

Umowa nr.....

zawarta pomiędzy
Skarbem Państwa - Krajową 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 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 3 100 osobodni.
Zamawiający określa minimalny zakres umowy - 2 480 osobodni.
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 2020 r. poz. 2021 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 wyżywienie 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: (w szczególności: chleb, chleb tostowy, bułki, rogałe, 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 (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 (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 wchodzi:
 - 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 wchodzi:
- zupa – (co najmniej 400 ml na osobę)
 - 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,
 - deser: sałatki-musy-galaretki owocowe, budynie, owoce (co najmniej 100 g na osobę),
 - woda niegazowana z cytryną, serwowana w dzbankach lub dyspenserach.
- 4) **KOLACJA** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki) z wyłączeniem dania na gorąco serwowanego przez obsługę kelnerską, w skład którego wchodzi:
- napoje gorące: herbata, kawa (co najmniej 450 ml na osobę),
 - dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - pieczywo (w szczególności: chleb, chleb tostowy, bułki, rogalce, chałka) pszenne, żytnie oraz mieszane w ilości około 100 g /os,
 - masło, margaryna (co najmniej 20 g na osobę),
 - ketchup, musztarda, chrzan (łącznie 30 g na osobę),
 - półmiski wędlin (co najmniej 4 rodzaje do posiłku, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - nabiał – sery żółte, sery białe, sery pleśniowe, jajka gotowane, łącznie co najmniej 60 g na osobę,
 - sałatki –2 rodzaje łącznie co najmniej 150 g na osobę,
 - warzywa świeże 2 rodzaje, np. pomidor (np. rzymskie, malinowe, koktajlowe), ogórek, sałata (np. masłowa, rukola, roszonka, rzymska) - serwowane bez ograniczeń,
 - danie gorące –2 rodzaje (łącznie co najmniej 250 g na osobę),
 - przekąski zimne –3 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę),
 - marynaty (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń.

7. Przy realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca szczególnie uwzględni sposób serwowania oraz jakość potraw dla poszczególnych posiłków:

1) dla **ŚNIADANIA**:

- 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.
- 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,
- chleb i chałka w kromkach, bułki i rogalce w całości – wyłożone w wiklinowym koszyku lub innym otwartym, stylowym pojemniku, przeznaczonym do kontaktu z żywnością,
- półmisek wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach,
- 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, mozzarella z dodatkami lub bez dodatków (np. rzodkiewka, szczypiorek, pomidory),
 - sery pleśniowe: w tym brie oraz camembert – pokrojone na części;
- f) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane jednostkowo o pojemności 10 g, margaryna – pakowana w jednostkowo o pojemności 10 g, dżem, miód – pakowany jednostkowo 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 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 części,
- k) marynaty (np. papryka, ogórki, pieczarki) – wyłożone w naczyniu,
- 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 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) - pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:
- cytryna pokrojona w plasterki lub części,
 - cukier konfekcjonowany,
 - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
 - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,
- 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, w tym 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 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 zaparacza 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.
- 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.

8. Na podstawie jadłospisu stanowiącego załącznik nr 2 do umowy będą wybierane dania do zestawów całodziennego żywienia na poszczególne dni szkoleniowe.

9. 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 pi-

semnie, 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 liczby zamawianych posiłków do godz. 12.00 dnia poprzedzającego wykonanie usługi.

10. Wykonawca jest zobowiązany do udostępnienia wykazów alergenów przyrządzanych dań.
11. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całodziennego wyżywienia wg diet specjalnych (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. Zamówienia będą składane przez Zamawiającego na Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”. Wzór Formularza stanowi załącznik nr 1 do umowy.
14. Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia w poszczególnych dniach tylko części z usług, o których mowa w ust. 6 (np. tylko śniadania i obiady), zgodnie ze zgłaszanym zapotrzebowaniem w Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”.
15. Wynagrodzenie przysługuje Wykonawcy tylko za usługi faktycznie zamówione przez Zamawiającego i zrealizowane przez Wykonawcę.
16. 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.
17. 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).
18. 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”.
19. 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.
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 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 plastrzem mięsa o gramaturze 75g (np.: pierś z kurczaka, indyka lub kotlet schabowy), zielona sałata i inne świeże warzywa na obu półkach.
- 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) sok 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 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. 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. 21 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), zawierającą 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. 21 pkt 1) czynności, Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

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

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

23. Zamawiający dopuszcza zmiany osób podlegających zatrudnieniu wykonujących czynności wskazane w § 1 ust. 21 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. 21 pkt 2) lit. a.

