

**Załącznik nr 6 do Ogłoszenia - Wzór umowy**

**Umowa**

zawarta w dniu .....2017 r.,  
pomiędzy Skarbem Państwa - Krajową Szkołą Skarbowości  
03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4,  
reprezentowanym przez  
.....  
.....  
zwanym dalej Zamawiającym

a

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

## § 1.

### Przedmiot umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług 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 Przemysłu, ul. Książąt Lubomirskich 2.
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 około 12 600 osobodni.  
Ostateczne zapotrzebowanie Zamawiającego na usługi cateringowe uzależnione jest od ilości faktycznie przeprowadzonych w Filii szkoleń oraz liczby ich uczestników. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do wartości określonych w ust. 3. Z tego tytułu Wykonawcy nie będzie przysługiwało żadne roszczenie odszkodowawcze.
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. (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.),
  - 2) aktami wykonawczymi do ww. ustawy oraz innymi przepisami, obejmującymi zakresem regulacji świadczenie usług objętych niniejszym zamówieniem.
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 wchodzi:
    - a) napoje gorące: w tym co najmniej kawa, herbata, kakao (łącznie co najmniej 450 ml na osobę),
    - b) dodatki – mleko w dzbanku / śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
    - c) pieczywo mieszane: jasne, ciemne, bułki różne, w tym ciemne z ziarnami (o masie 30-60 g) serwowane bez ograniczeń,
    - d) półmisek wędlin (co najmniej 4 rodzaje jednorazowo do posiłku, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
    - e) półmisek nabiału – (co najmniej 4 rodzaje jednorazowo do posiłku w tym: jajka, sery żółte, sery białe, sery pleśniowe, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
    - f) masło, margaryna (20 g na osobę),
    - g) dżem, miód (25 g na osobę), jogurty (150 g na osobę),
    - h) mleko przegotowane, płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje), musli (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń,
    - i) warzywa świeże (co najmniej 3 rodzaje, np. pomidor, ogórek sałata, papryka, rzodkiewka) i marynaty (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń,

- j) jedno danie na gorąco np. jajecznica, parówki (w tym zawijane serem lub boczkiem), naleśniki, frankfurterki, białe, cienkie kielbaski, zapiekanki – co najmniej 200 g na osobę,
- k) pasty różne (co najmniej 2 rodzaje, np. twarogowe, serowe, rybne, z soczewicy, jajeczne, warzywne, serowe bez podstawy twarogowej) 40 g na osobę.

2) **SERWIS KAWOWY** w skład którego wchodzi:

- a) napoje gorące: kawa, herbata (co najmniej 450 ml na osobę),
- b) dodatki – mleko w dzbanku / śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
- c) woda – gazowana i niegazowana (co najmniej 500 ml na osobę),
- d) ciastka kruche, drobne wyroby cukiernicze (np. minirolaliki, 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.

3) **OBIAD** serwowany przez obsługę kelnerską, w skład którego wchodzi:

- a) zupa – (co najmniej 400 ml na osobę),
- b) danie główne – łączna gramatura dania musi wynosić min. 500 g na osobę, w tym:
  - potrawa główna – dania mięsne 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 (naprzemiennie), co najmniej 200 ml na osobę

4) **KOLACJA** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki), w skład którego wchodzi:

- a) napoje gorące: herbata, kawa (co najmniej 450 ml na osobę),
- b) dodatki – mleko w dzbanku / śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
- c) pieczywo mieszane: jasne, ciemne, bułki różne, w tym ciemne z ziarnami (o masie 30-60 g) serwowane bez ograniczeń,
- d) masło, margaryna (co najmniej 20 g na osobę),
- e) półmiski wędlin (co najmniej 4 rodzaje wędlin, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
- f) sałatki – co najmniej 2 rodzaje (np. jarzynowa, ziemniaczana, z ryżem, krabowa, z tuńczykiem) - łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- g) danie gorące – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 200 g na osobę),
- h) przekąski zimne – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g).

