



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Fundusz Spójności



Umowa Nr

zawarta w dniu 2021 r.

w Warszawie

pomiędzy:

Skarbem Państwa-Ministerstwem Finansów

z siedzibą w Warszawie

ul. Świętokrzyska 12, 00-916 Warszawa

reprezentowanym przez:

.....

działającego na podstawie regulaminu organizacyjnego Ministerstwa Finansów stanowiącego załącznik do zarządzenia Ministra Finansów z dnia 17 kwietnia 2019 r. w sprawie ustalenia regulaminu organizacyjnego Ministerstwa Finansów -zwanym w dalszej części Umowy „Zamawiającym”

a

.....

z siedzibą w przy ul.

wpisaną do

NIP:

REGON:

reprezentowaną przez

.....,

- zwanym w dalszej części Umowy „Wykonawcą”

DEFINICJE

Terminy lub zwroty, użyte w niniejszej Umowie, posiadają następujące znaczenie:

Termin/zwrot	Definicja
Dzień roboczy	dzień od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od pracy na podstawie art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (Dz. U. z 2015 r., poz. 90) lub dzień wyznaczony jako dzień pracy na podstawie § 2a ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 25 kwietnia 2007 r. w sprawie czasu pracy pracowników urzędów administracji rządowej (Dz. U. poz. 505, z późn. zm.), z wyłączeniem dni wolnych od pracy ustalonych w sposób, o którym mowa ww. rozporządzeniu.
Komórka organizacyjna Zamawiającego odpowiedzialna za realizację Umowy	Biuro Administracyjne Ministerstwa Finansów
Podwykonawca	każdy podmiot, któremu Wykonawca zleca wykonanie jakiegokolwiek części przedmiotu Umowy
Przedstawiciel komórki organizacyjnej Zamawiającego	dowolna osoba wyznaczona przez Dyrektora lub Zastępcę Dyrektora Upoważnionej komórki organizacyjnej Zamawiającego, składająca Zamówienia i podpisująca protokoły odbiorów
Strona	Zamawiający lub Wykonawca, w zależności od kontekstu
Strony	łącznie: Zamawiający i Wykonawca
Umowa	umowa zawarta między Zamawiającym a Wykonawcą wraz ze wszystkimi aneksami i załącznikami do Umowy
Upoważniona komórka organizacyjna Zamawiającego	komórka organizacyjna Zamawiającego składająca Zamówienie
Zamówienie	zamówienie zlecające realizację wybranej usługi cateringowej

§ 1. Przedmiot Umowy

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usług cateringowych na spotkaniach, naradach lub konferencjach odbywających się w siedzibie Zamawiającego, tj. w Warszawie przy ul. Świętokrzyskiej 12, w Warszawie przy ul. Moniuszki 1A, w Warszawie przy ul. Al. Jerozolimskie 134-136 a także w miejscach wskazanych przez Zamawiającego na terenie Warszawy oraz filiach Krajowej Szkoły Skarbowości, tj. w Otwocku oraz w Białobrzegach k/Warszawy.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania produktów spożywczych lub posiłków w ramach serwisów np.: „napoje chłodzące”, „kawowy podstawowy”, „kawowy rozszerzony” w każdym wariantcie, „sałatkowy”, „lunch bufetowy”, „obiadowy”, „owocowo-warzywny” - zgodnie z Zamówieniami zgłaszanymi na bieżąco przez Zamawiającego w trybie określonym w § 2 ust. 4 - 6. Poszczególne serwisy mogą być w całości łączone w dowolnych konfiguracjach.
3. Szczegółowy opis usług cateringowych, tj. serwisów pn.: „napoje chłodzące”, „kawowy podstawowy”, „kawowy rozszerzony” w każdym wariantcie, „sałatkowy”, „lunch bufetowy”, „obiadowy”, „owocowo-warzywny” oraz cennik tych usług zawiera **Załącznik nr 1** do Umowy „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU UMOWY z FORMULARZEM CENOWYM”.
4. Umowa obowiązuje od dnia zawarcia przez 48 miesięcy albo do wyczerpania środków, o których mowa w § 3 ust. 1, w zależności, które z tych zdarzeń nastąpi pierwsze.
5. Wykonawca zobowiązuje się rozpocząć świadczenie usług cateringowych, o których mowa w ust. 1 od dnia rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych w siedzibie Zamawiającego tj. w terminie określonym zgodnie § 19 ust. 2 Umowy Nr z dnia dotyczącej najmu pomieszczeń i wyposażenia oraz świadczenia usług w ramach zakładu żywienia zbiorowego.

§ 2. Sposób realizacji Umowy

1. Wykonawca będzie świadczył usługi cateringowe, we wskazanym czasie i do wskazanych przez Zamawiającego miejsc, w tym do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe w dniach roboczych, także poza godzinami pracy Zamawiającego oraz w zależności od potrzeb Zamawiającego, w soboty i dni ustawowo wolne od pracy.
3. Wykonawca będzie gotowy do serwowania zamówionej przez Zamawiającego usługi cateringowej najpóźniej na 30 minut przed godziną rozpoczęcia spotkania, narady lub konferencji wskazaną w Zamówieniu.

4. Zamawiający zamawia realizację usługi cateringowej na formularzu Zamówienia, którego wzór określa **Załącznik nr 2** do Umowy „ZAMÓWIENIE NA USŁUGI CATERINGOWE NR ...”, wskazując wybraną usługę, tj. serwis pn.: „napoje chłodzące”, „kawowy podstawowy”, „kawowy rozszerzony” w każdym wariantcie, „sałatkowy”, „lunch bufetowy”, „obiadowy”, „owocowo-warzywny” lub ich konfigurację, planowany termin i miejsce spotkania, narady lub konferencji oraz liczbę uczestników, w terminie nie późniejszym niż dla serwisu:

- 1) „napoje chłodzące” – na **1,5 h** przed planowaną godziną spotkania, narady lub konferencji, niezależnie od liczby uczestników. Rezygnacja ze złożonego Zamówienia co najmniej na **45 min.** przed planowaną godziną rozpoczęcia spotkania, narady lub konferencji nie skutkuje ponoszeniem kosztów przez Zamawiającego;
- 2) „kawowego podstawowego” – na **3 h** przed planowaną godziną spotkania, narady lub konferencji organizowanej dla grupy **do 30 osób**. Rezygnacja ze złożonego Zamówienia co najmniej na **1 h** przed planowaną godziną rozpoczęcia spotkania, narady lub konferencji nie skutkuje ponoszeniem kosztów przez Zamawiającego;
- 3) „kawowego podstawowego” – na **6 h** przed planowaną godziną spotkania, narady lub konferencji organizowanej dla grupy **powyżej 30 osób**. Rezygnacja ze złożonego Zamówienia co najmniej na **1,5 h** przed planowaną godziną rozpoczęcia spotkania, narady lub konferencji nie skutkuje ponoszeniem kosztów przez Zamawiającego;
- 4) „kawowego rozszerzonego” w każdym wariantcie - na **24 h** przed planowaną godziną spotkania, narady lub konferencji organizowanej dla grupy **do 30 osób**. Rezygnacja ze złożonego Zamówienia co najmniej na **6 h** przed planowaną godziną rozpoczęcia spotkania, narady lub konferencji nie skutkuje ponoszeniem kosztów przez Zamawiającego;
- 5) „kawowego rozszerzonego” w każdym wariantcie - na **24 h** przed planowaną godziną spotkania, narady lub konferencji organizowanej dla grupy **powyżej 30 osób**. Rezygnacja ze złożonego Zamówienia co najmniej na **8 h** przed planowaną godziną rozpoczęcia spotkania, narady lub konferencji nie skutkuje ponoszeniem kosztów przez Zamawiającego;
- 6) „sałatkowego” - na **24 h** przed planowaną godziną spotkania, narady lub konferencji, niezależnie od liczby uczestników. Rezygnacja ze złożonego zamówienia co najmniej **8 h** przed planowaną godziną rozpoczęcia spotkania, narady lub konferencji nie skutkuje ponoszeniem kosztów przez Zamawiającego;
- 7) „lunchu bufetowego”- na **24 h** przed planowaną godziną spotkania, narady lub konferencji, niezależnie od liczby uczestników. Rezygnacja ze złożonego zamówienia co najmniej na **12h** przed planowaną godziną rozpoczęcia spotkania, narady lub konferencji nie skutkuje ponoszeniem kosztów przez Zamawiającego;
- 8) „obiadowego” – na **36 h** przed planowaną godziną spotkania, narady lub konferencji, niezależnie od liczby uczestników. Rezygnacja ze złożonego zamówienia co najmniej

na **24 h** przed planowaną godziną rozpoczęcia spotkania, narady lub konferencji nie skutkuje ponoszeniem kosztów przez Zamawiającego.

9) „owocowo-warzywnego” - na **8 h** przed planowaną godziną spotkania, narady lub konferencji organizowanej dla grupy **do 5 osób**. Rezygnacja ze złożonego Zamówienia co najmniej na **2 h** przed planowaną godziną rozpoczęcia spotkania, narady lub konferencji nie skutkuje ponoszeniem kosztów przez Zamawiającego;

10) „owocowo-warzywnego” - na **12 h** przed planowaną godziną spotkania, narady lub konferencji organizowanej dla grupy **powyżej 5 osób**. Rezygnacja ze złożonego Zamówienia co najmniej na **4 h** przed planowaną godziną rozpoczęcia spotkania, narady lub konferencji nie skutkuje ponoszeniem kosztów przez Zamawiającego.

