

Załącznik nr 6 do Ogłoszenia - Wzór umowy

Umowa

zawarta w dniu

między 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 umowy jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Krajowej Szkoły Skarbowości (dalej KSS lub Zamawiający) w celu zapewnienia wyżywienia dla uczestników szkoleń odbywających się w Filii KSS w Przemyślu, 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 8340 osobodni.
Ostateczne zapotrzebowanie Zamawiającego na usługi cateringowe uzależnione jest od liczby faktycznie przeprowadzonych w Filii szkoleń oraz liczby ich uczestników. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby zamawianych posiłków w szczególności z uwagi na epidemię Covid-19 lub brak wymaganej liczby uczestników. 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. (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 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 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) pieczywo słodkie (np. chałka)- wszystko 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 (jedno mięsne, drugie bezmięsne), np. parówki (w tym zawijane serem lub boczkiem), cienkie białe kiełbaski, zapiekanki, frankfurterki tosty, naleśniki, racuchy, warzywa – 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.

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) ciasto, ciastka (np. delicje, wafelki, pieguski), drobne wyroby cukiernicze (np. minirogaliki, minipączki, miniptysie), – 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 dwa rodzaje) - 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 (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) ciasto lub drobne wyroby cukiernicze (np. rogaliki, pączki, ptysie, muffinki, tartaletki owocami, qki owsiane) w ilości 80 g na osobę,
- d) kompot owocowy lub sok owocowy 100% (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 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).

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 (100% arabica) z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
 - kopertowana herbata – różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
 - kakao prawdziwe gorzkie (nie instant) – w postaci gotowej do spożycia 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) dania na gorąco (np. parówki, w tym zawijane serem lub boczkiem, frankfurterki, naleśniki, cienkie białe kielbaski, zapiekanki, tosty, racuchy, warzywa) wyłożone w naczyniu z podgrzewaczem – zawartość mięsa w wędlinie minimum 65% bez MOM, ,
- 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 (100% arabica) z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
 - kopertowana herbata - różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
- 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 i niegazowana (w równych ilościach) w butelkach 0,5 litr,
- d) ciasto, ciastka (np. delicje, wafelki, pieguski), drobne wyroby cukiernicze (np. miniroliki, minipączki, miniptysie) - wyłożone w naczyniu,
- e) owoce np. jabłko, mandarynka, banan, winogrona, owoce sezonowe itp. – wyłożone paterach lub na tacach,
- f) cukierki czekoladowe co najmniej 2 rodzaje (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 w niej zajęć dydaktycznych.

3) dla **OBIADU**:

- a) zupa – serwowana w wazach,
- b) danie główne:
 - danie - wyporcjowane,
 - jeśli danie główne jest podawane bez sosu, a jednym z innych dodatków są gotowane warzywa, to można je umieścić na jednym talerzu z potrawą główną i dodatkiem skrobiowym,
 - jeśli danie główne jest sporządzone w warzywach, to należy serwować jeden inny dodatek w formie surówki;
 - w przypadku serwowania puree ziemniaczanego należy je wyporcjować w postaci kulek,
 - warzywa gotowane podawane na ciepło,
 - surówki wyporcjowane na talerzykach lub w miseczkach,
- c) deser np.: ciasta, sałatki-musy-galaretki owocowe, budynie, owoce - wcześniej wyporcjowane,
- d) kompot lub soki owocowe 100% (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 (100% arabica) z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
 - kopertowana herbata - różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
- 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 – w estetycznym ekspozytorze z podgrzewaczem,
- h) przekąski zimne wyłożone na estetycznych tacach.

UWAGA!

W uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany form obsługi i sposobów serwowania posiłków (śniadania, obiady i kolacje), o których mowa w ust. 5 i 6.

O zmianie form i sposobów serwowania posiłków Wykonawca zostanie poinformowany w terminie minimum 2 dni roboczych przed rozpoczęciem usługi.

