów
73	krem z dyni (sezonowo)
74	krem z buraków
75	krem z ziemniaka z boczkiem
propozycje Wykonawcy	
76	
77	
78	
DANIE GŁÓWNE OBIADOWE - MIĘSNE	
WOŁOWINA	
79	bitki wołowe w sosie pieczeniowym
80	gulasz wołowy
81	zrazy zawijane z boczkiem u ogórkiem kiszonym
82	rumsztyk z cebulą
83	wołowina po burgundzku
propozycje Wykonawcy	
84	

85	
86	
WIEPRZOWINA	
87	kotlet schabowy
88	łopatka wieprzowa faszerowana warzywami
89	karkówka w sosie grzybowym
90	rolada schabowa ze szpinakiem
91	pieczeń z duszonej szynki wieprzowej w sosie własnym
propozycje Wykonawcy	
92	
93	
94	
DRÓB	
95	pierś z kurczaka panierowana
96	devolay z masłem/z pieczarkami/ze szpinakiem
97	klopsiki z indyka w sosie koperkowym
98	pieczone udko z kurczaka
99	pierś z kurczaka gotowana, w sosie pieczarkowym
propozycje Wykonawcy	
100	
101	
102	
DANIE GŁÓWNE OBIADOWE - JARSKIE	
103	gołąbki z kaszą i warzywami
104	kotlety sojowe
105	kotlet ziemniaczany z sosem pieczarkowym
106	gulasz warzywny
107	boczniaki panierowane
108	kotlety z soczewicy
109	krokiety z kapustą i grzybami
propozycje Wykonawcy	
110	
111	
112	
DANIE GŁÓWNE OBIADOWE - RYBNE	
113	filet z dorsza smażony
114	filet z dorsza w sosie porowym
115	filet z miruny zapiekany z warzywami
116	kotlety rybne z morszczuka
propozycje Wykonawcy Propozycje muszą zawierać nazwę ryby	
117	
118	
119	
DODATKI SKROBIOWE DO OBIADU	
120	ziemniaki gotowane
121	ziemniaki puree
122	ziemniaki opiekane
123	kopytka
124	kluski śląskie

125	kasza bulgur/orkiszowa/pęczak/gryczana
126	ryż
propozycje Wykonawcy	
127	
128	
129	
SURÓWKI DO OBIADU	
130	z kiszonej kapusty
131	colesław
132	z buraków
133	z marchewki i jabłka/ananasa/brzoskwini
134	z ogórków kiszonych i cebuli
135	z selera
136	z pora
137	sałata lodowa/mix sałat z dodatkami i sosem vinegret
138	mizeria
139	ćwikła z chrzanem
140	z młodej kapusty (sezonowo) i koperkiem
141	wielowarzywna
142	z czerwonej kapusty
143	sałata lodowa ze śmietaną
propozycje Wykonawcy	
144	
145	
146	
WARZYWA GOTOWANE PODAWANE NA CIEPŁO DO OBIADU	
147	buraczki zasmażane
148	fasolka szparagowa zielona/żółta
149	brokuły
150	marchewka baby
151	kalafior
152	bukiet warzyw
153	groszek z marchewką
154	kapusta kiszona zasmażana
155	kapusta biała zasmażana
156	kapusta czerwona zasmażana
157	marchewka glazurowana
propozycje Wykonawcy	
158	
159	
160	
DESERY	
161	sałatka owocowa
162	galaretka z owocami
163	mus jogurtowy/owocowy z musli czekoladowym/owocowym
164	kisiel truskawkowy/brzoskwiniowy
165	pudding waniliowy/czekoladowy
166	jabłko
167	gruszka
168	brzoskwinia