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

1) dla **ŚNIADANIA**:

- a) napoje gorące, w tym:
  - kawa naturalna mielona z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
  - kawa rozpuszczalna - pakowana jednostkowo w saszetkach,
  - kopertowana herbata - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,

- kakao prawdziwe gorzkie (nie instant) – w postaci gotowej do spożycia lub w proszku/granulacie,
- b) dodatki:
- cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
  - cukier konfekcjonowany ,
  - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
  - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,
- c) pieczywo mieszane – chleb w kromkach, bułki – w całości,
- d) półmisek wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach, w tym co najmniej połowa wykonanych z jednego lub kilku kawałków mięsa peklowanego.
- e) nabiał – co najmniej 4 rodzaje nabiału jednorazowo do posiłku:
- jajka – serwowane w postaci jajeczniczy, jajek w sosie majonezowym, tatarskim, pasty jajecznej,
  - sery żółte - zawartość tłuszczu minimum 45%, pokrojone w plastry,
  - sery białe np. w formie past, ziarniste lub serki topione (w przypadku serków topionych serwowanie w opakowaniu jednostkowym),
  - sery pleśniowe, w tym brie oraz camembert – pokrojone na cząstki;
- f) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, margaryna – pakowana w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g,
- g) dżem, miód – pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 25 g,
- h) jogurty (owocowe i naturalne) – pakowane jednostkowo w kubeczkach o pojemności około 150 g,
- i) mleko przegotowane – co najmniej 2% tłuszczu, musli (co najmniej dwa rodzaje), płatki śniadaniowe, (co najmniej 2 rodzaje),
- j) warzywa (co najmniej 3 rodzaje, np. pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka) – pokrojone w plastry lub cząstki,
- k) marynaty (np. papryka, ogórki, pieczarki) – wyłożone w naczyniu,
- l) danie na gorąco (np. jajecznica, parówki, w tym zawijane serem lub boczkiem, frankfurterki, naleśniki, cienkie białe kiełbaski, zapiekanki – zawartość mięsa w wędlinie minimum 65% bez MOM, wyłożone w naczyniu z podgrzewacze,
- m) pasty różne (np. twarogowe, serowe, rybne, z soczewicy, jajeczne, warzywne, serowe bez podstawy twarogowej) – porcjowane w kulkach wyłożone na tacach.
- 2) dla **SERWISU KAWOWEGO**:
- a) napoje gorące, w tym:
- kawa naturalna mielona z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
  - kawa rozpuszczalna - pakowana jednostkowo w saszetkach,
  - kopertowana herbata - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:
- cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
  - cukier konfekcjonowany ,
  - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
  - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,
- c) woda – gazowana 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.

Wykonawca zabezpieczy wodę mineralną, w tym po jednej butelce wody gazowanej i niegazowanej o pojemności 0,5 litra na każdy dzień szkoleniowy, dla wykładowców świadczących usługi na rzecz Zamawiającego. Woda mineralna wraz ze szklanką powinna zostać dostarczona do wskazanej przez Zamawiającego sali wykładowej przed rozpoczęciem na 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;
- c) deser np.: ciasto, sałatki owocowe - wcześniej wyporcjowane,
- d) kompot lub soki (nie z koncentratu) mogą być wcześniej wystawione na stole lub do pobrania z oddzielnego stołu z napojami.

### 4) dla **KOLACJI**:

- a) napoje gorące, w tym:
  - kawa naturalna mielona z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
  - kawa rozpuszczalna - pakowana jednostkowo w saszetkach,
  - kopertowana herbata - 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.