7. Podczas serwowania śniadania oraz kolacji wymagane jest stosowanie stalowych tac i półmisków 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. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu gotowe menu na dany tydzień szkoleniowy w wersji elektronicznej co najmniej na trzy dni przed realizacją usługi. Zaproponowane menu będzie przygotowane w oparciu o sztukę kulinarną (różnorodność, kaloryczność, estetyka dań). Zamawiający ma prawo wprowadzić zmiany w zaproponowanym menu w ciągu 24 godzin od otrzymania menu. Ostateczne zatwierdzenie menu leży po stronie Zamawiającego.
10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całodziennego wyżywienia wg diet specjalnych (np. wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej, gotowanej), zgodnie ze zgłoszeniem Zamawiającego i przedstawienia Zamawiającemu całodziennego jadłospisu do ostatecznego zaakceptowania propozycji.
11. Zamawiający zastrzega, że w przypadku szkoleń trwających co najmniej 2 dni, w każdym dniu szkolenia serwis kawowy musi obejmować inne wyroby wskazane w ust. 5 pkt 2) lit. d) i ust. 6 pkt 2) lit. d) tj. np. jednego dnia szkolenia ciastka (co najmniej 3 rodzaje), drugiego dnia szkolenia drobne wyroby cukiernicze (co najmniej 3 rodzaje). W przypadku szkoleń trwających co najmniej 3 dni, serwis kawowy musi obejmować wszystkie trzy rodzaje wyrobów wskazanych w pkt 5 pkt 2) lit. d) i pkt 6 pkt 2) lit. d).
12. Zamówienia będą składane przez Zamawiającego na Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi cateringowe”. Wzór Formularza stanowi załącznik nr 2 do Umowy.
13. 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.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty liczby posiłków najpóźniej na 24 godziny przed ich wydaniem, maksymalnie do 20% pierwotnego zamówienia
14. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna).
15. Wykonawca ma obowiązek pobierania, opisywania i przechowywania próbek spożywanej w Filii żywności, z zastosowaniem przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545).
16. Serwis kawowy realizowany będzie w salach wykładowych. 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. Ilość wyposażenia uzależniona jest od liczebności obsługiwanych grup szkoleniowych. Zamawiający będzie każdorazowo potwierdzał miejsce realizacji przerwy kawowej.

17. 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.

18. Wymagania dotyczące suchego prowiantu wydawanego zamiast posiłku:

Prowiant powinien być zapakowany w estetyczne, ekologiczne papierowe torby z uchwytami.

1) w zamian za śniadanie lub kolację:

- a) kanapki przygotowane z ciemnej i jasnej bułki, smarowane masłem zawinięte w folię aluminiową spożywczą lub torebki śniadaniowe (papierowe),
 - ciemna bułka: na każdej połówce wędlina w plastrach, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw.
 - jasna bułka: na każdej połówce plastry żółtego sera, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw.
- b) świeży owoc np. jabłko, gruszka, banan itp. (o wadze co najmniej 100g),
- c) świeże warzywo twarde (o wadze co najmniej 80g),
- d) woda mineralna gazowana/niegazowana butelkowana 0,5 l,
- e) soczek owocowy w kartoniku min. 200 ml,
- f) paluszki min. 70 g,
- g) rogalik z nadzieniem lub inne ciastko próżniowo pakowane min. 50 g,
- h) wafelek lub batonik czekoladowy min. 50 g,
- i) minimum 4 serwetki.

2) w zamian za obiad:

- a) kanapki przygotowane z ciemnej i jasnej bułki, smarowane masłem zawinięte w folię aluminiową spożywczą lub torebki śniadaniowe (papierowe). Ciemna bułka: na każdej połówce plastry żółtego sera, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw. Jasna bułka: w formie hamburgera z 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. (o wadze co najmniej 100g),
- c) świeże warzywo twarde (o wadze co najmniej 80g),
- d) woda mineralna gazowana/niegazowana butelkowana 0,5 l,
- e) soczek owocowy w kartoniku min. 200 ml,
- f) paluszki min. 70 g,
- g) rogalik z nadzieniem lub inne ciastko próżniowo pakowane min. 50 g,
- h) wafelek lub batonik czekoladowy min 50 g,
- i) minimum 4 serwetki.