5. Zamówienia na usługi cateringowe będą składane Wykonawcy przez Przedstawicieli komórek organizacyjnych Zamawiającego w formie pisemnej za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail Wykonawcy: Wzór Zamówienia stanowi załącznik nr 2 do Umowy.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian do Zamówienia na usługę cateringową dotyczących np. liczby osób uczestniczących w spotkaniu, naradzie lub konferencji lub terminie spotkania a Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia zmiany. Zamawiający zgłosi taką zmianę na adres e-mail Wykonawcy wskazany w ust. 5 niezwłocznie po jej wystąpieniu, jednak nie później niż w terminach dotyczących rezygnacji ze złożonego Zamówienia - określonych w ust. 4.
7. Wykonawca jest zobowiązany potwierdzić przyjęcie Zamówienia niezwłocznie po jego otrzymaniu na adres mailowy Przedstawiciela komórki organizacyjnej Zamawiającego składającego zamówienie. W przypadku braku potwierdzenia przyjęcia Zamówienia przez Wykonawcę, w terminie 60 min. od jego wysłania, Zamówienie uważa się za przyjęte bez zastrzeżeń.
8. Zamówienia nie powinny obejmować, a Wykonawca nie powinien realizować na rzecz Upoważnionej komórki organizacyjnej Zamawiającego, usług innych niż określone w **Załączniku nr 1**, chyba że Zamówienie dotyczyć będzie usług dostosowanych do indywidualnych potrzeb uczestników spotkania, narady lub konferencji, o których mowa w § 4 ust. 15.
9. W przypadku, o którym mowa w ust. 8, Wykonawca każdorazowo przedstawi Upoważnionej komórce organizacyjnej Zamawiającego wycenę usług cateringowych dostosowanych do indywidualnych potrzeb uczestników spotkania, narady lub konferencji w terminie 3 dni od otrzymania zapytania. W przypadku akceptacji wyceny przez Upoważnioną komórkę organizacyjną Zamawiającego zostanie wystawione Zamówienie określające szczegóły realizacji (ust. 5 i następne stosuje się odpowiednio).

10. W przypadku niezaakceptowania wyceny usług cateringowych, o której mowa w ust. 9, dostosowanych do indywidualnych potrzeb uczestników spotkania, narady lub konferencji Zamawiający ma prawo zlecić wykonanie takiej usługi innemu podmiotowi.
11. Wykonawca nie przyjmie do realizacji Zamówienia na usługi cateringowe bez odpowiedniego numeru ewidencyjnego Zamówienia, nadanego przez Komórkę organizacyjną Zamawiającego, odpowiedzialną za realizację Umowy.
12. Odbiór zrealizowanej usługi cateringowej będzie dokonywany przez osobę wyznaczoną przez Wykonawcę oraz Przedstawiciela komórki organizacyjnej Zamawiającego zamawiającej usługę cateringową w dniu, w którym spotkanie, narada lub konferencja zakończyło(a) się albo najpóźniej następnego dnia roboczego. Potwierdzeniem odbioru usług cateringowych będzie podpisanie przez ww. osoby Protokołu Odbioru Zamówienia, którego wzór określa **Załącznik nr 3** „PROTOKÓŁ ODBIORU ZAMÓWIENIA NA USŁUGI CATERINGOWE NR ...”.

§ 3.

Cena i warunki płatności

1. Maksymalna całkowita wartość Umowy uwzględniająca wszystkie koszty związane z realizacją Umowy, opłaty i podatki, w tym podatek od towarów i usług (VAT), wynosi łącznie nie więcej niż: 1 200 000,00 zł brutto (słownie złotych: jeden milion dwieście tysięcy złotych 00/100),
2. Zamawiający udzieli Wykonawcy Zamówień, na kwotę minimum 300 000 zł brutto, z zastrzeżeniem, że Umowa nie zostanie rozwiązana z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub nie wygaśnie przed upływem terminu, o którym mowa w § 1 ust. 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania maksymalnej całkowitej wartości Umowy, o której mowa w ust. 1. Z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego kwoty, o której mowa w ust. 1, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
3. Ceny jednostkowe poszczególnych serwisów cateringowych zawiera **Załącznik nr 1** do Umowy. Wykonawca oświadcza, że cena każdej usługi cateringowej wskazanej w **Załączniku nr 1**, obejmuje wszelkie koszty związane z jej realizacją oraz opłaty i podatki, w tym podatek od towarów i usług (VAT).
4. Wynagrodzenie za prawidłową realizację każdego Zamówienia na usługi cateringowe zostanie obliczone według cen jednostkowych poszczególnych usług cateringowych wyszczególnionych w **Załączniku nr 1** i liczby uczestników spotkania wskazanej w Zamówieniu.
5. Wypłata wynagrodzenia Wykonawcy za zrealizowane usługi cateringowe będzie realizowana przez Zamawiającego każdorazowo po zrealizowaniu każdego Zamówienia na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT oraz załączanego do faktur VAT Protokołu Odbioru Zamówienia podpisanego zgodnie z § 2 ust. 12. Na każdej fakturze w kolumnie „Nazwa towaru lub usługi” lub innym miejscu uzgodnionym z Zamawiającym, Wykonawca wskaże numer Zamówienia.

6. Wpłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze, w terminie 21 dni od daty dostarczenia przez Wykonawcę Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury elektronicznej (tj. faktury wystawionej i otrzymanej w dowolnym formacie elektronicznym), na adres e-mail kancelaria@mf.gov.pl W rozumieniu Umowy fakturami elektronicznymi są faktury wysyłane w formacie PDF jako załącznik do maila.
7. Dniem zapłaty wynagrodzenia jest dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
8. Faktury VAT będą wystawiane na:
Ministerstwo Finansów, ul. Świętokrzyska 12, 00-916 Warszawa, NIP 526-025-02-74.
Na fakturze należy umieścić informację, że usługa/dostawa realizowana jest „na zamówienie MF – Umowa Nr”.
9. Faktury VAT za usługi cateringowe zostaną wystawione niezwłocznie po podpisaniu przez upoważnione osoby Protokołu Odbioru Zamówienia, jednakże nie później niż do 7-ego dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym wykonano usługę.
10. Wierzytelności wynikające z Umowy nie mogą być przenoszone na osoby trzecie bez pisemnej zgody Zamawiającego.
11. Zakup współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach PO Pomoc Techniczna 2014-2020 – Projekt: Wsparcie funkcjonowania Instytucji Audytowej w roku 2021.

§ 4. Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług będących przedmiotem Umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz dobrymi praktykami sztuki gastronomicznej, kulinarnej i kelnerskiej: GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i HACCP (System Analizy Kontroli Krytyczne Punkty Kontroli), zgodnie z rozporządzeniem nr 852/2004 parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L z 2004 r., nr 139, poz. 1, z późn. zm.) oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2020 r. poz. 2021, z późn. zm.) przez cały okres obowiązywania Umowy i ponosi za to odpowiedzialność.
2. 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 i ponosi odpowiedzialność w tym zakresie.
3. Dostarczane w ramach usługi cateringowej posiłki, produkty spożywcze oraz owoce i warzywa muszą być bezwzględnie świeże i w przypadku posiłków, przyrządzane w dniu dostawy, wysokiej jakości zarówno co do smaku, wartości odżywczej, jak i estetyki. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (schładzacz, termosy, podgrzewacze) - temperatury posiłków muszą wynosić w momencie wydawania (serwowania):

- a) dla napojów i dań zimnych (np.: wody, soki, sałatki, surówki, sosy) - od + 5°C do + 10°C,
- b) dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) - nie mniej niż + 70°C,
- c) dla zup - nie mniej niż + 70°C,
- d) dla posiłków gorących - nie mniej niż + 65°C.

W przypadku określenia wagi produktów wymagających obróbki termicznej – dotyczy ona wagi tych produktów po obróbce termicznej.

4. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania w przygotowywanych w ramach Umowy posiłkach półproduktów wysokoprzetworzonych oraz polepszaczy smaku typu glutaminian sodu, jaja w proszku, masa jajeczna, śmietana roślinna itp.

5. Ponadto każdorazowo Wykonawca:

- 1) jest zobowiązany do zapewnienia odpowiednich warunków transportu produktów spożywczych oraz posiłków pomiędzy miejscem ich przygotowywania a miejscem wydawania (serwowania) poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń gwarantujących zachowanie właściwej temperatury i zabezpieczających przed wpływem czynników zewnętrznych. Napoje gorące będą serwowane gotowe w jednakowych, eleganckich odpowiednio opisanych termosach lub zaparzaczkach do kawy lub herbaty w ilości proporcjonalnej do liczby gości; bądź do samodzielnego przygotowania – wyłącznie z gorącą wodą w termosach lub w warnikach do napojów– zgodnie z każdorazowym zapotrzebowaniem Zamawiającego. Termosy muszą być używane wyłącznie do jednego rodzaju napoju gorącego. Urządzenia, w których będą serwowane wskazane przez Zamawiającego napoje będą posiadały funkcje stałego podtrzymywania odpowiedniej temperatury podczas całego spotkania;
- 2) będzie świadczył usługi cateringowe z wykorzystaniem jednolitej zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej i szklanej, w kolorze białym lub ecru, wraz z jednolitymi sztuccami metalowymi, szklankami, składanymi i wielowarstwowymi serwetkami w odpowiedniej liczbie dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników spotkania, narady lub konferencji oraz zapewni zapas dwóch kompletów sztucców oraz naczyń do kawy, herbaty, wody i soków na każde spotkanie, naradę lub konferencję. Zamawiający wyklucza możliwość stosowania naczyń i sztucców jednorazowych;
- 3) zapewni ustawienie, nakrycie i dekorację stołów, w szczególności obrusy, serwetniki, naczynia, inne dekoracje, w tym naturalne kwiaty w odpowiednich naczyniach (w zależności od potrzeb Zamawiającego), dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników spotkania, narady lub konferencji stosownie do charakteru realizowanej usługi cateringowej i zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego zawartym w złożonym formularzu Zamówienia;

