

Załącznik nr 4 do Ogłoszenia - Wzór umowy

Umowa nr

Zawarta w dniu2017 r.,
pomiędzy Skarbem Państwa – Krajową Szkołą Skarbowości
z siedzibą
w Warszawie kod 03-710,
ul. Okrzei 4,
reprezentowanym przez

.....
.....

a

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

§ 1.

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych na rzecz Krajowej Szkoły Skarbowości (dalej zwane także KSS lub Zamawiającym) w celu zapewnienia wyżywienia dla uczestników szkoleń odbywających się w Filii KSS w Muszynie w obiekcie w Krynicy-Zdroju, Czarny Potok 39, 33-380 Krynica-Zdrój.
2. Usługi gastronomiczne będą świadczone w lokalu będącym w dyspozycji Wykonawcy zlokalizowanym 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. Szacunkowa ilość osobodni w okresie od 02.01.2018 r. do 31.12.2018 r. wynosi 4000.
5. Ostateczne zapotrzebowanie Zamawiającego na usługi gastronomiczne uzależnione jest od liczby faktycznie przeprowadzonych szkoleń oraz liczby ich uczestników. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby zamawianych posiłków w stosunku do wartości określonej w ust. 4. Z tego tytułu nie będzie przysługiwało żadne roszczenie odszkodowawcze.
6. 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. (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.),
 - 2) aktami wykonawczymi do ww. ustawy oraz innymi przepisami, obejmującymi zakresem regulacji świadczenie usług objętych niniejszym zamówieniem
7. W ramach świadczonych usług gastronomicznych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:
 - 1) **ŚNIADANIE** w formie bufetu szwedzkiego, 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, bułeczki (serwowane bez ograniczeń),
 - d) półmisek wędlin (co najmniej 4 rodzaje jednorazowo do posiłku 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 i białe zamiennie z dodatkiem warzyw lub ziół oraz sery pleśniowe, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - f) masło, margaryna (20 g na osobę),
 - g) dżem, miód (25 g na osobę),
 - h) jogurty (150 g na osobę),
 - i) mleko przegotowane, płatki śniadaniowe, musli (co najmniej 2 rodzaje, serwowane bez ograniczeń),
 - j) warzywa świeże (co najmniej 2 rodzaje, np. pomidor, ogórek) i marynaty (serwowane bez ograniczeń),
 - k) jedno danie na gorąco np. jajecznicą, parówki (w tym zawijane serem lub boczkiem), kielbasa, zapiekanki – co najmniej 200 g na osobę,
 - l) pasty różne (co najmniej 2 rodzaje, np. twarogowe, serowe, rybne, kielbasiane, jajeczne, 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, co najmniej 200 ml na osobę
- 4) **KOLACJA** w formie bufetu szwedzkiego (z wyłączeniem dania na gorąco serwowanego przez obsługę kelnerską), w skład którego wchodzi:
- a) napoje gorące: herbata, kawa (co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki –mleko w dzbanku / śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) pieczywo mieszane: jasne, ciemne, bułeczki (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).
8. Przy realizacji usługi Wykonawca szczególnie uwzględni sposób serwowania oraz jakość potraw dla poszczególnych posiłków:

1) dla **ŚNIADANIA:**

- a) napoje gorące, w tym:
 - kawa naturalna mielona z zaparacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna – dostępna w naczyniu szklanym wraz z wrzątkiem,
 - kopertowana herbata - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
 - kakao – w postaci gotowej do spożycia lub w proszku/granulacie,
- 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) pieczywo mieszane – chleb w kromkach, bułki – w całości,

- d) półmisek wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub częstkach, w tym co najmniej połowa wykonanych z jednego lub kilku kawałków mięsa peklowanego.
- e) nabiał – co najmniej 4 rodzaje nabiału jednorazowo do posiłku w tym :
 - jajka – jajka w sosie majonezowym, tatarskim, itp.
 - sery żółte - zawartość tłuszczu minimum 45%, pokrojone w plastry,
 - sery białe np. twaróg bez dodatków lub z dodatkami (np. rzodkiewka, szczypiorek, pomidory), ziarniste lub serki topione (w przypadku serków topionych serwowanie w opakowaniu jednostkowym),
 - sery pleśniowe, w tym brie oraz camembert – pokrojone na części;
- 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 (wyłożony w naczyniu), miód – pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 25 g,
- h) jogurty – pakowane jednostkowo w kubeczkach o pojemności około 150g,
- i) mleko przegotowane – co najmniej 2% tłuszczu, płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje),
- j) warzywa (co najmniej 2 rodzaje, np. pomidor, ogórek) – pokrojone w plastry lub części,
- k) marynaty (np. papryka, ogórki, pieczarki) – wyłożone w naczyniu,
- l) danie na gorąco (np. jajecznica, parówki, w tym zawijane serem lub boczkiem, kielbasa, zapiekanki – zawartość mięsa w wędlinie minimum 65% bez MOM, serwowane
- m) pasty różne (np. twarogowe, serowe, rybne, kielbasiane, jajeczne, serowe bez podstawy twarogowej) – wyłożone w naczyniu.