propozycje Wykonawcy		
169		
170		
171		
PÓŁMISEK WĘDLIN		
propozycje Wykonawcy **Uwaga:** Każda z propozycji musi zawierać, co najmniej 4 rodzaje wędlin, w tym dwa rodzaje wędlin drobiowych, dwa rodzaje wędlin wieprzowych. Zestawy muszą zawierać wędliny typu metka, pasztet, kiełbasy suche.		
172	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
173	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
174	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
175	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
176	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
PÓŁMISEK NABIAŁU		
177	jajka gotowane	
	ser żółty: gouda	
	ser biały: twaróg	
	ser pleśniowy: brie	
178	jajka gotowane	
	ser żółty: salami	
	ser biały: wiejski	
	ser pleśniowy: camembert	
179	jajka gotowane	
	ser żółty: tylżycki	
	ser biały: twaróg ze śmietaną i szczypiorkiem	
	ser pleśniowy: lazur	
180	jajka gotowane	
	ser żółty: morski	
	ser biały: feta	
	ser pleśniowy: camembert z ziołami	
181	jajka gotowane	
	ser żółty: królewski	
	ser biały: grani	
	ser pleśniowy: camembert z pieprzem	

DANIE NA GORĄCO – ŚNIADANIE	
BEZMIĘSNE	
182	jajecznica na maśle/ z pomidorami/ ze szczypiorkiem
183	jajko sadzone
184	naleśniki z twarogiem i owocami/z dżemem
185	brokuł panierowany
186	racuchy
187	zapiekanki z pieczarkami i serem
188	warzywa grillowane
189	tosty z pomidorami i mozarellą
190	frittata ze szpinakiem i fetą
191	bakłażan w cieście naleśnikowym
propozycje Wykonawcy	
192	
193	
194	
MIĘSNE	
195	parówki
196	białe kiełbaski (cienkie)
197	tosty z szynką i serem
198	boczek smażony
199	frankfurterki
200	grillowana kiełbasa z cebulką
201	parówki w cieście francuskim
202	jajecznica z wędliną/na boczku
203	rożki z ciasta francuskiego z szynką i serem
204	kiełbasa pieczona z warzywami
205	muffinki omletowe z szynką i pieczarkami
propozycje Wykonawcy	
206	
207	
208	
DANIE NA GORĄCO- KOLACJA	
BEZMIĘSNE	
209	leczo warzywne
210	pierogi ruskie/z kapustą i grzybami/z owocami
211	gnochi ze szpinakiem
212	naleśniki ze szpinakiem i fetą/z warzywami
213	szaszłyki warzywne
214	papryka faszerowana ryżem/kaszą i warzywami
215	makaron z sosem bolońskim
216	makaron z pesto
217	zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem
218	pieczone warzywa z kaszą i szpinakiem
propozycje Wykonawcy	
219	
220	
221	
MIĘSNE	
222	bigos
223	fasolka po bretońsku

224	wątróbka z cebulką i jabłkiem
225	pałki z kurczaka pieczone
226	skrzydełka z kurczaka pieczone
227	zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym, warzywami i serem
228	bogracz
229	kaszotto z indykiem i warzywami
230	pierogi z mięsem z okrasą
231	nuggetsy drobiowe
232	gołąbki z mięsem i sosem pomidorowym
propozycje Wykonawcy	
233	
234	
235	
PASTY	
236	jajeczna
237	z suszonymi pomidorami
238	z makreli
239	z tuńczyka
240	paprykarz
241	hummus
242	z zielonego groszku
propozycje Wykonawcy	
243	
244	
245	

Załącznik nr 3 do Umowy

Protokół odbioru ilościowego i jakościowego w ramach Umowy nr

Miejsce świadczenia usługi: Filia Krajowej Szkoły Skarbowości w Krakowie
Dotyczy Zapotrzebowania na usługi cateringowe nr ....., z dnia …….
Data sporządzenia protokołu:
Odbiór ilościowy usługi § 6 ust. 2 Umowy:
Usługę wykonano należycie 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 § 6 ust. 3 Umowy:
Usługę wykonano należycie 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 zwłoka …… minut. …… …… **Za Wykonawcę** **Za Zamawiającego**

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