- 4) jest zobowiązany do przywrócenia pomieszczeń, w których świadczył usługi cateringowe, do stanu sprzed rozpoczęcia ich wykonywania, w dniu, w którym spotkanie, narada lub konferencja zakończyło się lub w godzinach porannych dnia następnego, tj. nie później niż do godz. 8.30 (dopuszcza się możliwość zmiany godziny, po uprzednim ustaleniu z Przedstawicielem komórki organizacyjnej Zamawiającego zamawiającej usługę). Do obowiązków Wykonawcy należy również odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.
6. Wykonawca, do realizowanej usługi cateringowej w zakresie serwisu „obiadowego”, zobowiązuje się zapewnić obsługę kelnerską spełniającą następujące wymagania:
- 1) strój wszystkich obsługujących kelnerów/kelnerki musi być jednolity: kelnerzy powinni wyróżniać się nienagannym wyglądem - zalecane są spodnie długie garniturowe oraz kamizelka z tego samego materiału co spodnie w tym samym kolorze, kolor stroju ciemny (czarny, grafitowy, granatowy), biała koszula, mucha, półbuty ciemne; w przypadku kelnerki wymagany jest ubiór jak dla kelnerów (spodnie, kamizelka, koszula), a także dopuszcza się spódnice (sukienki) do kolan lub dłuższe w kolorze ciemnym (czarne, grafitowe, granatowe) oraz rajstopy lub pończochy i pantofle ciemne z zakrytymi palcami. W przypadku biżuterii dopuszczalne są dyskretne kolczyki w uszach, obrączki, ewentualnie skromne pierścionki oraz zegarki na pasku, dla panów zaś klasyczne zegarki;
 - 2) do obsługi spotkań, narad lub konferencji o liczebności uczestników:
 - a) do 10 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 1 kelnera/kelnerkę,
 - b) od 11 do 25 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 2 kelnerów/kelnerki,
 - c) od 26 do 50 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 3 kelnerów/kelnerki,
 - d) od 51 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 4 kelnerów/kelnerki.
 - 3) W przypadku, gdy produkty spożywcze oraz posiłki mają być serwowane w sposób ciągły – obsługa kelnerska musi być dostępna dla uczestników przez cały czas trwania spotkania, narady lub konferencji.
7. Zgodnie z Zamówieniem - Wykonawca musi zapewnić obsługę co najmniej jednego kelnera/kelnerki posługującego się językiem angielskim w stopniu co najmniej komunikatywnym oraz znającego/znającej podstawy protokołu dyplomatycznego. Zgodnie z Zamówieniem - Wykonawca musi sporządzić jadłospis (menu) w języku angielskim i polskim.
8. Wykonawca w ramach serwisów cateringowych będzie zobowiązany dostarczać świeże, czyste, w stanie idealnym, bez widocznych jakichkolwiek uszkodzeń zewnętrznych wszelkie produkty spożywcze.
9. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za artykuły spożywcze, świeże owoce i warzywa, posiłki i napoje dostarczane w ramach serwisów cateringowych.
10. Wykonawca w terminie 5 dni od dnia zawarcia Umowy jest zobowiązany do wskazania managera-kontrolera jakości.

11. Do obowiązków managera-kontrolera jakości, w zakresie realizowanych usług w siedzibie Zamawiającego przez cały okres obowiązywania Umowy, należy:
 - 1) bieżące kontrolowanie poprawności wykonywania pracy przez innych pracowników Wykonawcy, w tym w szczególności osób przygotowujących i serwujących posiłki,
 - 2) sprawowanie bezpośredniego nadzoru nad jakością serwowanych przez Wykonawcę posiłków i potraw oraz nad realizacją przez Wykonawcę wszystkich pozostałych obowiązków w ramach Umowy,
 - 3) bieżąca komunikacja z Zamawiającym, Przedstawicielami komórek organizacyjnych Zamawiającego oraz pracownikami Wykonawcy w celu zapewnienia wysokiej jakości usług cateringowych, w tym przekazywanie Wykonawcy uwag i zastrzeżeń Zamawiającego związanych z realizacją Umowy,
 - 4) prowadzenie rejestru uwag i zastrzeżeń zgłaszanych przez osoby korzystające z usług Wykonawcy oraz opracowanie i wprowadzanie po akceptacji Zamawiającego działań naprawczych w zakresie świadczonych przez Wykonawcę usług; rejestr uwag nie będzie zawierał danych osobowych.
12. Rejestr uwag i zastrzeżeń, o którym mowa w ust. 11 pkt 4, na każde żądanie jest przedstawiany do wglądu Zamawiającego.
13. W przypadku braku wywiązywania się przez managera-kontrolera jakości z obowiązków wynikających z Umowy, Zamawiający pisemnie powiadomi Wykonawcę o naruszeniu tych obowiązków wraz ze wskazaniem jakie obowiązki zostały naruszone oraz daty ich naruszenia. Zamawiający po trzykrotnym pisemnym poinformowaniu Wykonawcy o naruszeniu obowiązków umownych, uprawniony jest do zażądania zmiany managera-kontrolera jakości, a Wykonawca zobowiązany jest do zmiany managera-kontrolera jakości.
14. Zamawiający przy każdej zmianie managera-kontrolera jakości dopuszcza maksymalnie 5 dniowy okres, w którym stanowisko managera-kontrolera jakości nie zostanie obsadzone.
15. Wykonawca zapewni możliwość dostosowania zamawianych usług cateringowych do indywidualnych potrzeb uczestników spotkania, narady lub konferencji wynikających z różnic kulturowych, religijnych, oraz zdrowotnych.
16. *Wykonawca jest zobowiązany stosować podczas realizacji przedmiotu Umowy - do przygotowania serwisu kawowego - w całości kawę posiadającą certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat oraz każdorazowo oznakować w sposób widoczny kawę podawaną uczestnikom w trakcie narady, spotkania, konferencji znakiem „Fairtrade” lub równoważnym (jeśli Wykonawca zadeklarował w ofercie stosowanie klauzuli społecznej).*
17. Wykonawca przed rozpoczęciem świadczenia usług cateringowych na terenie nieruchomości Ministerstwa Finansów, zobowiązany jest do:
 - 1) zapoznania się z:

- zarządzeniem Nr 9/BDG/2018 Dyrektora Generalnego Ministerstwa Finansów z dnia 14 lutego 2018 r. ze zm. w sprawie powołania koordynatorów sprawujących nadzór nad bezpieczeństwem i higieną pracy oraz trybu postępowania w sytuacji wykonywania na terenie nieruchomości Ministerstwa Finansów pracy przez pracowników zatrudnionych przez różnych pracodawców (ze zmianami);
 - „Informacją o zasadach BHP na terenie Ministerstwa Finansów dla pracowników innego pracodawcy wykonujących prace na terenie Ministerstwa Finansów”;
 - „Instrukcją bezpieczeństwa pożarowego dla budynku Ministerstwa Finansów”;
 - „Instrukcją postępowania w przypadku ogłoszenia komunikatów ostrzegawczych lub sygnałów alarmowych oraz wystąpienia innych zagrożeń na terenie gmachu Ministerstwa Finansów”;
 - „Instrukcją kontroli ruchu osobowego, materiałowego i pojazdów oraz użytkowania referentek w Ministerstwie Finansów”;
- 2) wyznaczenia przedstawiciela, który odpowiada za zapewnienie bezpieczeństwa i higieny pracy pracownikom zatrudnionym przez Wykonawcę - w rozumieniu przepisu art. 208 § 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r., poz. 1320 ze zm.);
 - 3) złożenia pisemnego oświadczenia potwierdzającego wykonanie obowiązków, o których mowa w pkt 1-2; wzór oświadczenia określony został w Protokole uzgodnień BHP, stanowiącym Załącznik Nr 4 do Umowy.
18. Wykonawca odpowiada za przekazanie informacji i przeszkolenie w zakresie BHP i ochrony przeciwpożarowej pracowników i personelu skierowanych do realizacji Umowy. Wykonawca jest również odpowiedzialny za ewentualne wypadki, jakim mogą ulec osoby realizujące czynności w ramach działalności gastronomicznej Wykonawcy na terenie nieruchomości Ministerstwa Finansów.
19. Wykonawca odpowiada za przestrzeganie przez personel Wykonawcy dokumentów, o których mowa w ust. 17 pkt 1).

§ 5. Obowiązki Zamawiającego

1. Zamawiający zobowiązuje się do przekazywania Wykonawcy wszelkich niezbędnych informacji i danych w zakresie swojej właściwości potrzebnych do realizacji przedmiotu Umowy.
2. Przedstawiciel komórki organizacyjnej Zamawiającego, zgodnie z postanowieniami § 2 ust. 12, zobowiązuje się do podpisania „PROTOKOŁU ODBIORU ZAMÓWIENIA NA USŁUGI CATERINGOWE NR ...” w dniu, w którym spotkanie, narada lub konferencja uległa zakończeniu lub następnego dnia roboczego.
3. Zamawiający zastrzega sobie uprawnienie do sprawdzania gramatury, objętości i temperatury podawanych produktów spożywczych i posiłków w każdym czasie z wykorzystaniem urządzeń

Wykonawcy, a Wykonawca jest zobowiązany do umożliwienia i zezwolenia Zamawiającemu ww. weryfikacji.

