

Umowa nr

Zawarta w dniu

między

Skarbem Państwa – Krajową Szkołą Skarbowości

z siedzibą w Warszawie kod 03-710, ul Okrzei 4

NIP: 1132932391, REGON: 366664067,

którą reprezentuje

zwaną dalej „Zamawiającym”,

a

.....

.....

.....

Zwanym/zwaną 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 budynku Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku przy ul. Kolorowej 13.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego.
3. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w poszczególne dni tygodnia tj. od poniedziałku do niedzieli). Informacja o ilości zamawianych posiłków i ich rodzajach na dany dzień będzie przekazywana Wykonawcy pisemnie, lub e-mailem przez Zamawiającego z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem.
4. W okresie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający przewiduje około 1850 osobodni.
5. Ostateczne zapotrzebowanie Zamawiającego na usługi gastronomiczne uzależnione jest od ilości faktycznie przeprowadzonych szkoleń oraz liczby ich uczestników. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do wartości określonych w ust. 4.
6. Wykonawca będzie wykonywał usługi stanowiące przedmiot zamówienia działając zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności:
 - a) ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2019 r, poz. 1252),
 - b) 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 tj:
 - **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: 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 5 rodzajów jednorazowo do posiłku w tym: jajka, sery żółte, sery białe zamiennie z dodatkiem warzyw lub ziół, sery pleśniowe, serki topione 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, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka) i marynaty (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń,
 - l) dwa dania na gorąco np. parówki (w tym zawijane serem lub boczkiem), naleśniki, frankfurterki, cienkie białe kiełbaski, zapiekanki – łącznie co najmniej 200 g na osobę,
 - m) pasty różne (co najmniej 2 rodzaje) np. twarogowe, serowe, rybne, z soczewicy, jajeczne, warzywne, serowe bez podstawy twarogowej) 40 g na osobę.
 - **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 100% (naprzemiennie), co najmniej 200 ml na osobę;
- **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 jednorazowo do posiłku 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 na osobę).
8. Przy realizacji usługi cateringowej Wykonawca szczególnie uwzględni sposób serwowania oraz jakość potraw dla poszczególnych posiłków:
- dla **ŚNIADANIA**:
- 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,
 - 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 5 rodzajów 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
 - sery pleśniowe, w tym brie oraz camembert – pokrojone na cząstki;
 - serki topione (w przypadku serków topionych serwowanie w opakowaniu jednostkowym),
 - f) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, margaryna – pakowana w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, dżem, miód – pakowane w jednostkowych pojemniczkach 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 (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. parówki, w tym zawijane serem lub boczkiem, frankfurterki, naleśniki, cienkie białe kielbaski, zapiekanki) – zawartość mięsa w wędlinie minimum 65% bez MOM, wyłożone w naczyniu z podgrzewaczem,
- m) pasty różne (np. twarogowe, serowe, rybne, z soczewicy, jajeczne, warzywne, serowe bez podstawy twarogowej) – porcjowane w kulkach wyłożone na tacach.
- 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;
 - warzywa gotowane podawane na ciepło,
 - surówki wporcjowane na talerzykach lub w miseczkach.
 - c) deser np.: ciasto, sałatki owocowe - wcześniej wporcjowane, owoce.
 - d) kompot lub soki owocowe 100% (nie z koncentratu) mogą być wcześniej wystawione na stole lub do pobrania z oddzielnego stołu z napojami,
- 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, w tym co najmniej połowa wykonanych z jednego lub kilku kawałków mięsa peklowanego.
 - f) sałatki – wyłożone w naczyniach,
 - g) dania gorące,
 - h) przekąski zimne wyłożone na estetycznych tacach.
- 9. 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.
- 10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całodziennego wyżywienia wg diet specjalnych (np. wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej), zgodnie ze zgłoszeniem Zamawiającego i przedstawienia Zamawiającemu całodziennego jadłospisu do ostatecznego zaakceptowania propozycji.