W przypadku szkoleń trwających nie dłużej niż 3 dni suchy prowiant będzie zgłaszany przez Zamawiającego dzień wcześniej.

19. Po stronie Wykonawcy leży także obowiązek utrzymania w czystości (w tym dezynfekcja zgodnie z procedurami postępowania w sytuacji epidemicznej) udostępnionych pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji umowy, w tym sale konsumpcyjne wraz z zapleczem kuchennym, magazynami, zmywakiem oraz sprzętami np. stoły, krzesła, ciąg wydawczy, szafki oraz sale wykładowe w przypadku, gdy na sali/salach organizowana jest przerwa kawowa.

20. Ciąg wydawczy stanowiący element wyposażenia sali konsumpcyjnej w Przemysłu zostanie użyczony Wykonawcy odrębną umową. 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 11.00 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) i wykałaczki pakowane jednostkowo. Wykonawca zapewni 3 zestawy karafek na przyprawę 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 (czyste, estetyczne, wyprasowane i zmieniane wg potrzeb), jednorazowe podkładki papierowe z logo Wykonawcy, serwetniki wraz z serwetkami na każdy stół 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 w czasie trwania posiłków.
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 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
30. Wykonawca zapewni estetyczne i jednakowe uniformy:
 - 1) dla personelu kuchennego: fartuch lub zapaska, czepek lub opaska, odpowiednie obuwie antyślizgowe ,
 - 2) obsługa kelnerska: koszula biała lub czarna, czarna spódnica lub spodnie (wizytowe) zapaska, starannie spięte włosy, odpowiednie obuwie czarne, na czarnej podeszwie (obuwie sportowe jest niedopuszczalne), paznokcie w naturalnym kolorze.

§ 2

Zobowiązania Zamawiającego

Zamawiający zobowiązuje się na czas obowiązywania umowy zapewnić Wykonawcy:

- 1) pomieszczenie do przechowywania naczyń niezbędnych do świadczenia usług na rzecz Zamawiającego,
- 2) pomieszczenie przystosowane do mycia zastawy stołowej niezbędnej do świadczenia usług na rzecz Zamawiającego
- 3) wodę i energię elektryczną w ilości niezbędnej do mycia naczyń, o których mowa w pkt 2.

§ 3

Termin obowiązywania Umowy

Umowa obowiązuje od dnia jej zawarcia do dnia 31.12.2021 r. lub do czasu wyczerpania kwoty, o której mowa w § 4 ust. 1 , w zależności, która z tych przesłanek wystąpi wcześniej.

§ 4.

Wynagrodzenie

1. Całkowita wartość umowy za świadczenie usług cateringowych w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Przemyślu wynosizł 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 obowiazywania umowy.
5. Wykonawcy przysluguje wynagrodzenie miesiecznie wykluczenie za faktycznie wykonane na rzecz Zamawiajacego uslugi cateringowe.
6. Kwote miesiecznego wynagrodzenia Wykonawcy stanowi suma kwot z kolumny „Wartosc zamowienia brutto” z Formularzy „Zapotrzebowanie na uslugi cateringowe”, obejmujacych uslugi cateringowe zrealizowane przez Wykonawce w danym miesiacu kalendarzowym i odebranych na podstawie Protokolow odbioru ilosciowego i jakoosciowego, o ktorych mowa w § 6 Umowy, podpisanych przez Zamawiajacego bez zastrzezen.
7. Wynagrodzenie Wykonawcy, okreslone w ust. 5 obejmuje wszelkie koszty Wykonawcy, niezbedne dla prawidlowego i zgodnego z umowa swiadczenia uslugi.
8. Podstawa wystawienia faktury VAT i okreslenia wartosci tej faktury beda Formularze „Zapotrzebowanie na uslugi cateringowe” oraz towarzyszace tym Formularzom Protokoly odbioru ilosciowego i jakoosciowego podpisane bez zastrzezen za dany okres rozliczeniowy (miesiac).
9. Adresem dla doroczenia Zamawiajacemu faktury jest:
10. Zaplata wynagrodzenia nastapi przelewem bankowym z rachunku Zamawiajacego na rachunek Wykonawcy w terminie do 21 dni od daty zlozenia prawidlowo wystawionej faktury. Za date dokonania zaplaty uznaje sie date obciazenia rachunku bankowego Zamawiajacego.
11. Platnosc wynagrodzenia bedzie dokonana z uzyciem mechanizmu podzielonej platnosci zgodnie z art.108 a) i nastepne ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarow i uslug (tj. Dz.U. z 2018 r. poz. 2174).
12. Faktury za wykonanie przedmiotu umowy beda regulowane przelewem na konto wskazane przez Wykonawce na fakturze, jezeli nr konta wskazany przez Wykonawce w fakturze bedzie zgodny z nr konta podanym w wykazie informacji o podatnikach VAT (tzw. biala lista podatnikow VAT).