§ 6. Kary umowne

1. W przypadku odstąpienia/rozwiązania Umowy, wskutek okoliczności, za które odpowiada Wykonawca, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % kwoty określonej w § 3 ust. 2.
2. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego w danym Zamówieniu jakichkolwiek uchybień ilościowych względem określonych w Załączniku nr 1, lub jakościowych względem określonych w § 4 warunków, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 15 % wartości danego Zamówienia, którego uchybienie dotyczy.
3. W przypadku zwłoki Wykonawcy w dotrzymaniu terminu określonego w § 2 ust. 3, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 10 % wartości danego Zamówienia.
4. W przypadku zwłoki Wykonawcy w dotrzymaniu terminów określonych w § 4 ust. 5 pkt 4 przekraczającej 30 minut Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 5 % wartości danego Zamówienia.
5. W przypadku niezrealizowania danego Zamówienia Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 100 % wartości niezrealizowanego Zamówienia, chyba że przyczyny niezrealizowania Zamówienia leżą po stronie Zamawiającego. Zamówienie jest niezrealizowane, jeżeli Wykonawca jest w zwłoce w stosunku do terminu wykonania usługi cateringowej wskazanego w Zamówieniu. W takim przypadku kary, o której mowa w ust. 3 nie stosuje się.
6. W przypadku braku wywiązywania się przez managera-kontrolera jakości z obowiązków określonych w § 4 ust. 11, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 1 000,00 zł (słownie złotych: jeden tysiąc 00/100) za każde naruszenie.
7. W przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę któregokolwiek z terminów, o których jest mowa w § 4 ust. 10 lub § 4 ust. 14, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 200,00 zł (słownie złotych: dwieście 00/100) za każdy dzień roboczy zwłoki.
8. *W przypadku nierealizowania przez Wykonawcę obowiązków, o których mowa w § 4 ust. 16 Umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1 000,00 zł (słownie złotych: jeden tysiąc 00/100) za każde naruszenie obowiązków (jeśli Wykonawca zadeklarował w ofercie stosowanie klauzuli społecznej).*
9. W każdym przypadku braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia o której mowa w art. 439 ust. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, Wykonawca zapłaci

Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % kwoty, której Wykonawca nie zapłacił lub z której zapłatą jest w zwłoce za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

10. Strony ustalają, że Zamawiającemu przysługuje prawo do potrącania kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy bez konieczności uzyskiwania jego zgody.
11. Kary umowne będą naliczane niezależnie od siebie, z zastrzeżeniem ust. 5 oraz w przypadku rozwiązania/odstąpienia od Umowy kiedy to możliwe jest naliczenie wyłącznie kary przewidzianej na wypadek rozwiązania/odstąpienia od Umowy.
12. Łączna wysokość kar umownych jest ograniczona do wysokości 50% wartości brutto umowy, o której mowa w § 3 ust. 1.
13. Obowiązek zapłaty kar umownych nie wyłącza możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania na zasadach ogólnych.

§ 7. Rozwiązanie umowy

1. Zamawiający może wypowiedzieć, rozwiązać lub odstąpić od Umowy w przypadkach określonych w Umowie lub w przepisach obowiązującego prawa, w szczególności Kodeksu cywilnego lub ustawie Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający ma prawo wypowiedzieć Umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia w każdym z poniższych przypadków:
 - 1) niezrealizowania przez Wykonawcę co najmniej 3 zgłoszonych Zamówień lub wykonanych nienależycie, tj. niezgodnie z postanowieniami Umowy, za realizację których została naliczona kara/kary umowne, w okresie kolejnych 30 dni,
 - 2) gdy Wykonawca nienależycie wykonuje Umowę, i w przypadku gdy po wezwaniu przez Zamawiającego do zaniechania przez Wykonawcę naruszeń postanowień Umowy i usunięcia ewentualnych skutków naruszeń, Wykonawca nie zastosuje się do wezwania,
 - 3) zmian organizacyjnych lub wewnętrznych Zamawiającego lub decyzji Zamawiającego skutkujących, tym, że dalsze świadczenie usług cateringowych będzie nieuzasadnione gospodarczo lub konieczna jest zmiana formuły usług cateringowych u Zamawiającego.
3. Zamawiający ma prawo wypowiedzieć Umowę ze skutkiem natychmiastowym, bez zachowania terminów wypowiedzenia lub z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia – wedle swojego wyboru w każdym z poniższych przypadków:
 - 1) naruszenia przez Wykonawcę prawa powszechnego w działalności będącej przedmiotem Umowy,
 - 2) stwierdzenia przez właściwy organ naruszenia przepisów sanitarno-epidemiologicznych w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną
 - 3) pogorszenia sytuacji finansowej Wykonawcy, która to sytuacja uniemożliwi (bądź uprawdopodobni uniemożliwienie) prawidłowego wykonania Umowy. Przez pogorszenie

sytuacji finansowej Strony rozumieją w szczególności zajęcie całości lub części wynagrodzenia przez organ egzekucyjny,

4) rażącego naruszenia przez Wykonawcę obowiązków wynikających z Umowy.

4. Zamawiający może wypowiedzieć Umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia po udzieleniu Wykonawcy Zamówień na kwotę, o której mowa § 3 ust. 2 Umowy.
5. Zamawiający może odstąpić od części lub całości Umowy w przypadkach określonych w ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
6. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 - 4 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.
7. W przypadku wykorzystania wszystkich środków na realizację przedmiotu Umowy, o których mowa w § 3 ust. 1, w terminie krótszym niż termin określony w § 1 ust. 4, Umowa wygasa.
8. Umowa wygasa w przypadku rozwiązania/wygaśnięcia Umowy nr z dnia dotyczącej najmu pomieszczeń i wyposażenia oraz świadczenia usług w ramach zakładu żywienia zbiorowego z dniem jej rozwiązania/wygaśnięcia.

§ 8. Zmiana Umowy

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i zgody obu Stron i są wprowadzane w trybie aneksu z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.
2. Zmiany Umowy w trybie aneksu do Umowy nie wymagają w szczególności zmiana nazw/określeń Stron, siedziby Stron, osób odpowiedzialnych za realizację Przedmiotu Umowy ze strony Wykonawcy oraz przedstawicieli Zamawiającego a jedynie pisemnego poinformowania niezwłocznie drugiej Strony Umowy.
3. W przypadku zmian organizacyjnych u Zamawiającego, zmiana dotycząca nazwy komórki organizacyjnej Zamawiającego odpowiedzialnej za realizację Umowy oraz zmiany dotyczące funkcji i nazwy komórki organizacyjnej nie wymagają zmiany Umowy, a jedynie pisemnego poinformowania niezwłocznie drugiej Strony Umowy.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień niniejszej Umowy w poniższych przypadkach:
 - 1) w razie zaistnienia siły wyższej - Strony są uprawnione do dokonania zmiany sposobu wykonania, zakresu przedmiotu zamówienia, wartości zamówienia i terminów realizacji poszczególnych obowiązków wynikających z Umowy, która to zmiana Umowy może nastąpić w zakresie, w jakim będzie to konieczne dla zapewnienia prawidłowego wykonywania Umowy w zaistniałej sytuacji spowodowanej siłą wyższą, a powodującej niemożliwość wywiązania się z Umowy w jej obecnym brzmieniu.

- 2) w przypadku powstałej po zawarciu Umowy sytuacji braku środków Zamawiającego na sfinansowanie wykonania Umowy zgodnie z pierwotnie określonymi warunkami, Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian polegających na ograniczeniu lub modyfikacji zakresu przedmiotowego Umowy lub sposobu jej wykonywania, co nie wyłącza ani nie ogranicza uprawnień Zamawiającego do odstąpienia od Umowy lub wypowiedzenia Umowy w sytuacjach przewidzianych Umową lub przepisami prawa
 - 3) nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację Przedmiotu Umowy,
 - 4) niezbędna jest zmiana sposobu wykonania zobowiązania, o ile zmiana taka jest korzystna dla Zamawiającego, lub o ile zmiana taka jest konieczna w celu prawidłowego wykonania Przedmiotu Umowy,
 - 5) niezbędna jest zmiana terminu/terminów realizacji Umowy w przypadku zaistnienia okoliczności lub zdarzeń uniemożliwiających realizację Umowy w wyznaczonym terminie/terminach na które Strony nie miały wpływu,
 - 6) Zamawiający dopuszcza zmianę (waloryzację) wynagrodzenia Wykonawcy na zasadach określonych w Umowie,
 - 7) Zamawiający dopuszcza zmianę zasad dokonywania płatności, w szczególności o których mowa w § 3 ust. 5 o ile zmiany są korzystne dla Zamawiającego
5. Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy, określonego w § 3, może ulec zmianie, z zastrzeżeniem postanowień ust. 6-7, w przypadku zmiany:
- 1) stawki podatku od towarów i usług (VAT) oraz podatku akcyzowego,
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
 - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych,
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania przedmiotu Umowy przez Wykonawcę.
6. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 5 pkt 1, wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów. Powyższa zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie przepisów wprowadzających zmianę stawki podatku od towarów i usług.
7. W przypadku zmian, o których mowa ust. 5 pkt 2 - 4, Strona może wystąpić z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia, przedkładając odpowiednie dokumenty potwierdzające zasadność

złożenia takiego wniosku. Strona powinna wykazać ponad wszelką wątpliwość, że zaistniała zmiana ma bezpośredni wpływ na koszty wykonania zamówienia oraz określić stopień, w jakim wpłynie ona na wysokość wynagrodzenia.