7. Podczas serwowania śniadania oraz kolacji wymagane jest stosowanie stalowych tac i półmisek oraz dekorowanie ich owocami i warzywami np. sałata, pietruszka, pomidor koktajlowy, pomarańcza, kielki, 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. Na podstawie zaproponowanych przez Wykonawcę w ofercie propozycji jadłospisu będą wybierane przez Zamawiającego dania do zestawów całodziennego wyżywienia na poszczególne dni szkoleniowe. Zamawiający ma prawo do zgłoszenia zmian/uwag do propozycji jadłospisu stanowiącej załącznik nr 3 do Umowy.
10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całodziennego wyżywienia wg diet specjalnych (wegetariańskiej, wegańskiej), zgodnie ze zgłoszeniem Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego zaakceptowania propozycji jadłospisu.
11. Zamówienia będą składane przez Zamawiającego na Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi cateringowe”. Wzór Formularza stanowi Załącznik nr 2 do Umowy.
12. 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 w danym tygodniu będzie przekazywana pisemnie, faxem bądź w formie elektronicznej (e-mail) przez Zamawiającego Wykonawcy z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna).
14. Wykonawca ma obowiązek pobierania, opisywania i przechowywania próbek spożywanej w Ośrodku żywności, z zastosowaniem przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).
15. 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 odpadów pokonsumpcyjnych. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu dostawy, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.
16. Serwis kawowy realizowany będzie w sali konsumpcyjnej. Zamawiający ma także prawo zlecić Wykonawcy organizację serwisu kawowego w kilku salach jednocześnie zgodnie z zapotrzebowaniem. Konieczne jest zatem odpowiednie zabezpieczenie ilości obsługi, zastawy stołowej oraz termosów do napoi gorących. Na sali, w której będzie organizowany serwis kawowy wymagany jest ekspres przelewowy, natomiast na pozostałych salach wykładowych termosy. Ilość wyposażenia uzależniona jest od liczebności obsługiwanych grup szkoleniowych. Zamawiający będzie każdorazowo potwierdzał miejsce realizacji przerwy kawowej.

17. Wymagania dotyczące suchego prowiantu wydawanego zamiast posiłku:

1) w zamian za śniadanie lub kolację:

- a) Kanapki przygotowane z ciemnej i jasnej bułki, smarowane masłem zawinięte w folię aluminiową spożywczą. 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.
- c) Świeże warzywo np. pomidor
- 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. Ciemna bułka: na każdej połówce plastry żółtego sera, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw. Jasna bułka: w formie hamburgera z plastrem mięsa o gramaturze 75g (np.: pierś z kurczaka, indyka lub kotlet schabowy), zielona sałata i inne świeże warzywa na obu połówkach.
- b) Świeży owoc np. jabłko, gruszka, banan itp.
- c) świeże warzywo np. pomidor
- d) Woda mineralna gazowana/niegazowana butelkowana 0,5 l.
- e) oczek 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.

18. Posiłki dostarczane będą do miejsca serwowania wejściem bocznym do budynku, przy którym znajduje się pochylnia. Wykonawca będzie zobowiązany każdorazowo zamykać drzwi. Klucz do drzwi Wykonawca będzie każdego dnia pobierał z recepcji przed rozpoczęciem usługi i zdawał na recepcji po wykonaniu usługi.

19. Po stronie Wykonawcy leży także obowiązek utrzymania w czystości udostępnionych pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji umowy, w tym sale konsumpcyjne i pomieszczenie przy sali konsumpcyjnej wraz ze sprzętami np. stoły, krzesła, ciąg wydawczy, szafki oraz teren przy wejściu budynku, którym będą dostarczane posiłki.

20. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciąg wydawczy na sali konsumpcyjnej składający się z segmentu grzewczego, segmentu chłodzącego oraz segmentu ustawnego. Wykonawca zobowiązany będzie do dbałości o stan techniczny oraz utrzymanie czystości urządzenia.

21. 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.
22. 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 12.00 do 14.30 - w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego,
  - 4) KOLACJA w godzinach 17.30 do 20.00.
23. 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.
24. 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). 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.
25. Wykonawca zabezpieczy regały z tacami na brudne naczynia na kółkach ze stali nierdzewnej.
26. Wykonawca zapewni również dekorację stołów; tj. obrusy i serwetniki wraz z serwetkami lub inny element dekoracyjny uzgodniony z Zamawiającym oraz obsługę kelnerską w trakcie trwania posiłków.
27. Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do zapewnienia stałej obecności obsługi kelnerskiej na sali konsumpcyjnej i sali kawiarnianej w czasie trwania posiłków i przerw kawowych.
28. 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.