§ 5

Zobowiazania Wykonawcy

1. Wykonawca oswiadcza, ze wszystkie osoby biorace udzial w wykonaniu przedmiotu Umowy posiadaja niezbedne kwalifikacje oraz przewidziane przepisami prawa aktualne badania i uprawnienia, niezbedne dla prawidlowego wykonania przedmiotu Umowy.
2. Przed przystapieniem do swiadczenia uslug, Wykonawca jest zobowiazany do dostarczenia Zamawiajacemu listy osob, ktore beda zatrudnione przy realizacji Umowy oraz do jej biezacej aktualizacji zgodnie z **Zalacznikiem 5** do Umowy.

§ 6

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.

§ 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 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 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 § 6 Umowy, jakiegokolwiek nieprawidłowości w realizacji Umowy spowodowane działaniem Wykonawcy, Zamawiający będzie uprawniony do rozwiązania Umowy przed upływem terminu na jaki została zawarta, z jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia, na koniec miesiąca kalendarzowego.
6. Za opóźnienie w przedstawieniu dokumentów ubezpieczeniowych określonych w § 8 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 za każdy dzień braku opłaconej polisy.
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.

§ 8

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 400 000,00 złotych (słownie: czterysta 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.

§ 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. Siła wyższa - wydarzenie lub okoliczność o charakterze nadzwyczajnym, na którą Wykonawca ani Zamawiający nie mają wpływu, wystąpieniu której Wykonawca ani Zamawiający, działając racjonalnie, nie mogli zapobiec przed zawarciem Umowy, której, w przypadku jej wystąpienia, Wykonawca ani Zamawiający, działając racjonalnie, nie mogli uniknąć lub jej przewyciężyć, oraz która nie może być zasadniczo przypisana Wykonawcy ani Zamawiającemu. W szczególności za siłę wyższą uznaje się klęski żywiołowe takie jak powódzie, pożary, huragany, epidemie, stany, epidemiczne, inne zdarzenia spowodowane siłami przyrody, stany określone w Rozdziale XI Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej, strajki, zamieszki, rozruchy, działania o charakterze zbrojnym, a także działania władz publicznych, na które Wykonawca nie ma wpływu, mającej bezpośredni wpływ na terminowość wykonywania umowy.

§ 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

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 2020 r. poz. 106),
 - 2) zmiana terminu realizacji Umowy wynikająca z działania siły wyższej, o której mowa w § 9 Umowy.
2. Wprowadzenie zmian postanowień umowy wymaga:
- 1) zgodnej woli stron,
 - 2) zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 12