8. Zamawiający może zgłosić w terminie 10 dni roboczych od otrzymania dowodów, o których mowa w ust. 7, pisemne zastrzeżenia, co do wykazania wpływu zmian wskazanych w ust. 5 regulacji na koszty wykonania przedmiotu Umowy przez Wykonawcę. W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia uwag Zamawiającego oraz uzupełnienia bądź korekty przedstawionej kalkulacji lub wymaganych przez Zamawiającego dokumentów.
9. Wszelkie zmiany, które zostały przewidziane Umową będą udokumentowane i wprowadzane w ramach procedury kontroli zmian. Procedura kontroli zmian zostaje rozpoczęta przez zgłoszenie drugiej Stronie wniosku o dokonanie zmiany. Wniosek o dokonanie zmiany zostanie przygotowany w formie pisemnej.
10. W przypadku złożenia przez Stronę wniosku o dokonanie zmiany druga Strona w terminie 10 dni roboczych od dnia otrzymania wniosku przygotowuje swoje stanowisko w zakresie proponowanej zmiany.
11. Wniosek o zmianę powinien zawierać opis proponowanej zmiany wraz z uzasadnieniem jej celowości. W przypadku zgłoszenia kilku wniosków należy określić ich priorytet.
12. Zaakceptowany przez Przedstawicieli Wykonawcy i Zamawiającego wniosek o dokonanie zmiany stanowi podstawę do dokonania zmiany Umowy poprzez zawarcie stosownego aneksu do Umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności przez upoważnionych reprezentantów Stron.
13. Złożenie i zaakceptowanie wniosku o dokonanie zmiany Umowy nie stanowi postawy roszczenia Wykonawcy o zmianę Umowy.

§ 9.

Siła wyższa

1. Niewykonanie w całości lub w części zobowiązań Stron wynikających z Umowy nie może być wykorzystane wobec drugiej Strony do dochodzenia tych zobowiązań i wynikających z nich roszczeń, jeśli przyczyną niewykonania jest siła wyższa.
2. Przez siłę wyższą rozumie się zdarzenia nadzwyczajne, zewnętrzne i niemożliwe do przewidzenia, 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. Strony uzgadniają, że przez siłę wyższą rozumieją także nadzwyczajne, niemożliwe do przeciwstawienia się oraz zewnętrzne zdarzenia uniemożliwiające lub nadmiernie utrudniające w realizację Umowy w wyniku epidemii.

3. Zdarzenie skutkujące wystąpieniem siły wyższej nie może być zawinione przez żadną ze Stron.
4. Strona która powołuje się na siłę wyższą jest zobowiązana udowodnić zaistnienie siły wyższej drugiej Stronie oraz jej wpływ na prawidłową realizację Umowy.
5. W przypadku spełnienia przesłanek z ust. 2-4 postanowień Umowy odnoszących się do kar umownych nie stosuje się.

§ 10. Waloryzacja

1. Zmianie (waloryzacji) zgodnie z postanowieniami niniejszego paragrafu mogą podlegać ceny usług cateringowych, wskazane w Załączniku nr 1 do Umowy.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie waloryzowane o Wskaźnik Waloryzacji rozumiany jako wskaźnik zmian cen towarów i usług konsumpcyjnych w miesiącu poprzedzającym miesiąc złożenia wniosku w stosunku do analogicznego miesiąca poprzedniego roku, podstawie komunikatów Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.
3. Waloryzacja wynagrodzenia Wykonawcy może następować na wniosek Strony, nie częściej niż raz w roku, o ile w okresie 12 miesięcy poprzedzających miesiąc złożenia wniosku, Wskaźnik Waloryzacji osiągnął poziom określony w ustępie poniżej („Poziom Zmiany”).
4. Poziom Zmiany wynosi 3 %.
5. Waloryzacja wynagrodzenia Wykonawcy będzie następować o różnicę pomiędzy Wskaźnikiem Waloryzacji ustalonym w danym okresie ustalania waloryzacji a Poziomem Zmiany.
6. Łączna maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień niniejszego paragrafu nie może przekroczyć 10 % wartości, o której mowa w § 3 ust.1.
7. Pierwsza waloryzacja może nastąpić po upływie 12 miesięcy od zawarcia Umowy z zastrzeżeniem, że jeżeli Umowa została zawarta po upływie 180 dni od dnia upływu terminu składania ofert, początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia będzie liczony od dnia otwarcia ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w wyniku którego zawarto niniejszą Umowę.
8. Wprowadzenie zmiany wynagrodzenia Wykonawcy następuje poprzez zawarcie stosownego aneksu do umowy. Waloryzacja będzie obowiązywać od dnia zawarcia aneksu.
9. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zwaloryzowane zgodnie z Umową, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy pod warunkiem, że przedmiotem umowy są usługi i okres obowiązywania umowy przekracza 12 miesięcy, postanowienia art. 439 ust. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych stosuje się.

10. Zamawiający, po dokonaniu zmiany wynagrodzenia Wykonawcy zgodnie z Umową, może żądać na każdym etapie, przedstawienia przez Wykonawcę, dowodów, w szczególności dokumentów (m.in. aneksu do umowy z podwykonawcą) i oświadczeń (m.in. podwykonawców), potwierdzających, że Wykonawca dokonał terminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia, o której mowa w art. 439 ust. 5 ww. ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

§ 11

Podwykonawstwo

1. Wykonawca jest uprawniony do powierzenia wykonania części Przedmiotu Umowy Podwykonawcom.
2. Powierzenie wykonania części Przedmiotu Umowy Podwykonawcy, wymaga każdorazowo zawiadomienia Zamawiającego w formie pisemnej.
3. Informacja o zamiarze powierzenia prac Podwykonawcy, nowemu Podwykonawcy powinna zostać przekazana Zamawiającemu nie później niż na 5 dni roboczych przed planowanym powierzeniem mu realizacji usług.
4. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego w formie pisemnej o każdej zmianie danych dotyczących Podwykonawców. Informacja o zmianie danych dotyczących Podwykonawców powinna zostać przekazana Zamawiającemu w terminie jednego dnia roboczego.
5. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
6. Zamawiający jest uprawniony do odmowy współdziałania z Wykonawcą lub Podwykonawcą, w przypadku braku wykazania spełnienia warunków lub kryteriów kwalifikacji, do czasu wykazania przez Wykonawcę ich spełnienia, a zwłoka w wykonaniu Umowy, powstała wskutek braku współdziałania z takim Wykonawcą/Podwykonawcą, stanowi zwłokę Wykonawcy.
7. Zamawiający jest uprawniony do odmowy współdziałania z Podwykonawcą, o udziale którego w wykonaniu Umowy nie uzyskał informacji, zgodnie z ww. zapisami, do czasu przekazania przez Wykonawcę niezbędnych danych, a zwłoka w wykonaniu Umowy, powstała wskutek braku współdziałania z takim Podwykonawcą, stanowi zwłokę Wykonawcy.
8. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania i zaniechanie Podwykonawcy jak za działania własne. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za nadzór nad zatrudnionym

przez siebie personelem oraz nad współpracującymi z Wykonawcą osobami i Podwykonawcami, a także za dopełnienie wszelkich zobowiązań związanych z zatrudnieniem personelu oraz z zawarciem Umowy z Podwykonawcami.

9. Niewykonanie lub nienależyte wykonanie przez Podwykonawcę części Przedmiotu Umowy upoważnia Zamawiającego do żądania od Wykonawcy odsunięcia Podwykonawcy od realizacji Przedmiotu Umowy w sposób stały lub czasowy.

§ 12.

Zachowanie poufności

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w poufności wszelkich informacji i danych otrzymanych i uzyskanych od Zamawiającego w związku z wykonaniem zobowiązań wynikających z Umowy, niezależnie od formy pozyskania tych informacji i ich źródła (dalej „informacje”).
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystania informacji jedynie w celach określonych postanowieniami Umowy oraz wynikających z bezwzględnie obowiązujących uregulowań prawnych.
3. Obowiązek określony w ust. 1 niniejszego paragrafu nie dotyczy informacji powszechnie znanych oraz udostępniania informacji na podstawie bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa, a w szczególności na żądanie sądu, prokuratury, organów podatkowych lub organów kontrolnych, a także informacji dostępnych publicznie, o których mowa w Ustawie z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2176).
4. Nie będą uważane za chronione informacje, które:
 - 4.1. wcześniej stały się informacją publiczną w okolicznościach nie będących wynikiem czynu bezprawnego lub naruszającego Umowę przez którąkolwiek ze Stron,
 - 4.2. były zatwierdzone do rozpowszechniania na podstawie uprzedniej pisemnej zgody Strony, której dotyczą,
 - 4.3. zostały przekazane Stronie otrzymującej przez osobę trzecią nie będącą Stroną Umowy zgodnie z prawem i bez ograniczeń.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zachowanie w poufności informacji przez swoich pracowników, Podwykonawców i wszelkie inne osoby, którymi będzie się posługiwać przy wykonywaniu Umowy.
6. Wykonawca zobowiązuje się do podjęcia wszelkich niezbędnych kroków dla zapewnienia, że żaden pracownik Wykonawcy lub inna osoba, o których mowa w ust. 5, otrzymujący powyższe informacje, informacje chronione oraz informacje stanowiące tajemnicę organizacji, nie ujawni tych informacji, ani ich źródła, zarówno w całości, jak i w części osobom lub firmom trzecim bez uzyskania uprzednio wyraźnej pisemnej zgody Zamawiającego, którego informacja lub źródło informacji dotyczy.

7. Wykonawca odpowiada za szkodę wyrządzoną Zamawiającemu przez ujawnienie, przekazanie, wykorzystanie, zbycie lub oferowanie do zbycia informacji otrzymanych od Zamawiającego, wbrew postanowieniom Umowy. Zobowiązanie to wiąże Wykonawcę również po wykonaniu Przedmiotu Umowy, jej rozwiązaniu, wygaśnięciu lub odstąpieniu, bez względu na przyczynę.

§ 13.

Zasady współpracy między Zamawiającym a Wykonawcą

1. Do uzgodnień i czynności wynikających lub mogących wynikać w związku z wykonaniem Umowy oraz nadzoru nad jej realizacją Zamawiający upoważnia Dyrektora lub Zastępcę Dyrektora Biura Administracyjnego Biura Administracyjnego.
2. Ze strony Zamawiającego osobami odpowiedzialnymi za kontakty robocze związane z realizacją Umowy są:
 - 1), nr tel., e-mail:
 - 2), nr tel., e-mail:
 - 3), nr tel., e-mail:

lub inne osoby wyznaczone przez Zamawiającego.