2) dla **SERWISU KAWOWEGO**:

- a) napoje gorące, w tym:
 - kawa naturalna mielona z zaparacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna - dostępna w naczyniu szklanym wraz z wrzątkiem,
 - kopertowana herbata - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:
 - cytryna pokrojona w plasterki lub części,
 - 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.

3) dla **OBIADU**:

- a) zupa – serwowana w wazach,
- b) danie główne:
 - danie - wporcjowane,

- 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 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 - dostępna w 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) pieczywo – chleb w kromkach, bułki – w całości,
- d) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, margaryna – pakowana w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g,
- e) półmiski wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach, w tym co najmniej połowa wykonanych z jednego lub kilku kawałków mięsa peklowanego
- f) sałatki – wyłożone w naczyniach,
- g) dania gorące – serwowane przez obsługę kelnerską)
- h) przekąski zimne – wyłożone na estetycznych tacach.
9. Podana w ust. 7 pkt 1,3 i 4 waga produktów wymagających obróbki termicznej dotyczy gramatury tych produktów już po obróbce termicznej.
10. Podane w ust. 7 ilości poszczególnych produktów, określone jednostkami wagi lub objętości dotyczą ilości przewidzianych dla 1 osoby, tj. jednego uczestnika szkolenia.
11. Na podstawie zaproponowanych przez Wykonawcę w ofercie szczegółowych propozycji jadłospisów stanowiących **załącznik nr 3 do umowy** będą wybierane dania do zestawów całodziennego wyżywienia na poszczególne dni szkoleniowe.
Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całodziennego wyżywienia wg diet specjalnych (wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej), zgodnie ze zgłoszeniem Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego zaakceptowania propozycji jadłospisu.
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 2 do umowy**, stanowiącej Załącznik nr 4 do Ogłoszenia.
14. Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia w poszczególnych dniach tylko części z usług, o których mowa w ust. 7 (np. tylko śniadania i obiady), zgodnie ze zgłaszanym w Formularzu „Zapotrzebowaniem na usługi gastronomiczne” zapotrzebowaniem.

Wynagrodzenie przysługuje Wykonawcy tylko za usługi faktycznie zamówione przez Zamawiającego i zrealizowane przez Wykonawcę.

15. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w dni robocze (od poniedziałku do piątku) oraz w zależności od potrzeb Zamawiającego w soboty i niedziele. Informacja o ilości zamawianych posiłków i ich rodzajach na dany tydzień (poniedziałek-niedziela) będzie przekazywana pisemnie, faxem bądź w formie elektronicznej (e-mail) przez Zamawiającego Wykonawcy do piątku poprzedzającego dany tydzień do godz. 12.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia korekty ilości zamawianych posiłków do godz. 12.00 dnia poprzedzającego wykonanie usługi.

16. Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie ich serwowania:

- 1) dla posiłków gorących – nie mniej niż + 65°C,
- 2) dla zup – nie mniej niż + 70°C,
- 3) dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) – nie mniej niż + 70°C,
- 4) dla dań zimnych (np. sałatki, surówki, sosy) – od 5°C do 10°C.

17. Przewidywany czas serwowania poszczególnych posiłków (śniadania, obiady, kolacje) przez Wykonawcę będzie uzależniony od potrzeb poszczególnych grup szkoleniowych i będzie każdorazowo uzgodniony z Zamawiającym a serwisu kawowego w godzinach trwania zajęć szkoleniowych w danym dniu lub krócej, w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego, określonych w Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”.

§ 3.

Termin obowiązywania Umowy

Umowa obowiązuje od dnia 02.01.2018 r. do dnia 31.12.2018 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 cena dziennego wyżywienia jednej osoby wraz z przerwą kawową (cena oferty brutto), 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 § 6 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.

§ 5.

Zobowiązania Wykonawcy

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

§ 6.

Procedura odbioru usług 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 4 do Umowy.
2. Odbiór ilościowy będzie polegał na sprawdzeniu wydawanych posiłków i ich składowych, w zakresie ilości, wagi, objętości w odniesieniu do zapotrzebowania zgłoszonego na dany dzień przez Zamawiającego Wykonawcy na Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”.
3. Odbiór jakościowy będzie polegał na sprawdzeniu wydawanych posiłków i ich składowych pod kątem m.in. ich świeżości, temperatury serwowania, estetyki, smaku i zapachu serwowanych posiłków.
4. Protokół odbioru, o którym mowa w ust. 1, powinien zawierać w szczególności:
 - a) Dzień, miejsce, zakres przedmiotowy zamówienia z odniesieniem do zapotrzebowania określonego w Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”, poprzez wskazanie numeru tego Formularza.
 - b) Wskazanie, czy odbiór nastąpił bez zastrzeżeń, a w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zastrzeżeń, precyzyjne określenie ich zakresu.
5. Protokół odbioru ilościowego i jakościowego każdorazowo podpisują Zamawiający i Wykonawca.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania bieżących szczegółowych kontroli w zakresie ilości, jakości i gramatury produktów i potraw dostarczanych Zamawiającemu w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług gastronomicznych.
7. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego jakichkolwiek uchybień ilościowych lub jakościowych dotyczących realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający potrąci Wykonawcy z należnego mu wynagrodzenia miesięcznego karę umowną w wysokości i na zasadach określonych w § 7.