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 i przepisom ustawy Prawo zamówień publicznych.
8. W przypadku zaistnienia sporu, właściwym miejscowo sądem będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
9. Osoby podpisujące umowę w imieniu i na rzecz stron oświadczają, że umocowanie do reprezentowania stron nie zostało zawieszane ani w inny sposób ograniczone ani też nie wygasło.
10. Umowa 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:

| Szczegółowy opis zamówienia | Ilość osób | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto |
|---|------------|-------------------------|----------------|
| ŚNIADANIE w tym: 1. Pólmisek wędlin zgodnie z pozycją nrdo jadłospisu 2. Pólmisek nabiału zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 3. Dania na gorąco - 2 rodzaje (jedno bezmięsne) zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 4. Pasty (2 rodzaje) zgodnie z poz. nri poz. nr..... do jadłospisu | | | |
| SERWIS KAWOWY | | | |
| OBIAD w tym: 1. Zupa zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 2. Danie główne zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 3. Dodatek skrobiowy zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 4. Surówki zgodnie z pozycją/ami nr do jadłospisu 5. Warzywa gotowane podawane na ciepło zgodnie z pozycją nr ... do jadłospisu 6. Deser zgodnie z pozycją nr do jadłospisu | | | |
| KOLACJA w tym: 1. Pólmisek wędlin zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 2. Sałatki (2 rodzaje) zgodnie z poz. nri poz. nr... do jadłospisu 3. Przekąski zimne (3 rodzaje) zgodnie z poz. nr, poz. nr i poz. nr..... do jadłospisu 4. Danie gorące (2 rodzaje) zgodnie z poz. nr i poz. nrdo jadłospisu | | | |
| ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO | | | |

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

Załącznik nr 3 do Umowy - propozycje do jadłospisów

Szczegółowe propozycje do jadłospisów

| | | |
|-----------|---|--|
| Ia | Przekąski zimne - co najmniej 21 propozycji w tym co najmniej 7 propozycji rybnych, co najmniej 7 propozycji bezmięśnych | |
| | rybne: | |
| | 101 | |
| | 102 | |
| | 103 | |
| | ... | |
| | bezmięśne: | |
| | 111 | |
| | 112 | |
| | 113 | |
| | ... | |
| | pozostałe: | |
| | 121 | |
| | 122 | |
| | 123 | |
| ... | | |
| Ib | Salatki - co najmniej 21 propozycji | |
| | 151 | |
| | 152 | |
| | 153 | |
| | 154 | |
| | 155 | |
| | ... | |
| II | Zupy - co najmniej 21 propozycji | |
| | 201 | |
| | 202 | |
| | 203 | |
| | 204 | |
| | 205 | |
| | 206 | |
| | 207 | |

| | | |
|------------|-------------------------------|---|
| | ... | |
| III | Dania główne obiadowe: | |
| | IIIa | <p>Dania mięsne – co najmniej 21 propozycji (w tym co najmniej 7 propozycji z mięsa wołowego, co najmniej 7 propozycji z mięsa wieprzowego, co najmniej 7 propozycji z mięsa drobiowego) nie więcej niż 5 propozycji mięsa mielonego oraz nie więcej niż 5 propozycji mięsa w sosie</p> <p>Uwaga: Zamawiający rozumie przez danie mięsne w sosie tylko i wyłącznie danie mięsne w sosie, który stanowi dodatek do mięsa jak np. sos chrzanowy, grzybowy, koperkowy itp.</p> <p>Danie mięsne w sosie własnym nie będzie traktowane przez Zamawiającego jako danie mięsne w sosie.</p> <p>Danie mięsne w sosie musi zawierać nazwę sosu.</p> |
| | wołowina: | |
| | 301 | |
| | 302 | |
| | 303 | |
| | ... | |
| | wieprzowina: | |
| | 311 | |
| | 312 | |
| | 313 | |
| | ... | |
| | drób: | |
| | 321 | |
| | 322 | |
| | 323 | |
| | ... | |
| | IIIb | Dania jarskie - co najmniej 10 propozycji |
| | 331 | |
| | 332 | |
| | 333 | |
| | 334 | |
| | 335 | |
| | ... | |