3. Ze strony Wykonawcy osobami upoważnionymi do realizacji Umowy są:
 - 1), nr tel., e-mail: (manager – kontroler jakości, o którym mowa w § 4 ust. 10 i 11.

lub inna osoba wyznaczona przez Wykonawcę.

4. Osobą upoważnioną do podpisywania Zamówień na usługi cateringowe, w zakresie swojej właściwości jest:
 - a) Dyrektor lub Zastępca Dyrektora Biura Administracyjnego,
 - b) Dyrektor lub Zastępca Dyrektora Departamentu Ceł,
 - c) Dyrektor lub Zastępca Dyrektora Departamentu Organizacji i Współpracy Międzynarodowej Krajowej Administracji Skarbowej
 - c) Naczelnik właściwego Wydziału w Biurze Administracyjnym.
5. Zmiany dotyczące osób wymienionych w ust. 2 - 4, nie wymagają zmiany Umowy, a jedynie poinformowania niezwłocznie drugiej Strony Umowy na adresy e-mail wskazane w ust. 2 i 3.
6. W przypadku zmian organizacyjnych w Urzędzie Zamawiającego, zmiana dotycząca nazwy komórki organizacyjnej Zamawiającego odpowiedzialnej za realizację umowy oraz zmiany dotyczące funkcji i nazwy komórki organizacyjnej wymienionej w ust. 1, nie wymagają zmiany Umowy, a jedynie pisemnego poinformowania niezwłocznie drugiej Strony Umowy

§14.

Zabezpieczenie należytego wykonania Umowy

1. Wykonawca oświadcza, iż przed zawarciem Umowy wniósł skutecznie na rzecz Zamawiającego zabezpieczenie należytego wykonania Umowy, zwane dalej w Umowie „Zabezpieczeniem”, w wysokości 1 % maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania Zamawiającego określonej w § 3 ust. 1, czyli kwotę,
2. Zabezpieczenie służy do pokrycia roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy.
3. Zamawiający zwolni Zabezpieczenie w terminie 30 dni po wykonaniu Umowy i uznaniu Umowy przez Zamawiającego za należyte wykonaną.
4. Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku wniesienia Zabezpieczenia w gwarancjach bankowych lub ubezpieczeniowych, gwarancja bankowa lub ubezpieczeniowa będzie nieodwołalna, bezwarunkowa, płatna na każde pierwsze żądanie Zamawiającego.
5. Jeżeli z uwagi na przedłużenie terminu realizacji Umowy, niezależnie od przyczyn tego przedłużenia, Zabezpieczenie wniesione w gwarancjach bankowych, ubezpieczeniowych lub w poręczeniach wygaśnie przed upływem przedłużonego terminu realizacji Umowy, Wykonawca na 7 Dni roboczych przed wygaśnięciem takiego Zabezpieczenia przedstawi Zamawiającemu stosowny aneks lub nową gwarancję/poręczenie lub wpłaca odpowiednie Zabezpieczenie w gotówce. Jeżeli Wykonawca nie wykona powyższego obowiązku Zamawiający może zażądać od gwaranta/poręczyciela wypłaty z gwarancji/poręczenia i zaliczyć uzyskaną w ten sposób kwotę na poczet Zabezpieczenia. Powyższe uprawnienie powinno wynikać z treści gwarancji lub poręczenia.
6. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na bezpośrednie potrącanie przez Zamawiającego z Zabezpieczenia wszelkich należności powstałych w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, o ile powszechnie obowiązujące przepisy prawa nie stanowią inaczej.
7. W przypadku, gdy Wykonawca wniesie Zabezpieczenie w pieniądzu, Zamawiający zobowiązuje się do zwrotu Zabezpieczenia wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszonego o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew środków na rachunek bankowy Wykonawcy.

§15

Ochrona danych osobowych

1. Wykonawca i Zamawiający, wywiązując się ze swoich zobowiązań w ramach Umowy, będą przestrzegać przepisów dotyczących ochrony danych osobowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do skutecznego przekazania w imieniu Zamawiającego klauzuli informacyjnej wszystkim osobom, których dane osobowe przekazał Zamawiającemu bezpośrednio lub pośrednio m.in. poprzez swoich kontrahentów, w celu i w związku z

zawarciem i realizacją Umowy. Dotyczy to m.in. osób reprezentujących Wykonawcę oraz wyznaczonych przez niego do zawarcia i realizacji Umowy, podwykonawców, a także osób, które zostały zgłoszone przez podwykonawców do realizacji Umowy. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca dostarczy dowód przekazania klauzuli informacyjnej. Wzór klauzuli informacyjnej stanowi Załącznik nr 5 do Umowy.

§ 16. Postanowienia końcowe

1. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego powiadomienia Zamawiającego o zaprzestaniu prowadzenia działalności lub wszczęcia wobec niego postępowania likwidacyjnego.
2. Spory dotyczące wykonania Umowy oraz wyniki na tle Umowy rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy miejscowo według siedziby Zamawiającego.
3. Umowa sporządzona została w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.
4. Integralną część Umowy stanowią załączniki:

Załącznik nr 1 – SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU UMOWY Z FORMULARZEM CENOWYM

Załącznik nr 2 – Wzór „ZAMÓWIENIA NA USŁUGI CATERINGOWE NR ...”.

Załącznik nr 3 – Wzór „PROTOKÓŁU ODBIORU ZAMÓWIENIA NA USŁUGI CATERINGOWE NR ...”.

Załącznik nr 4 - Protokół dokonanych uzgodnień

Załącznik nr 5 – Klauzula informacyjna

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU UMOWY Z FORMULARZEM CENOWYM

W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącymi Zamówieniami Zamawiającego:

Lp.	Rodzaj usługi	Cena jednostkowa (od osoby) brutto w PLN
1.	<p>Serwis napoje chłodzące – obejmujący: wodę - gazowaną w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę i niegazowaną, w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę) albo soki w szklanych butelkach o pojemności co najmniej 300 ml na osobę: 3 rodzaje soków naturalnych 100%. Wody o danej pojemności muszą być tej samej marki w przypadku wody gazowanej i wody niegazowanej dla zachowania spójności estetycznej. Soki o danej pojemności muszą być tej samej marki dla zachowania spójności estetycznej. W ramach serwisu ww. asortyment może być serwowany w dzbankach zgodnie z Zamówieniem Zamawiającego.</p>	... zł
2.	<p>Serwis kawowy podstawowy – obejmujący: a) serwis „napoje chłodzące”, b) napoje gorące: kawę (rozpuszczalną lub parzoną, każdorazowo uzgodnioną z Zamawiającym, herbatę (łącznie co najmniej 450 ml na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością kawy i herbaty bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego, oraz dodatki – mleko/mleczko do kawy (rodzaj mleka/mleczka każdorazowo uzgodniony z Zamawiającym), cukier, cytryna (w ilości adekwatnej do ilości napojów gorących) - uzupełniane na bieżąco do wysokości wartości określonych dla przedmiotowego serwisu, c) ciastka kruche lub owsiane: 3 rodzaje (łącznie co najmniej 80 g na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciastek bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego.</p>	... zł
3.	<p>Serwis kawowy rozszerzony – wariant I (kanapki/tartinki) – obejmujący: - serwis „Kawowy Podstawowy” – z zastrzeżeniem: woda gazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę i woda niegazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę oraz soki: 3 rodzaje soków naturalnych 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody i rodzajów soków bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Wody o danej pojemności muszą być tej samej marki w przypadku wody gazowanej i wody niegazowanej dla zachowania spójności estetycznej. Soki o danej pojemności muszą być tej samej marki dla zachowania spójności estetycznej; - dekoracyjne kanapki bankietowe lub tartinki (łącznie co najmniej 6 sztuk na osobę, łącznie co najmniej 360 g na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym (co najmniej 2 rodzaje), przygotowane z minimum 4 składnikami np.: masło, pasty, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki czarne lub zielone, wędlina, pieczone mięsa, łosoś, tuńczyk, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka lub inne dodatki).</p>	... zł

4.	<p>Serwis kawowy rozszerzony – wariant II (ciasta) – obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none"> - serwis „Kawowy Podstawowy” – z zastrzeżeniem: woda gazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę i woda niegazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę oraz soki: 3 rodzaje soków naturalnych 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody i rodzajów soków bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Wody o danej pojemności muszą być tej samej marki w przypadku wody gazowanej i wody niegazowanej dla zachowania spójności estetycznej. Soki o danej pojemności muszą być tej samej marki dla zachowania spójności estetycznej; - ciasta: 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciast bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. 	... zł
5.	<p>Serwis kawowy rozszerzony – wariant III (ciasteczka dedykowane na spotkania z zastosowaniem protokołu dyplomatycznego oraz inne spotkania, w których uczestniczą wysocy rangą urzędnicy) – obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none"> - serwis „Kawowy Podstawowy” — z zastrzeżeniem: woda gazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę i woda niegazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę oraz soki: 3 rodzaje soków naturalnych 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody i rodzajów soków bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Wody o danej pojemności muszą być tej samej marki w przypadku wody gazowanej i wody niegazowanej dla zachowania spójności estetycznej. Soki o danej pojemności muszą być tej samej marki dla zachowania spójności estetycznej; - ciasteczka pakowane w indywidualnie w estetyczny papier lub folię zawijane z dwóch stron, 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę), o wielkości umożliwiającej spożycie na raz - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów tych ciastek bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Ciasteczka te muszą być wykonane rzemieślniczo-nie mogą pochodzić z produkcji przemysłowej. 	... zł
6.	<p>Serwis kawowy rozszerzony – wariant IV (ciastka) - obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none"> - serwis „Kawowy Podstawowy”– z zastrzeżeniem: woda gazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę i woda niegazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę oraz soki: 3 rodzaje soków naturalnych 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody i rodzajów soków bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Wody o danej pojemności muszą być tej samej marki w przypadku wody gazowanej i wody niegazowanej dla zachowania spójności estetycznej. Soki o danej pojemności muszą być tej samej marki dla zachowania spójności estetycznej; - ciastka kruche lub owsiane: 3 rodzaje (łącznie co najmniej 80 g na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciastek bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Ciastka muszą być wykonane rzemieślniczo-nie mogą pochodzić z produkcji przemysłowej. 	... zł
7.	<p>Serwis kawowy rozszerzony – wariant V (owoce i warzywa) - obejmujący:</p>	... zł