§ 7.

Kary umowne

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

§ 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 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.

§ 10.

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.

§ 11.

Ustalenia końcowe

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

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

Załącznik Nr 2 do Umowy

Formularz zapotrzebowania na usługi gastronomiczne - WZÓR

Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne nr

z dnia roku w ramach umowy nr

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

Szczegółowy opis zamówienia	Ilość osób	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
ŚNIADANIE w tym: 1. 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 ... 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 zgodnie z pozycją nr ... jadłospisu 6. Deser zgodnie z pozycją nr jadłospisu			
KOLACJA w tym: 1. Półmisek wędlin zgodnie z pozycją nr jadłospisu 2. Sałatki (2 rodzaje) zgodnie z pozycjami nr jadłospisu 3. Przekąski zimne (3 rodzaje) zgodnie z pozycjami nr jadłospisu 4. Danie gorące (2 rodzaje) zgodnie z pozycjami nr jadłospisu			
ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO			

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

Załącznik nr 3 do Umowy - propozycje jadłospisów

Szczegółowe propozycje jadłospisów

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

	IIIb	Potrawy jarskie (co najmniej 10 propozycji)	
		331	
		332	
		333	
		334	
		335	
		...	
	IIIc	Potrawy rybne (co najmniej 5 propozycji)	
		Uwaga: Propozycje muszą zawierać nazwę ryby.	
		361	
		362	
		363	
364			
365			
...			
IVa	Dodatki skrobiowe do obiadu (co najmniej 8 propozycji)		
	Uwaga: Propozycje muszą zawierać kluski śląskie i kopytka		
	401		
	402		
	403		
	404		
	405		
...			
IVb	Inne dodatki do obiadu		
	Surówki (co najmniej 10 propozycji)		
	430		
	431		
	432		
	433		
	437	*)	
		
	Warzywa gotowane (co najmniej 7 propozycji)		
	461		
	462		
	463		

	...	
V	Desery i ciasta (co najmniej 10 propozycji)	
	501	
	502	
	503	
	504	
	505	
	506	
	...	
VI	Półmisek wędlin (co najmniej 10 propozycji)	
	Uwaga: Każda z propozycji musi zawierać co najmniej 4 rodzaje wędlin	
	601	
	602	
	603	
	604	
	605	
...		
VII	Półmisek nabiału (co najmniej 5 propozycji)	
	Uwaga: Każda z propozycji musi zawierać co najmniej 4 rodzaje nabiału w tym: jajka, sery żółte, sery białe oraz sery pleśniowe określone szczegółowo w pkt 6.1 lit. e Ogłoszenia	
	701	
	702	
	703	
	704	
	705	
...		
VIII	Danie na gorąco	
	śniadanie (co najmniej 14 propozycji)	
	Uwaga: Jedną z propozycji musi stanowić jajecznica	
	801	
	802	
	803	
	804	
	805	
	...	
	kolacja (co najmniej 20 propozycji)	
	851	
852		

	853	
	854	
	855	
	...	
IX	Pasty (co najmniej 10 propozycji)	
	901	
	902	
	903	
	904	
	905	
	...	

*) potrawa sezonowa

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 § 6 ust. 2 Umowy:	
Usługę wykonano należycie zgodnie z Zapotrzebowaniem i Umową. Protokół podpisano bez zastrzeżeń*	
.....
Za Wykonawcę	Za Zamawiającego
Stwierdzono następujące uchybienia w zakresie odbioru ilościowego w stosunku do Zapotrzebowania i Umowy (wpisać szczegółowo zastrzeżenia):*	
.....	
.....	
.....	
.....
Za Wykonawcę	Za Zamawiającego
Odbiór jakościowy usługi § 6 ust. 3 Umowy:	
Usługę wykonano należycie zgodnie z Zapotrzebowaniem i Umową. Protokół podpisano bez zastrzeżeń*	
.....
Za Wykonawcę	Za Zamawiającego
Stwierdzono następujące uchybienia w zakresie odbioru ilościowego w stosunku do Zapotrzebowania i Umowy (wpisać szczegółowo zastrzeżenia):*	
.....	
.....	
.....	
w tym opóźnienie: minut.	
.....
Za Wykonawcę	Za Zamawiającego

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