| | | |
|------------|--|---|
| | IIIc | Dania rybne - co najmniej 5 propozycji Uwaga: Propozycje muszą zawierać nazwę ryby |
| | | 361 |
| | | 362 |
| | | 363 |
| | | 364 |
| | | 365 |
| | | ... |
| IVa | Dodatki skrobiowe do obiadu - co najmniej 10 propozycji Uwaga: Propozycje muszą zawierać kluski śląskie i kopytka | |
| | | 401 |
| | | 402 |
| | | 403 |
| | | 404 |
| | | 405 |
| | | ... |
| IVb | Inne dodatki do obiadu | |
| | Surówki - co najmniej 14 propozycji w tym nie więcej niż 5 propozycji na bazie kapusty | |
| | | 430 |
| | | 431 |
| | | 432 |
| | | 433 |
| | | 434 |
| | | |
| | Warzywa gotowane podawane na ciepło - co najmniej 14 propozycji w tym nie więcej niż 5 propozycji na bazie kapusty | |
| | | 461 |
| | | 462 |
| | | 463 |
| | | ... |
| | na bazie kapusty: | |
| | | 481 |
| | 482 | |
| | 483 | |

| | | |
|------------|---|----------------|
| | 484 | |
| | 485 | |
| V | Desery i ciasta - co najmniej 15 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 5 rodzajów nabiału w tym: jajka, sery żółte, sery białe, sery pleśniowe, serki topione | |
| | 701 | jajka: |
| | | ser żółty: |
| | | ser biały: |
| | | ser pleśniowy: |
| | | serek topiony: |

| | | |
|-------------|--|----------------|
| | 702 | jajka: |
| | | ser żółty: |
| | | ser biały: |
| | | ser pleśniowy: |
| | | serek topiony: |
| | 703 | jajka: |
| | | ser żółty: |
| | | ser biały: |
| | | ser pleśniowy: |
| | | serek topiony: |
| | 704 | jajka: |
| | | ser żółty: |
| | | ser biały: |
| | | ser pleśniowy: |
| | | serek topiony: |
| | 705 | jajka: |
| | | ser żółty: |
| | | ser biały: |
| | | ser pleśniowy: |
| | | serek topiony: |
| 706 | jajka: | |
| | ser żółty: | |
| | ser biały: | |
| | ser pleśniowy: | |
| | serek topiony: | |
| ... | | |
| VIII | Danie na gorąco | |
| | <p>śniadanie - co najmniej 21 propozycji w tym co najmniej 10 propozycji bezmięśnych</p> <p>Uwaga: Jedną z propozycji musi stanowić jajecznica. Zamawiający uzna (policzy) jajecznicę za jedną propozycję dania na gorąco, bez względu na to ile rodzajów tego dania Wykonawca zaoferuje .</p> | |
| | bezmięsne: | |
| | 801 | |
| | 802 | |
| | 803 | |
| | 804 | |
| | 805 | |
| | ... | |
| | pozostałe: | |
| | 820 | |
| | 821 | |
| | 822 | |

| | | |
|-----------|--|--|
| | ... | |
| | kolacja - co najmniej 21 propozycji w tym co najmniej 10 propozycji bezmięsnych | |
| | bezmięsne: | |
| | 851 | |
| | 852 | |
| | 853 | |
| | 854 | |
| | 855 | |
| | pozostałe: | |
| | 871 | |
| | 872 | |
| | 873 | |
| | ... | |
| IX | Pasty - co najmniej 10 propozycji | |
| | 901 | |
| | 902 | |
| | 903 | |
| | 904 | |
| | 905 | |
| | ... | |

Protokół odbioru ilościowego i jakościowego w ramach Umowy nr

| | |
|---|-------------------------|
| Miejsce świadczenia usługi: Filia Krajowej Szkoły Skarbowości w Jastrzębiej Górze | |
| Dotyczy Zapotrzebowania na usługi cateringowe 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

Lista osób, które będą zatrudnione przy realizacji Umowy

| Lp. | Imię i Nazwisko |
|------------|------------------------|
| 1. | |
| 2. | |
| | |