	<p>- serwis „Kawowy Podstawowy” — z zastrzeżeniem: woda gazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę i woda niegazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę oraz soki: 3 rodzaje soków naturalnych 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody i rodzajów soków bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Wody o danej pojemności muszą być tej samej marki w przypadku wody gazowanej i wody niegazowanej dla zachowania spójności estetycznej. Soki o danej pojemności muszą być tej samej marki dla zachowania spójności estetycznej;</p> <p>- owoce i warzywa, w tym sezonowe, łącznie co najmniej 100 g na osobę, co najmniej łącznie trzy rodzaje owoców i warzyw w zależności od preferencji Zamawiającego - uzupełniane na bieżąco do wysokości wartości przedmiotowego serwisu.</p>	
8.	<p>Serwis kawowy rozszerzony – wariant VI (garmażeryjny I - serowy) - obejmujący:</p> <p>- serwis „Kawowy Podstawowy” — z zastrzeżeniem: woda gazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę i woda niegazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę oraz soki: 3 rodzaje soków naturalnych 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody i rodzajów soków bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Wody o danej pojemności muszą być tej samej marki w przypadku wody gazowanej i wody niegazowanej dla zachowania spójności estetycznej. Soki o danej pojemności muszą być tej samej marki dla zachowania spójności estetycznej;</p> <p>półmisek serów żółtych i pleśniowych zawierający co najmniej 3 rodzaje serów żółtych, co najmniej 2 rodzaje serów pleśniowych w tym co najmniej jeden spośród rodzajów brie lub camembert. Sery nie mogą zawierać tłuszczu roślinnego, lecytyny sojowej, mleka w proszku, skrobi.</p>	... zł
9.	<p>Serwis kawowy rozszerzony – wariant VII (garmażeryjny II – słony - dedykowany na spotkania z zastosowaniem protokołu dyplomatycznego oraz inne spotkania, w których uczestniczą wysocy rangą urzędnicy) - obejmujący:</p> <p>- serwis „Kawowy Podstawowy” – serwis „Kawowy Podstawowy” – z zastrzeżeniem: woda gazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę i woda niegazowana w szklanych butelkach o pojemności 330 ml na osobę) oraz soki: 3 rodzaje soków naturalnych 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody i rodzajów soków bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego.</p> <p>Wody o danej pojemności muszą być tej samej marki w przypadku wody gazowanej i wody niegazowanej dla zachowania spójności estetycznej. Soki o danej pojemności muszą być tej samej marki dla zachowania spójności estetycznej.</p> <p>Podawane na:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ciepło - paszteciki, słone wypieki, pierożki pieczone, roladki, minipizze, • zimno: koreczki, kabanosy, roladki, krojone w plastry cienkie zawijane naleśniki z nadzieniem <p>(łącznie co najmniej 250 g na osobę) przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego.</p>	... zł
10.	Serwis sałatkowy – obejmujący:	... zł

	sałatki: co najmniej 3 rodzaje, (łącznie co najmniej 100 g na osobę, w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. W skład sałatki muszą wchodzić m.in. warzywa, owoce, makarony, kasze, ryż, sery różnego rodzaju, sałaty, kurczak, ryby, kukurydza, wędlina, groszek, jajko, oliwki, bakalie, natka pietruszki, koperek, sos, w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego.	
11.	<p>Serwis lunch bufetowy – obejmujący realizowane na podstawie kuponów/talonów, bądź w inny sposób, uprawnienie do skorzystania z dań oferowanych w menu dnia w bufetach lub stołówce zlokalizowanych w siedzibie Zamawiającego, przy czym każdy kupon/talon/inny sposób musi uprawniać łącznie do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zupy: co najmniej 300 ml na osobę, - dania głównego (łącznie, z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Skład dania głównego: <ul style="list-style-type: none"> • odpowiednio: ziemniaki, ryż, frytki, kasza lub makaron, poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowią ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania, • odpowiednio: mięso, ryba lub dodatek jarski, poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowi ok. 30 % udziału w całkowitej gramaturze dania, • odpowiednio: surówka, sałatka lub warzywa, także te poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowią ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania, - napoje: wymiennie woda niegazowana, gazowana, soki owocowe oraz inne napoje chłodzące lub gorące, nie mniej niż 250 ml na osobę, - deser: owoc w tym sezonowy, ciasto: 1 rodzaj lub inny dodatek/przekąska (łącznie co najmniej 250 g na osobę). 	...zł
12.	<p>Serwis obiadowy – obejmujący:</p> <p>a) zupy: co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) - przy zachowaniu proporcji pomiędzy ilością rodzajów zup określoną każdorazowo przez Zamawiającego;</p> <p>b) danie główne: co najmniej 4 rodzaje (łącznie, z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę) - przy zachowaniu proporcji pomiędzy ilością rodzajów dań głównych określoną każdorazowo przez Zamawiającego. Skład dania głównego:</p> <ul style="list-style-type: none"> - odpowiednio: ziemniaki, ryż, frytki, kasza lub makaron, poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowią ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania, - odpowiednio: mięso, ryba lub dodatek jarski, poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowi ok. 30 % udziału w całkowitej gramaturze dania, - odpowiednio: surówka, sałatka lub warzywa, także te poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowią ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania, <p>c) owoce, w tym sezonowe - co najmniej trzy rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów owoców bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego;</p> <p>d) ciasta - trzy rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciast bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego;</p> <p>e) napoje: woda - gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 250 ml na osobę) lub soki: 3 rodzaje soków naturalnych 100% (łącznie co</p>	... zł

	<p>najmniej 250 ml na osobę) - przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody i rodzajów soków bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Serwis „Obiadowy” będzie realizowany - w zależności od potrzeb Zamawiającego – w formie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obiadu z obsługą kelnerską, - tzw. „szwedzkiego stołu”. 	
13.	<p>Serwis owocowo – warzywny – obejmujący: porcję owoców i warzyw obranych, porcjowanych i filetowanych, w tym sezonowych, co najmniej łącznie trzy rodzaje owoców i warzyw w zależności od preferencji Zamawiającego łącznie co najmniej 250 g, przy zachowaniu proporcji 2/3 owoców i 1/3 warzyw przygotowanych na talerzu/półmisku lub w innej formie określonej każdorazowo przez Zamawiającego i dostarczonych w terminie i miejscach określonych w Zamówieniu przez Zamawiającego w jego siedzibie.</p>	... zł

/Nr sprawy w EZD/*

/Nr koszulki**/

ZAMÓWIENIE NA USŁUGI CATERINGOWE NR* - WZÓR**

1. Termin wykonania usługi (data, godzina):
 - gotowość do serwowania usługi cateringowej – 30 min przed ww. godziną
2. Miejsce wykonania usługi (nr sali):
3. Nazwa spotkania:
4. Opis oraz zakres ilościowy zamówienia:

Rodzaj usługi cateringowej	Liczba osób dla których należy przygotować catering.	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO			

5. Dodatkowe szczegółowe informacje dotyczące zamówienia:
6. Orientacyjny czas przez jaki ma być świadczona dana usługa.....
7. Przedstawiciel komórki organizacyjnej Zamawiającego (imię i nazwisko osoby dokonującej zamówienia, tel. kontaktowy):
8. Źródło finansowania:.....

Warszawa, dnia

Zamawiający

.....
 /Data, Imię i Nazwisko Dyrektora lub Zastępcy
 Dyrektora składającego Zamówienie-akceptacja
 elektroniczna/

**Adnotacja komórki organizacyjnej
 Zamawiającego odpowiedzialnej za
 realizację umowy**

Właściciel środków
Komórka merytoryczna
Pozostało do wykorzystania

.....
 /Data, Imię i Nazwisko przedstawiciela komórki
 organizacyjnej Zamawiającego odpowiedzialnej za
 realizację umowy -akceptacja elektroniczna/

Zatwierdzam do realizacji

.....
 (Imię i Nazwisko osoby zatwierdzającej -
 dokument podpisany podpisem
 elektronicznym)****

*Numer sprawy nadaje komórka organizacyjna odpowiedzialna za realizację umowy.

**Numer koszulki nadaje osoba sporządzająca Zamówienie.

***Numer zamówienia nadaje komórka organizacyjna odpowiedzialna za realizację umowy.

****Osobą upoważnioną do zatwierdzenia zamówienia do realizacji jest dyrektor lub zastępca dyrektora komórki organizacyjnej, która została wskazana odpowiednio w projekcie albo w planie rzeczowo-finansowym Ministerstwa jako komórka merytoryczna do zaciągania zobowiązań lub posiadająca imienne upoważnienie do zaciągania zobowiązań.