29. Ilość personelu obsługującego grupę szkoleniową uzależniona będzie od ich liczebności:

1) w przypadku serwowania obiadów:

– dwóch kelnerów niezależnie od liczebności grupy szkoleniowej,

2) w przypadku serwowania śniadań i kolacji:

– co najmniej jeden kelner dla grupy do 30 osób,

– dwóch kelnerów dla grupy powyżej 30 osób.

30. Wykonawca zapewni estetyczne uniformy dla obsługi kelnerskiej.

31. Dodatkowo Zamawiający, w zależności od okoliczności i potrzeb, może zlecać Wykonawcy inne niż określone w ust. 5 usługi cateringowe (np.: organizacja uroczystych kolacji, okolicznościowych obiadów lub przerw kawowych), przy czym zakres usługi i jej cena będzie każdorazowo uzgadniana pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą na podstawie odrębnego zlecenia w ramach maksymalnego wynagrodzenia wykonawcy za przedmiot niniejszej umowy.

## § 2.

### Termin obowiązywania Umowy

Umowa obowiązuje od dnia 15 października 2017 r. do dnia 31 grudnia 2018 r. lub do czasu wyczerpania kwoty, o której mowa w § 3 ust.1.

## § 3.

### Wynagrodzenie

1. Całkowita wartość umowy za świadczenie usług cateringowych w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Przemyślu wynosi .....zł brutto (słownie:.....) zgodnie ze złożonym przez Wykonawcę formularzem ofertowym stanowiącym **załącznik nr 1 do umowy**.
2. Wskazana w ofercie cena dziennego wyżywienia jednej osoby wraz z przerwą kawową, zgodnego 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 niezmiennosc 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. Adresem dla doręczenia Zamawiającemu faktury jest: .....
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**

1. 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.
2. Przed przystąpieniem do świadczenia usług, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia Zamawiającemu listy osób, które będą zatrudnione przy realizacji Umowy oraz do jej bieżącej aktualizacji zgodnie z **Załącznikiem 5** do Umowy.

#### **§ 5.**

##### **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 4** do Umowy.
2. Odbiór ilościowy będzie polegał na sprawdzeniu wydawanych posiłków i ich składowych, w zakresie ilości, wagi, objętości w odniesieniu do zapotrzebowania zgłoszonego na dany dzień przez Zamawiającego Wykonawcy na Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi 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 stwierdzenia przez Zamawiającego jakichkolwiek uchybień ilościowych lub jakościowych dotyczących realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający potrąca Wykonawcy z należnego mu wynagrodzenia miesięcznego karę umowną w wysokości i na zasadach określonych w § 7.

## § 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 cateringowe”, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **10%** wartości brutto usługi wykonanej danego dnia, którego dotyczy stwierdzone opóźnienie.
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 4 do Umowy.
3. W przypadku naruszenia postanowień §1 ust. 19 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.
5. W przypadku, gdy zostaną stwierdzone **trzykrotnie** i potwierdzone w Protokole odbioru ilościowego i jakościowego, w trybie o którym mowa w § 5 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. Za opóźnienie w przedstawieniu dokumentów ubezpieczeniowych określonych w § 7 niniejszej umowy w wysokości 500,00 złotych (słownie: pięćset złotych) brutto za każdy dzień opóźnienia.
7. W przypadku nie odnowienia i nie przedłożenia przez Wykonawcę polisy odpowiedzialności cywilnej w wysokości 500,00 złotych (słownie: pięćset złotych) brutto.
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.

## **§ 7.**

### **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 200 000,00 złotych (słownie: dwieście 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 nie odnowienia przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy polisy, Zamawiający może odstąpić od umowy albo ubezpieczyć Wykonawcę na jego koszt. Koszty poniesione na ubezpieczenie Wykonawcy Zamawiający potrąci z wynagrodzenia Wykonawcy. Odstąpienie od umowy z przyczyn, o których mowa w niniejszym ustępie, stanowi odstąpienie z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę.

## **§ 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. 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.

## **§ 9**

### **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 2017 r., poz. 1221 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.

## § 10.

### Ustalenia końcowe

1. Wykonawca oświadcza, że osobą upoważnioną do codziennego kontaktowania się z przedstawicielem Zamawiającego oraz do podpisywania protokołów odbioru prac jest ..... tel.: ..... 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 ..... tel.: ..... 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 .....
4. W przypadku jakiegokolwiek zmiany adresów, Strony zobowiązane są do natychmiastowego poinformowania o dokonanej zmianie. Zmiana jest skuteczna od momentu poinformowania o niej drugiej Strony. Zmiany adresów w całości lub w części nie stanowią zmiany umowy. W przypadku niepowiadomienia zgodnie z umową o zmianie adresu przez którąkolwiek ze Stron adresem wiążącym jest ostatni z prawidłowo podanych adresów.
5. Zamawiający może odstąpić od Umowy zgodnie z art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych.
6. Wszelkie istotne zmiany postanowień Umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej.
7. Sprawy nieuregulowane niniejszą Umową podlegają przepisom Kodeksu cywilnego.
8. W przypadku zaistnienia sporu, właściwym miejscowo sądem będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
9. Osoby podpisujące umowę w imieniu i na rzecz stron oświadczają, że umocowanie do reprezentowania stron nie zostało zawieszane ani w inny sposób ograniczone ani też nie wygasło.
10. Umowa może być rozwiązana za porozumieniem stron.
11. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, a jeden dla Wykonawcy.

**Zamawiający**

**Wykonawca**

.....

.....

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

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

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

<b>Szczegółowy opis zamówienia</b>	<b>Ilość osób</b>	<b>Cena jednostkowa brutto</b>	<b>Wartość brutto</b>
<b>ŚNIADANIE w tym:</b> 1. Półmisek wędlin zgodnie z pozycją nr ..... jadłospisu 2. Półmisek nabiału zgodnie z pozycją nr ... jadłospisu 3. Danie na gorąco (1 rodzaj) zgodnie z pozycją nr .... jadłospisu 4. Pasty (2 rodzaje) zgodnie z poz. nr .....i poz. nr..... jadłospisu			
<b>SERWIS KAWOWY</b>			
<b>OBIAD w tym:</b> 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 zgodnie z pozycją nr ... jadłospisu 6. Deser zgodnie z pozycją nr ..... jadłospisu			
<b>KOLACJA w tym:</b> 1. Półmisek wędlin zgodnie z pozycją nr ..... jadłospisu 2. Sałatki (2 rodzaje) zgodnie z poz. nr ....i poz. nr... jadłospisu 3. Przekąski zimne (3 rodzaje) zgodnie z poz. nr ....., poz. nr .... i poz. nr..... jadłospisu 4. Danie gorące (2 rodzaje) zgodnie z poz. nr .... i poz. nr .....jadłospisu			
<b>ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO</b>			

**Zamawiający****Wykonawca**

.....

.....

**Załącznik nr 3 do Umowy - propozycje jadłospisów**

**Szczegółowe propozycje jadłospisów**

<b>Ia</b>	<b>Przekąski zimne (co najmniej 18 propozycji)</b>		
	101		
	102		
	103		
	104		
	105		
	...		
<b>Ib</b>	<b>Salatki (co najmniej 14 propozycji)</b>		
	151		
	152		
	153		
	154		
	155		
	...		
<b>II</b>	<b>Zupy (co najmniej 14 propozycji)</b>		
	201		
	202		
	203		
	204		
	205		
	206		
	207	*)	
	...		
<b>III</b>	<b>Dania główne obiadowe:</b>		
	<b>IIIa</b>	<b>Potrawy mięsne (co najmniej 15 propozycji)</b>	
		301	
		302	
		303	
		304	*)
		305	
		306	*)
	...		

	<b>IIIb</b>	<b>Potrawy jarskie (co najmniej 10 propozycji)</b>	
		331	
		332	
		333	
		334	
		335	
		...	
	<b>IIIc</b>	<b>Potrawy rybne (co najmniej 5 propozycji)</b>	
		361	
		362	
		363	
		364	
		365	
...			
<b>IVa</b>	<b>Dodatki skrobiowe do obiadu (co najmniej 8 propozycji)</b>		
	401		
	402		
	403		
	404		
	405		
	...		
<b>IVb</b>	<b>Inne dodatki do obiadu</b>		
	<b>Surówki (co najmniej 10 propozycji)</b>		
	430		
	431		
	432		
	433		
	437	*)	
	....		
	<b>Warzywa gotowane (co najmniej 7 propozycji)</b>		
	461		
	462		
	463		
	...		



<b>V</b>	<b>Desery i ciasta</b> (co najmniej 10 propozycji)
	501
	502
	503
	504
	505
	506
...	
<b>VI</b>	<b>Półmisek wędlin</b> (co najmniej 10 propozycji)
	601
	602
	603
	604
	605
...	
<b>VII</b>	<b>Półmisek nabiału</b> (co najmniej 5 propozycji)
	701
	702
	703
	704
	705
...	
<b>VIII</b>	<b>Danie na gorąco</b>
	<b>śniadanie</b> (co najmniej 14 propozycji)
	801
	802
	803
	804
	805
	...
	<b>kolacja</b> (co najmniej 20 propozycji)
	851
	852
	853
	854
	855
...	

<b>IX</b>	<b>Pasty (co najmniej 10 propozycji)</b>	
	901	
	902	
	903	
	904	
	905	
	...	

\*) potrawa sezonowa

## Załącznik nr 4 do Umowy

### Protokół odbioru ilościowego i jakościowego w ramach Umowy nr

Miejsce świadczenia usługi: Filia Krajowa Szkoła Skarbowości w Przemysłu	
Dotyczy Zapotrzebowania na usługi cateringowe nr ....., z dnia .....	
Data sporządzenia protokołu:	
<b>Odbiór ilościowy usługi § 6 ust. 2 Umowy:</b>	
Usługę wykonano należycie zgodnie z Zapotrzebowaniem i Umową. Protokół podpisano bez zastrzeżeń*	
.....	.....
<b>Za Wykonawcę</b>	<b>Za Zamawiającego</b>
Stwierdzono następujące uchybienia w zakresie odbioru ilościowego w stosunku do Zapotrzebowania i Umowy (wpisać szczegółowo zastrzeżenia):*	
.....	
.....	
.....	
.....	.....
<b>Za Wykonawcę</b>	<b>Za Zamawiającego</b>
<b>Odbiór jakościowy usługi § 6 ust. 3 Umowy:</b>	
Usługę wykonano należycie zgodnie z Zapotrzebowaniem i Umową. Protokół podpisano bez zastrzeżeń*	
.....	.....
<b>Za Wykonawcę</b>	<b>Za Zamawiającego</b>
Stwierdzono następujące uchybienia w zakresie odbioru ilościowego w stosunku do Zapotrzebowania i Umowy (wpisać szczegółowo zastrzeżenia):*	
.....	
.....	
.....	
w tym opóźnienie: ..... minut.	
.....	.....
<b>Za Wykonawcę</b>	<b>Za Zamawiającego</b>

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

**Lista osób, które będą zatrudnione przy realizacji Umowy**

<b>Lp.</b>	<b>Imię i Nazwisko</b>	<b>Kwalifikacje aktualne badania i uprawnienia (tak / nie)</b>
<b>1.</b>		
<b>2.</b>		
<b>....</b>		