11. 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.
12. 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.
13. Po stronie Wykonawcy leży także obowiązek utrzymania w czystości udostępnionych pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji umowy tj. sala konsumpcyjna wraz ze sprzętami np. stoły, krzesła oraz sala, w której znajduje ciąg wydawczy.
14. Zamawiający zapewni na każdym stole w sali konsumpcyjnej obrusy, serwetniki 2-elementowy zestaw do przypraw (solniczka, pieprzniczka).
15. Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do zapewnienia stałej obecności obsługi kelnerskiej na sali konsumpcyjnej w czasie trwania posiłków .
16. Ilość personelu obsługującego grupy szkoleniowe 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.
17. Wykonawca zapewni estetyczne i jednakowe uniformy dla obsługi kelnerskiej. Białe koszule z długim lub krótkim rękawem, czarne spodnie (obuwie sportowe jest niedopuszczalne).
18. Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie ich serwowania:
 - dla posiłków gorących – nie mniej niż +65°C,
 - dla zup – nie mniej niż +70°C,
 - dla dań zimnych (np. surówki, sosy) – od +5°C do +10°C.
19. 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 7.00 do 9.00,
 - 2) OBIAD w godzinach od 11.30 do 14.00 - w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego,
 - 3) KOLACJA w godzinach 18.00 do 20.00,
Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wyżej podanych godzin podawania posiłków dla części uczestników szkoleń.

§ 2.

Termin obowiązywania Umowy

Umowa obowiązuje od dnia 23.11.2019 r. do dnia 06.12.2019 r. lub do czasu wyczerpania kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1.

§ 3.

Wynagrodzenie

1. Całkowita wartość umowy wynosi złotych brutto (słownie: złotych 00/100) zgodnie ze złożonym przez Wykonawcę formularzem cenowym stanowiącym **załącznik nr 1 do umowy**.
2. Wskazana w ofercie cena dziennego wyżywienia jednej osoby, zgodnego z zakresem świadczenia określonym w § 1 wynosi zł brutto w tym:
 - a) Cena śniadania dla jednej osoby wynosi zł brutto;
 - b) Cena obiadu dla jednej osoby wynosi zł brutto;

- c) Cena kolacji dla jednej osoby wynosi zł brutto.
3. Kwota wskazana w ust. 2 stanowi podstawę do obliczania „Wartości zamówienia brutto” w Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi cateringowe ” i będzie wpisywana w kolumnie „Cena jednostkowa brutto” tego Formularza.
 4. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen jednostkowych brutto w okresie obowiązywania umowy.
 5. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za faktycznie wykonane na rzecz Zamawiającego usługi cateringowe.
 6. Kwotę wynagrodzenia Wykonawcy stanowi suma kwot z kolumny „Wartość zamówienia brutto” z Formularzy „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”, obejmujących usługi zrealizowane przez Wykonawcę 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 cateringowe.
 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.
 9. Wykonawca zobowiązany jest do wystawiania faktury na Krajową Szkołę Skarbowości 03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4, nr NIP 1132932391. Faktura będzie składana w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku.
 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.
 11. Płatność wynagrodzenia będzie dokonana z użyciem mechanizmu podzielonej płatności zgodnie z art.108 a) i następne ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz.U. z 2018 r. poz. 2174 z późn. zm.).
 12. Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osobę trzecią.

§ 4.

Zobowiązania Wykonawcy

Wykonawca oświadcza, że wszystkie osoby biorące udział w realizacji przedmiotu Umowy posiadają niezbędne kwalifikacje oraz przewidziane przepisami prawa aktualne badania i uprawnienia, niezbędne dla prawidłowego wykonania przedmiotu 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 3** do Umowy.
2. Odbiór ilościowy będzie polegał na sprawdzeniu wydawanych posiłków i ich składowych, w zakresie ilości, wagi, objętości w odniesieniu do zapotrzebowania zgłoszonego na dany dzień przez Zamawiającego Wykonawcy na Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi cateringowe”.
3. Odbiór jakościowy będzie polegał na sprawdzeniu wydawanych posiłków i ich składowych pod kątem 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.

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 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 potrąca Wykonawcy z należnego mu wynagrodzenia karę umowną w wysokości 2% wartości faktury.
4. Kary umowne będą naliczane niezależnie od siebie.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo do odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącania należnych kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy.
7. Postanowienia dotyczące kar umownych obowiązują pomimo wygaśnięcia lub rozwiązania umowy.

§ 7.

Rozwiązanie umowy

1. Obydwie strony mogą rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień.

§ 8.

Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej

1. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę gwarancyjną min. 80 000 zł (słownie: osiemdziesiąt tysięcy złotych).
2. Potwierdzone kopie polisy ubezpieczeniowej winny zostać przekazane Zamawiającemu najpóźniej w terminie 3 dni liczonych od daty zawarcia Umowy.
3. W przypadku gdy okres ubezpieczenia upływa wcześniej niż termin obowiązywania umowy, Wykonawca zobowiązany jest również przedłożyć Zamawiającemu, nie później niż ostatniego dnia obowiązywania ubezpieczenia, kopię dowodu jego przedłużenia.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie roszczenia Zamawiającego i osób trzecich związane z nieprawidłowym, niezgodnym z umową oraz przepisami prawa mającymi zastosowanie do świadczonego przedmiotu umowy przez Wykonawcę.

§ 9.

Siła wyższa

1. Niewykonanie w całości lub w części zobowiązań stron wynikających z niniejszej Umowy nie może być wykorzystane wobec drugiej strony do dochodzenia roszczeń, jeśli przyczyną niewykonania jest siła wyższa.
2. 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 uniemożliwiający wykonanie Umowy w całości lub części.

§ 10.

Poufność

Wykonawca zobowiązuje się do ochrony i zachowania w poufności wszystkich informacji uzyskanych przez niego w związku z zawarciem lub wykonaniem umowy i nie ujawniania ich osobom trzecim oraz do niewykorzystywania ich do innych celów, niż związane z zawarciem lub wykonaniem umowy, z wyłączeniem sytuacji, gdy obowiązek ich ujawnienia będzie wynikał z obowiązujących przepisów prawa lub następował na żądanie uprawnionego organu. Klauzula poufności nie obejmuje informacji postrzeganych w kategoriach wiedzy powszechnej oraz dostępnej dla ogółu oraz informacji, dokumentów i materiałów Zamawiającego podanych przez niego do publicznej informacji. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za niezachowanie poufności ww. informacji. Obowiązek i zasady zachowania poufności w/w informacji pozostają w mocy także po wygaśnięciu umowy.

§ 11

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 będą osoby wyznaczone przez Kierownika Filii KSS w Otwocku. 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 Otwocku.
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. Wszelkie istotne zmiany postanowień Umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej.
6. Sprawy nieuregulowane niniejszą Umową podlegają przepisom Kodeksu cywilnego.
7. W przypadku zaistnienia sporu, właściwym miejscowo sądem będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
8. Osoby podpisujące umowę w imieniu i na rzecz stron oświadczają, że umocowanie do reprezentowania stron nie zostało zawieszona ani w inny sposób ograniczone ani też nie wygasło.
9. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, a jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

Specjalista
ds. Zamówień Publicznych
Nasowski
Sławomir Nasowski

RADCA PRAWNY
WA-4988
Renata Kochowska-Zielińska

8

p.o. Dyrektora
Krajowej Szkoły Skarbowości
Ewa Mróz

Formularz zapotrzebowania na usługi cateringowe – 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			
OBIAD			
KOLACJA			
ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO			

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

Protokół odbioru ilościowego i jakościowego w ramach Umowy nr

Miejsce świadczenia usługi:	
Dotyczy Zapotrzebowania na usługi cateringowe nr, z dnia r.	
Data sporządzenia protokołu: r.	
Odbiór ilościowy usługi § 5 ust. 2 Umowy:	
Potwierdzam ilości wydanych posiłków:	
Obiad:	
.....	
Za Wykonawcę	Za Zamawiającego
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 § 5 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 jakościowego 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