**PROTOKÓŁ ODBIORU ZAMÓWIENIA NA
USŁUGI CATERINGOWE NR**

Termin wykonania usługi (data, godzina):

Miejsce wykonania usługi (nr sali):

Nazwa spotkania:.....

Podczas wykonywania usługi Wykonawca:

- zrealizował Zamówienie pod względem jakościowym i ilościowym zgodnie z Umową (tj. § 4 Umowy i Załącznikiem nr 1 do Umowy) i Zamówieniem (w przypadku zaznaczenia NIE - wypisać szczegółowo zastrzeżenia oraz podać, które zapisy Umowy/Zamówienia zostały naruszone) TAK/NIE*
 -
- posiłki dostarczył na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania TAK/NIE*
- zrealizował usługę w terminie wskazanym w Zamówieniu TAK/NIE*
- przywrócił pomieszczenia, w których była świadczona usługa do stanu sprzed jej wykonania w dniu, w którym spotkanie uległo zakończeniu lub w godzinach porannych dnia następnego jednak nie później niż do godz. 8.30 lub w terminie uzgodnionym z Zamawiającym TAK/NIE*
- kawa podawana podczas spotkania była oznakowana zgodnie z Umową (o ile Wykonawca zaoferował w ofercie) TAK/NIE*
- podczas przebiegu wykonywanej usługi stwierdzono uchybienia inne niż powyżej w stosunku do Zamówienia i Umowy)** TAK/NIE*
 -
 -
 -

Łączna liczba uchybień.....Wartość kary łącznie (%)..... Wartość kary (w zł).....

Kara/y umowna na podstawie
(należy wskazać odpowiednie podstawy prawne z Umowy)

OSTATECZNA KWOTA DO ZAPŁATY PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO
(po potrąceniu kary).....

.....
/Data, Zamawiający - Przedstawiciel komórki organizacyjnej Zamawiającego /

.....
/Data, Wykonawca /

*właściwe zaznaczyć

** wypisać szczegółowo zastrzeżenia oraz podać, które zapisy Umowy zostały naruszone

**PROTOKÓŁ
DOKONANYCH UZGODNIENÍ**

Sporządzony w dniu2021 roku w Warszawie

1. Na podstawie umowy nr zawartej przez Ministerstwo Finansów w dniu roku -, zostaje wprowadzona na teren nieruchomości Ministerstwa Finansów przy ul. Świętokrzyskiej 12 w Warszawie (dalej: „nieruchomości”. Zakres prac/świadczonych usług obejmuje:

.....
.....
.....

2. Koordynatorem do spraw bhp, w rozumieniu przepisu art. 208 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320 ze zm.) jest przedstawiciel Ministerstwa Finansów:

1)
(imię i nazwisko) (stanowisko) (nr telefonu kontaktowego)

2)
(imię i nazwisko) (stanowisko) (nr telefonu kontaktowego)

3. Przedstawicielem Wykonawcy, który odpowiada ze zapewnienie bezpieczeństwa i higieny pracy zatrudnionym przez niego pracownikom - w rozumieniu przepisu art. 208 § 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320 ze zm.) jest:

1)
(imię i nazwisko) (stanowisko) (nr telefonu kontaktowego)

2)
(imię i nazwisko) (stanowisko) (nr telefonu kontaktowego)

4. Wykonawca oświadcza, że wszyscy podlegli mu pracownicy:

1) zapoznali się z:

- a) Informacją o zasadach BHP na terenie Ministerstwa Finansów dla pracowników innego pracodawcy wykonujących prace na terenie nieruchomości,
- b) Instrukcją postępowania w przypadku ogłoszenia komunikatów ostrzegawczych lub sygnałów alarmowych oraz wystąpienia innych zagrożeń na terenie nieruchomości,
- c) Instrukcją bezpieczeństwa pożarowego dotycząca nieruchomości,
- d) Instrukcją kontroli ruchu osobowego, materiałowego i pojazdów oraz użytkowania referentek w Ministerstwie Finansów
- e) oceną ryzyka zawodowego na swoim stanowisku pracy,
- f) obowiązkiem i sposobem używania środków ochrony indywidualnej, jeżeli są niezbędne do zabezpieczenia przed działaniem niebezpiecznych i szkodliwych dla zdrowia czynników występujących w środowisku pracy;

2) posiadają ważne w czasie obowiązywania umowy:

- a) badania profilaktyczne dopuszczające do wykonywania prac na danym stanowisku,
- b) szkolenia z zakresu bhp (instruktaż stanowiskowy i szkolenie okresowe, inne zgodnie z obowiązującymi przepisami),
- c) wymagane szczególnymi przepisami uprawnienia do wykonywania prac;

.....

5. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów i zasad bhp oraz do stosowania wszelkich wymaganych zabezpieczeń/oznakowań stosownie do rodzaju występujących zagrożeń.
6. Koordynator do spraw bhp ma prawo kontrolować miejsca wykonywania prac/świadczenia usług oraz wydawać pracownikom Wykonawcy wiążące zalecenia w zakresie ochrony środowiska, bhp i zabezpieczenia ppoż.
7. Wykonawca zaopatrzy swoich pracowników w apteczkę pierwszej pomocy. Wykonawca powinien zapewnić swoim pracownikom sprawnie funkcjonujący system pierwszej pomocy.
8. Właściwym w sprawie zabezpieczenia przeciwpożarowego nieruchomości, w szczególności organizacji ewakuacji, jest Departament Bezpieczeństwa i Ochrony Informacji Ministerstwa Finansów.

.....
(imię i nazwisko, podpis koordynatora ds. bhp)

.....
(imię i nazwisko, podpis osoby reprezentującej Najemcę)

Klauzula informacyjna

dla podwykonawców, osób reprezentujących Wykonawcę lub podwykonawców oraz osób wskazanych do współpracy w związku z realizacją Umowy na usługi cateringowe nr z dnia (Umowa) zawartej między Skarbem Państwa reprezentowanym przez (Zamawiający) a (Wykonawca).

Zgodnie z art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), zwanego dalej „RODO” informujemy:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Minister Finansów, Funduszy i Polityki Regionalnej, z którym można się kontaktować pisemnie, kierując korespondencję na adres:
 - Ministerstwo Finansów, ul. Świętokrzyska 12, 00-916 Warszawa
 - poczty elektronicznej: kancelaria@mf.gov.pl
 - lub za pomocą elektronicznej skrzynki podawczej na platformie ePUAP: /bx1qpt265q/SkrytkaESP
2. Administrator zapewnia kontakt z Inspektorem Ochrony Danych za pośrednictwem poczty elektronicznej pod adresem: iod@mf.gov.pl lub tradycyjną drogą pocztową, na adres korespondencyjny: Inspektor Ochrony Danych, Ministerstwo Finansów, ul. Świętokrzyska 12, 00-916 Warszawa.
3. Administrator będzie przetwarzał pozyskane dane osobowe w celu zrealizowania Umowy – przez okres trwania Umowy, a następnie do czasu upływu terminów przedawnienia roszczeń lub do momentu wygaśnięcia obowiązku przechowywania danych wynikającego z właściwych przepisów prawa, w tym przepisów o archiwizacji.
4. Podstawą przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest:
 - w stosunku do osób reprezentujących Wykonawcę oraz wskazanych do kontaktu i wykonania umowy - art. 6 ust. 1 lit. f RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów Administratora, które obejmują konieczność przetwarzania danych osobowych osób reprezentujących strony Umowy dla celów związanych z zawarciem i wykonaniem Umowy,
 - w stosunku do podwykonawców lub osób reprezentujących podwykonawców oraz osób kierowanych przez podwykonawców do wykonania Umowy - art. 6 ust. 1 lit. f RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów Administratora, które obejmują konieczność przetwarzania danych osobowych osób wyznaczonych do realizacji Umowy, w celach związanych z wykonaniem Umowy,
 - w stosunku do wszystkich kategorii osób - art. 6 ust. 1 lit. c RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze, który wynika z ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (Dz. U. z 2020 r. poz. 164 z późn. zm.),
 - w stosunku do wszystkich kategorii osób - art. 6 ust. 1 lit. f RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów Administratora, które obejmują ustalenie, dochodzenie lub obronę roszczeń,

- w stosunku do wszystkich kategorii osób, które będą miały dostęp do nieruchomości w których będzie wykonywana Umowa - art. 6 ust. 1 lit. c RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze, tj. zapewnienia porządku i bezpieczeństwa na terenie nieruchomości, w których będzie wykonywana Umowa.
5. Administrator informuje, że dane osobowe osób reprezentujących Wykonawcę i podwykonawców oraz osób wskazanych do wykonania zawartej Umowy, **zostały mu przekazane przez Wykonawcę lub podwykonawców**. Kategorie danych osobowych, które zostały przekazane Administratorowi to:¹
 6. Odbiorcami danych osobowych mogą być podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa. Odrębną kategorię odbiorców, którym mogą być ujawnione Pani/Pana dane, stanowią podmioty przetwarzające dane osobowe na zlecenie Administratora, w szczególności te, z którymi zawarto umowy na świadczenie usług serwisowych dla użytkowanych systemów informatycznych.
 7. Administrator nie planuje przekazywania danych osobowych odbiorcom spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego, czyli do państw trzecich ani organizacjom międzynarodowym.
 8. W przypadkach przewidzianych przepisami prawa, osobie której dane dotyczą, przysługuje prawo dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, a także prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych.
 9. W przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy prawa, osobom, których dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
 10. Dane osobowe nie będą wykorzystywane do podejmowania zautomatyzowanych decyzji w indywidualnych przypadkach, w tym do profilowania.

¹ Należy wymienić kategorie danych (np. imię i nazwisko, służbowy numer telefonu, służbowy adres mailowy, miejsce zatrudnienia itd.).