§ 2

Termin obowiązywania Umowy

Umowa obowiązuje przez okres 12 miesięcy od dnia jej zawarcia lub do czasu wyczerpania kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1, w zależności, która z przesłanek wystąpi wcześniej.

§ 3

Wynagrodzenie

1. Całkowita wartość umowy świadczenie usług gastronomicznych na rzecz filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Muszynie w obiekcie w Krynicy-Zdroju wynosi złotych brutto (słownie: złotych) zgodnie ze złożonym przez Wykonawcę formularzem ofertowym.
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 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 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, gdy zostaną stwierdzone **trzykrotnie** i potwierdzone w Protokole odbioru ilościowego i jakościowego, w trybie, o którym mowa w § 6 Umowy, jakiegokolwiek 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.

§ 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 10 % wartości zafakturowanej w danym miesiącu usługi za każdy dzień zwłoki.
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 10% wartości zafakturowanej w danym miesiącu usługi za każdy dzień, w którym nastąpiło.
3. 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.
4. 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.

5. 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 nieutrzymania ciągłości zatrudnienia na umowę o pracę.
6. W przypadku rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 5 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust.1 umowy.
7. Kary umowne będą naliczane niezależnie od siebie. Zamawiającemu przysługuje prawo do odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącania należnych kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy.
9. Postanowienia dotyczące kar umownych obowiązują pomimo wygaśnięcia lub rozwiązania umowy.
10. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 30 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust.1 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 nieodnowienia 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 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 przewyciężyć, oraz która nie może być zasadniczo przypisana Wykonawcy ani Zamawiającemu. W szczególności za siłę wyższą uznaje się klęski

żywiotowe 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.

§ 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 2021 r. poz. 685 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 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. 456 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 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 1 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. Pólmisek wędlin zgodnie z pozycją nr jadłospisu 2. Pólmisek 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. Pólmisek 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

.....

.....

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
proponycje Wykonawcy	
8	
9	
10	
BEZMIĘSNE	
11	tortilla z warzywami
12	roladki z cukinii z twarogiem
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
proponycje 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 serem kanapkowym i ogórkami konserwowymi
27	kulki pieczone z mięsa mielonego faszerowane serem
proponycje 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 ananasek, 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
proponycje 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
proponycje 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
proponycje 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 morskczuka
proponycje 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
proponycje Wykonawcy	

127	
128	
129	
SURÓWKI DO OBIADU	
130	z kiszanej kapusty
131	colesław
132	z buraków
133	z marchewki i jabłka/ananas/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.

169	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
170	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
171	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
172	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
173	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	

PÓŁMISEK NABIAŁU

174	jajka gotowane	
	ser żółty: gouda	
	ser biały: twaróg	
	ser pleśniowy: brie	
175	jajka gotowane	
	ser żółty: salami	
	ser biały: wiejski	
	ser pleśniowy: camembert	
176	jajka gotowane	
	ser żółty: tyłżycki	
	ser biały: twaróg ze śmietaną i szczypiorkiem	
	ser pleśniowy: lazur	
177	jajka gotowane	
	ser żółty: morski	
	ser biały: feta	
	ser pleśniowy: camembert z ziołami	
178	jajka gotowane	
	ser żółty: królewski	
	ser biały: grani	
	ser pleśniowy: camembert z pieprzem	

DANIE NA GORĄCO – ŚNIADANIE**BEZMIĘSNE**

179	jajecznica na maśle/ z pomidorami/ ze szczypiorkiem	
-----	---	--

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

226	kaszotto z indykiem i warzywami
227	pierogi z mięsem z okrasą
228	nuggetsy drobiowe
229	gołąbki z mięsem i sosem pomidorowym
propozycje Wykonawcy	
230	
231	
232	
PASTY	
233	jajeczna
234	z suszonymi pomidorami
235	z makreli
236	z tuńczyka
237	paprykarz
238	hummus
239	z zielonego groszku
propozycje Wykonawcy	
240	
241	
242	

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