

Umowa nr

Zawarta w dniu2017 r.

pomiędzy

Skarbem Państwa - Krajową Szkołą Skarbowości

z siedzibą ul. Okrzei 4, 03-710 Warszawa

NIP: 1132932391, REGON: 366664067

reprezentowaną przez

.....

.....

zwaną dalej Zamawiającym

a

.....

.....,

.....,

zwanym dalej Wykonawcą,

§ 1.

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych na rzecz Krajowej Szkoły Skarbowości dla uczestników szkoleń, spotkań, narad lub konferencji odbywających się w siedzibie Krajowej Szkoły Skarbowości, ul. Okrzei 4, 03-710 Warszawa.
2. Przez świadczenie usług gastronomicznych Zamawiający rozumie usługę przygotowania i podawania posiłków obiadowych w lokalu Wykonawcy oraz serwisu kawowego przygotowanego w lokalu Wykonawcy i podawanego w miejscu odbywania szkolenia, spotkania, narady lub konferencji.
3. Szacunkowa ilość osobodni w okresie od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2017 r. wynosi 6300.
4. Ostateczne zapotrzebowanie Zamawiającego na usługi gastronomiczne uzależnione jest od ilości faktycznie przeprowadzonych szkoleń, spotkań, narad lub konferencji oraz liczby ich uczestników. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków obiadowych i serwisu kawowego w stosunku do wartości określonej w ust. 3.
5. Wykonawca będzie wykonywał usługi stanowiące przedmiot zamówienia działając zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności: ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.), aktami wykonawczymi do ww. ustawy oraz innymi przepisami, obejmującymi zakresem regulacji świadczenie usług objętych niniejszym zamówieniem.
6. W ramach świadczonych usług gastronomicznych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zamówieniem Zamawiającego:
 - 1) **SERWIS KAWOWY** w skład którego wchodzi:
 - a) napoje gorące: kawa, herbata (co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – mleko w dzbanku / śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) woda – gazowana i niegazowana (co najmniej 500 ml na osobę),
 - d) ciastka kruche, drobne wyroby cukiernicze (np. minirogaliki, minipączki – co najmniej 3 rodzaje, w ilości 80 g na osobę,
 - e) owoce (co najmniej 150 g na osobę), np. jabłko, mandarynka, banan, winogrona, owoce sezonowe itp.
 - f) cukierki czekoladowe - co najmniej 30 g na osobę.
 - 2) **OBIAD** serwowany przez obsługę kelnerską, w skład którego wchodzi:
 - a) zupa – (co najmniej 400 ml na osobę),
 - b) danie główne – łączna gramatura dania musi wynosić min. 500 g na osobę, w tym:
 - potrawa główna – dania mięsne (wieprzowe, wołowe, drób) lub rybne: smażone 150g, w sosie 200g, z warzywami 250g, bądź jarskie 200g,
 - dodatek skrobiowy: ziemniaki, kluski – 200g, makaron, kasza, ryż, frytki – 150g,
 - surówki lub warzywa gotowane – co najmniej dwa rodzaje do jednego obiadu - min. 200g na osobę, w tym surówka min. 100g oraz warzywa gotowane min 100g,
 - c) deser np.: ciasto, sałatki owocowe, owoce (co najmniej 100g na osobę),
 - d) kompot owocowy lub sok owocowy, co najmniej 200 ml na osobę;
7. Przy realizacji usługi Wykonawca uwzględni sposób serwowania:
 - 1) dla **SERWISU KAWOWEGO**:
 - a) napoje gorące, w tym:
 - kawa naturalna mielona - dostępna w naczyniu szklanym wraz z wrzątkiem,
 - kawa rozpuszczalna - dostępna w naczyniu szklanym wraz z wrzątkiem,
 - kopertowana herbata - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
 - b) dodatki:
 - cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
 - cukier konfekcjonowany lub sypki,
 - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
 - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,
 - c) woda – gazowana w butelkach i niegazowana w dzbankach z cytryną,
 - d) ciastka kruche, drobne wyroby cukiernicze (np. minirogaliki, minipączki) - wyłożone w naczyniu,
 - e) owoce np. jabłko, mandarynka, banan, winogrona, owoce sezonowe itp. – wyłożone w naczyniu,

f) cukierki czekoladowe (nie będące wyrobem czekoladopodobnym) – pakowane jednostkowo.

2) 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;

e) deser np.: ciasto, sałatki owocowe - wcześniej wyporcjowane,

f) kompot lub soki mogą być wcześniej wystawione na stole lub do pobrania z oddzielnego stołu z napojami.

8. Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia w poszczególnych dniach tylko części usług, o których mowa w ust. 7 (np. tylko serwis kawowy). Wynagrodzenie przysługuje Wykonawcy tylko za usługi faktycznie zamówione przez Zamawiającego i zrealizowane przez Wykonawcę.

§ 2.

Sposób realizacji umowy

1. Przedmiot umowy będzie realizowany w dni robocze (od poniedziałku do piątku) oraz w zależności od potrzeb Zamawiającego w soboty i niedziele. Informacja o ilości zamawianych posiłków obiadowych i serwisów kawowych będzie przekazywana Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) przez Zamawiającego z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia korekty ilości zamawianych posiłków obiadowych i serwisów kawowych do godz. 12.00 dnia poprzedzającego wykonanie usługi.
3. Przewidywany czas serwowania posiłków obiadowych przez Wykonawcę (w przedziale czasowym od 11.30 do 14.30) będzie uzależniony od potrzeb poszczególnych grup szkoleniowych i będzie każdorazowo uzgadniany z Zamawiającym.
4. Serwis kawowy realizowany będzie w salach wykładowych lub w pomieszczeniu na parterze budynku przy salach wykładowych. Zamawiający ma prawo zlecić Wykonawcy organizację serwisu kawowego w kilku salach i w ww. pomieszczeniu jednocześnie. Konieczne jest zatem zabezpieczenie przez Wykonawcę odpowiedniej obsługi, zastawy stołowej oraz liczby werników. Ilość wyposażenia uzależniona jest od liczebności obsługiwanych grup szkoleniowych. Zamawiający będzie każdorazowo potwierdzał miejsce realizacji serwisu kawowego oraz informował Wykonawcę o godzinie rozpoczęcia i zakończenia szkolenia, spotkania, narady lub konferencji.
5. Wykonawca jest zobowiązany zabezpieczyć serwis kawowy na co najmniej 30 min. przed rozpoczęciem szkolenia, spotkania, narady lub konferencji w danym dniu.
6. Wykonawca zapewni obrusy i serwetniki wraz z serwetkami.
7. Zamówienia będą składane przez Zamawiającego na Formularzu „ZAMÓWIENIE NA USŁUGI GASTRONOMICZNE” stanowiącym załącznik nr 2 do umowy.
8. Dania obiadowe zamówione w ramach jednego „ZAMÓWIENIA NA USŁUGI GASTRONOMICZNE” nie mogą się powtarzać.
9. Odbiór zrealizowanej usługi gastronomicznej będzie dokonywany przez osobę wyznaczoną przez Wykonawcę oraz przedstawiciela Zamawiającego w dniu, w którym szkolenie, spotkanie, narada lub konferencja zakończyło(a) się albo najpóźniej następnego dnia roboczego. Potwierdzeniem odbioru usług gastronomicznych będzie podpisanie przez ww. osoby Formularza „PROTOKÓŁ ODBIORU ZAMÓWIENIA NA USŁUGI GASTRONOMICZNE”, przedłożonego Zamawiającemu przez Wykonawcę, stanowiącego załącznik nr 3 do umowy.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli usług gastronomicznych świadczonych przez Wykonawcę w dowolnym momencie realizacji umowy. Kontrola będzie polegała na sprawdzeniu wydawanych posiłków i ich składowych:
 - a. w zakresie ilości, wagi, objętości,
 - b. pod kątem ich świeżości, temperatury serwowania, estetyki, smaku i zapachu serwowanych posiłków.

§ 3.

Termin obowiązywania umowy

Umowa obowiązuje od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2017 r. lub do czasu wyczerpania kwoty, o której mowa w § 4 ust. 1.

§ 4.

Wynagrodzenie

1. Całkowita wartość umowy wynosi złotych brutto (słownie: złotych) zgodnie ze złożonym przez Wykonawcę formularzem ofertowym stanowiącym **załącznik nr 1 do umowy**.
2. Wskazana w ofercie łączna cena obiadu i serwisu kawowego dla jednej osoby za jeden dzień wynosi zł brutto w tym:
 - a) Cena serwisu kawowego dla jednej osoby wynosi zł brutto;
 - b) Cena obiadu dla jednej osoby wynosi zł brutto;
3. Kwoty wskazane w ust. 2 stanowią podstawę do obliczania „Wartości zamówienia brutto” w Formularzach „ZAMÓWIENIE 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 „ZAMÓWIENIE NA USŁUGI GASTRONOMICZNE”, obejmujących usługi gastronomiczne zrealizowane przez Wykonawcę w danym okresie rozliczeniowym i odebranych na podstawie „PROTOKOŁU ODBIORU ZAMÓWIENIA NA USŁUGI GASTRONOMICZNE”, 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 „ZAMÓWIENIE NA USŁUGI GASTRONOMICZNE” oraz towarzyszące tym Formularzom „PROTOKOŁY ODBIORU ZAMÓWIENIA NA USŁUGI GASTRONOMICZNE” 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, ul. Okrzei 4, 03-710 Warszawa, NIP 113-293-23-91.
10. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem bankowym z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy w terminie do 21 dni od daty złożenia przez Wykonawcę w siedzibie Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury. Za datę dokonania zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 5.

Obowiązki Wykonawcy

1. Przygotowanie, dostarczanie, podawanie serwisu kawowego i posiłków obiadowych musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz dobrymi praktykami sztuki gastronomicznej, kulinarnej i kelnerskiej.
2. Wykonawca zobowiązuje się, że wszystkie osoby biorące udział w wykonaniu przedmiotu umowy posiadają niezbędne kwalifikacje oraz przewidziane przepisami prawa aktualne badania i uprawnienia, niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy.
3. Posiłki obiadowe oraz dostarczane artykuły spożywcze w ramach serwisu kawowego muszą być bezwzględnie świeże, wysokiej jakości zarówno co do smaku, wartości odżywczej, jak i estetyki. Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie ich serwowania:
 - dla posiłków gorących – nie mniej niż + 65°C,
 - dla zup – nie mniej niż + 70°C,

- dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) – nie mniej niż + 70°C,
4. Wykonawca jest zobowiązany do przywrócenia pomieszczeń, w których realizował serwis kawowy, do stanu sprzed rozpoczęcia jego realizowania w dniu, w którym szkolenie, spotkanie, narada lub konferencja zakończyło(a) się. Do obowiązków Wykonawcy należy również odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

§ 6.

Obowiązki Zamawiającego

1. Zamawiający zobowiązuje się do przekazywania wszelkich niezbędnych danych w zakresie swojej właściwości potrzebnych do realizacji umowy.
2. Zamawiający zobowiązuje się do udostępnienia sal wykładowych lub pomieszczenia na parterze budynku przy salach wykładowych co najmniej na 30 min. przed rozpoczęciem szkolenia, spotkania, narady lub konferencji w danym dniu.

§ 7.

Kary umowne

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

§ 8.

Rozwiązanie umowy

Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia, z zastrzeżeniem § 7 ust. 3.

§ 9.

Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej

1. Wykonawca zobowiązuje się do ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, w okresie realizacji przedmiotu umowy na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 100 000 złotych (słownie: sto tysięcy złotych).

2. Wykonawca ma obowiązek po każdorazowym odnowieniu polisy przedłożyć Zamawiającemu jej kserokopię, potwierdzoną za zgodność z oryginałem, w terminie do 3 dni kalendarzowych od daty wystawienia polisy.
3. W przypadku nieodnowienia polisy przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy albo ubezpieczyć Wykonawcę na jego koszt. Koszty poniesione na ubezpieczenie Wykonawcy Zamawiający potrąci z wynagrodzenia Wykonawcy. Odstąpienie od umowy z przyczyn, o których mowa w niniejszym ustępie, stanowi odstąpienie z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę.

§ 10.

Siła wyższa

1. Niewykonanie w całości lub w części zobowiązań stron wynikających z umowy nie może być wykorzystane wobec drugiej strony do dochodzenia roszczeń, jeśli przyczyną niewykonania jest siła wyższa.
2. Przez siłę wyższą rozumie się zdarzenia niemożliwe do przewidzenia, w chwili zawierania umowy, na które strony nie mają wpływu i są przez strony niemożliwe do pokonania, a w szczególności: klęski żywiołowe, wojny, mobilizacje, zamknięcie granic, akty prawne organów władzy lub administracji publicznej uniemożliwiające wykonanie umowy w całości lub części.

§ 11.

Zasady współpracy między Zamawiającym a Wykonawcą

1. Do uzgodnień i czynności wynikających lub mogących wynikać w związku z wykonaniem umowy oraz nadzoru nad jej realizacją Zamawiający upoważnia.....
2. Ze strony Zamawiającego osobami odpowiedzialnymi za kontakty robocze związane z realizacją umowy są:lub inne osoby wyznaczone przez Zamawiającego.
3. Ze strony Zamawiającego osobami odpowiedzialnymi za kontakty robocze związane z realizacją umowy są:lub inne osoby wyznaczone przez Wykonawcę.

§ 12.

Postanowienia końcowe

1. Zamawiający może odstąpić od umowy zgodnie z art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Wszelkie istotne zmiany postanowień umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej.
3. 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.
4. Sprawy nieuregulowane Umową podlegają przepisom Kodeksu cywilnego.
5. W przypadku zaistnienia sporu, właściwym miejscowo sądem będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
6. 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.
7. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, a jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca