

Umowa Nr ... /2026

zawarta w dniu, /zawarta z chwilą złożenia kwalifikowanego podpisu elektronicznego przez ostatnią ze Stron,¹

pomiędzy Skarbem Państwa – Krajową Szkołą Skarbowości 03-710 Warszawa, ul Okrzei 4, NIP: 1132932391, REGON: 366664067, którą reprezentuje zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

.....
..... zwaną dalej „Wykonawcą”,

§ 1.

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Krajowej Szkoły Skarbowości (dalej zwanej także KSS lub zamawiającym) w celu zapewnienia wyżywienia dla uczestników szkoleń odbywających się w filii KSS w Muszynie w obiekcie w Krynicy-Zdroju, Czarny Potok 39, 33-380 Krynica-Zdrój. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje), zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez zamawiającego.
2. W okresie realizacji umowy zamawiający przewiduje 315 osobodni.
3. 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 2023 r. poz. 1448),
 - 2) aktami wykonawczymi do ww. ustawy oraz innymi przepisami, obejmującymi zakresem regulacji świadczenie usług objętych niniejszym zamówieniem.
4. Ostateczne zapotrzebowanie zamawiającego na usługi cateringowe uzależnione jest od liczby faktycznie przeprowadzonych szkoleń w filii KSS w Muszynie w obiekcie w Krynicy Zdrój oraz liczby ich uczestników. Wykonawcy będzie przysługiwało wyłącznie wynagrodzenie za zrealizowaną usługę.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów szkoleń, o których mowa w § 3 umowy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji ze zleconej usługi cateringowej w przypadku odwołania szkolenia, zamawiający poinformuje wykonawcę o rezygnacji niezwłocznie po otrzymaniu informacji o odwołaniu szkolenia.
7. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie odszkodowawcze w sytuacji wystąpienia przypadków, o których mowa w ust. 5 i 6.
8. 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:

¹ Niepotrzebne usunąć w zależności od formy zawieranej umowy

- a) wrzątek i napoje gorące: w tym kawa i kawa ziarnista, herbata, kakao instant (łącznie co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) pieczywo (w szczególności: chleb, bułki, rogalce, chałka) pszenne, żytnie oraz mieszane w ilości około 100 g na osobę,
 - d) półmisek wędlin: drobiowe, wieprzowe, kiełbasy suche oraz metka i pasztet (co najmniej 4 rodzaje do posiłku, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - e) półmisek nabiału – (co najmniej 4 rodzaje do posiłku w tym: jajka, sery żółte, sery białe zamiennie z dodatkiem warzyw lub ziół, sery pleśniowe, łącznie co najmniej 80 g na osobę),
 - f) masło, margaryna (łącznie 20 g na osobę),
 - g) dżem, miód (łącznie 25 g na osobę),
 - h) ketchup, musztarda, chrzan (łącznie 30 g na osobę),
 - i) jogurty (150 g na osobę),
 - j) mleko przegotowane (gorące), płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje), musli (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń,
 - k) warzywa świeże - co najmniej 3 rodzaje, np. pomidor (np. rzymskie, malinowe, koktajlowe), ogórek, sałata (np. masłowa, rukola, roszponka, rzymska), papryka (różne kolory), rzodkiewka, szpinak w liściach, seler naciowy, avocado, kiełki, cebula pokrojona w piórka, szczypiorek - serwowane bez ograniczeń,
 - l) dodatki do warzyw (co najmniej 2 rodzaje) – np. oliwa z oliwek (również smakowe), sosy (czosnkowy, musztardowy, vinegret), ocet balsamiczny,
 - m) dwa dania na gorąco (jedno mięsne, drugie bezmięsne) – łącznie co najmniej 200 g na osobę,
 - m) pasty różne (łącznie 40 g na osobę).
- 2) **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 150 g, w sosie 200 g, z warzywami 250 g, bądź jarskie 200 g,
 - c) dodatek skrobiowy: ziemniaki, kluski – 200 g, makaron, kasza, ryż, frytki – 150 g,
 - d) surówki lub warzywa gotowane min. 200 g na osobę,
 - e) owoce - co najmniej 200 g na osobę,
 - f) kompot lub woda niegazowana z cytryną, serwowana w dzbankach lub dyspenserach.
- 3) **KOLACJA** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki), w skład, którego wchodzi:
- a) napoje gorące - herbata (co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) pieczywo (w szczególności: chleb, bułki, rogalce, chałka) pszenne, żytnie oraz mieszane w ilości około 100 g /os,
 - d) masło, margaryna (co najmniej łącznie 20 g na osobę),
 - e) ketchup, musztarda, chrzan (łącznie 30 g na osobę),
 - f) półmiski wędlin (co najmniej 4 rodzaje do posiłku, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - g) nabiał – sery żółte, sery białe, sery pleśniowe, jajka gotowane, łącznie co najmniej 60 g na osobę,
 - h) sałatki –2 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę),
 - i) warzywa świeże - 2 rodzaje, np. pomidor (np. rzymskie, malinowe, koktajlowe), ogórek, sałata (np. masłowa, rukola, roszponka, rzymska) - serwowane bez ograniczeń,
 - j) danie gorące (co najmniej 250 g na osobę),
 - k) przekąski zimne (co najmniej 200 g na osobę),

- l) marynaty serwowane bez ograniczeń.
9. Przy realizacji usługi cateringowej wykonawca uwzględni szczególnie sposób serwowania oraz jakość potraw dla poszczególnych posiłków:
- 1) dla **ŚNIADANIA**:
- a) napoje gorące, w tym:
- kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub kawa ziarnista z ekspresu,
 - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
 - kopertowana herbata – różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) pakowana jednostkowo w kopertach,
 - kakao instant,
- 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 około 10g,
- c) pieczywo – chleb i chałka w kromkach, bułki i rogalce w całości – wyłożone w wiklinowym koszyku lub innym otwartym, stylowym pojemniku, przeznaczonym do kontaktu z żywnością,
- d) deska drewniana i nóż do krojenia pieczywa – Wykonawca zabezpiecza sprzęt,
- e) półmisek wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach,
- f) nabiał – co najmniej 4 rodzaje do posiłku w tym:
- jajka – gotowane, serwowane w połówkach, dodatki np. majonez, sos tatarski - podawane w osobnym naczyniu,
 - sery żółte - zawartość tłuszczu minimum 45%, pokrojone w plastry,
 - sery białe np. twaróg, ziarniste, feta, mozzarella z dodatkami lub bez dodatków (np. rzodkiewka, szczypiorek, pomidory),
 - sery pleśniowe: w tym brie oraz camembert – pokrojone na cząstki;
- g) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane jednostkowo o pojemności 10 g, margaryna – pakowana jednostkowo o pojemności 10 g, dżem, miód – pakowany jednostkowo o pojemności 25 g,
- h) ketchup, musztarda, chrzan (30 g na osobę) - pakowane jednostkowo lub w pojemnikach z dozownikiem,
- i) jogurty (owocowe, naturalne) – w kubeczkach o pojemności około 150 g,
- j) mleko przegotowane (gorące) – co najmniej 2% tłuszczu, musli (co najmniej 2 rodzaje), płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje) – podawane w dyspenserach,
- k) warzywa - 3 rodzaje, np. pomidor (np. rzymskie, malinowe, koktajlowe), ogórek, sałata (np. masłowa, rukola, roszponka, rzymska), papryka (różne kolory), rzodkiewka, szpinak w liściach, seler naciowy, avocado, kielki, cebula pokrojona w piórka, szczypiorek) – pokrojone w plastry lub cząstki,
- l) dania na gorąco wyłożone w naczyniu z podgrzewaczem – zawartość mięsa minimum 80 % bez MOM,
- m) pasty różne (np. twarogowe, bez podstawy twarogowej: rybne, jajeczne, warzywne, hummus) – porcjowane w kulkach, wyłożone na tacach.
- 2) 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) owoce - wcześniej wyporcjowane,
- d) kompot serwowany w szklankach, woda niegazowana z cytryną serwowana w dzbankach lub dyspenserach, wystawionych na stole lub do pobrania z oddzielnego stołu.
- 3) dla **KOLACJI**:
- a) kopertowana herbata - różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) - pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:
- cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
 - cukier konfekcjonowany,
- c) pieczywo – chleb w kromkach, bułki w całości,
- d) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane jednostkowo o pojemności 10 g, margaryna – pakowana jednostkowo o pojemności 10 g,
- e) półmiski wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach,
- f) sałatki – wyłożone w naczyniach,
- g) danie gorące – w estetycznej ekspozycji z podgrzewaczem,
- h) przekąska zimna wyłożona na estetycznych tacach,
- i) marynaty wyłożone w naczyniu,
- j) nabiał wyłożony na estetycznych tacach,
- k) warzywa wyłożone na estetycznych tacach, miskach.
7. Podczas serwowania śniadania oraz kolacji wymagane jest stosowanie stalowych tac i półmisek oraz dekorowanie ich owocami i warzywami np. sałata, pietruszka, pomidor koktajlowy, pomarańcza, kiełki, 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 dane szkolenie 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 udostępnienia wykazów alergenów przyrządzanych dań.
11. 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.

12. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia całodziennego wyżywienia dla każdorazowego zgłoszenia przez zamawiającego, innego rodzaju diety niż wyżej wymienione.
13. Zamówienia będą składane przez zamawiającego na Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi cateringowe”. Wzór Formularza stanowi Załącznik nr 1 do Umowy.
14. Informacja o liczbie zamawianych posiłków i ich rodzajach na dane szkolenie będzie przekazywana do wykonawcy drogą elektroniczną (mail) przez zamawiającego z co najmniej trzydniowym wyprzedzeniem. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty liczby posiłków najpóźniej na 24 godziny przed ich wydaniem, maksymalnie do 20% pierwotnego zamówienia.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna) oraz udostępnienia dokumentacji z tym związanej do wglądu.
16. 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 śmieci i odpadów pokonsumpcyjnych. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu dostawy, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.
17. Po stronie wykonawcy leży obowiązek utrzymania w czystości (w tym dezynfekcja zgodnie z procedurami postępowania w sytuacji epidemicznej) udostępnionych pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji umowy w tym sala konsumpcyjna.
18. Wyparzarka zostanie użyczona wykonawcy na czas realizacji umowy.
19. 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.
20. 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) OBIAD w godzinach od 11.00 do 14.30 - w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego,
 - 3) KOLACJA w godzinach 17.30 do 20.00.
21. Dania i napoje serwowane będą w estetycznych naczyniach wielorazowego użytku (porcelita, porcelana, ceramika). Talerze wydawane gościom muszą być jednego rodzaju/modelu. Sztućce muszą być metalowe wielorazowego użytku, wszystkie jednego rodzaju/modelu. Zamawiający nie dopuszcza, aby talerze bądź sztućce pochodziły z różnych zdekompletowanych zestawów. Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. Zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy stołowej oraz odpowiednich naczyń należy do wykonawcy.
22. 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 przyprawy w płynie (3 szt. w ramach jednego zestawu) usytuowane w wyznaczonym przez zamawiającego miejscu na sali konsumpcyjnej.
23. Wykonawca zabezpieczy regały z tacami na brudne naczynia na kółkach ze stali nierdzewnej.
24. Wykonawca zapewni dekorację wszystkich użytkowanych stołów; tj. obrusy (czyste, estetyczne, wyprasowane i zmieniane wg potrzeb), jednorazowe podkładki papierowe, estetyczne wielorazowe

(tzw. bieżniki tekstylne) lub wielorazowe plastikowe podkładowki, serwetniki wraz z serwetkami na każdy stół lub inny element dekoracyjny uzgodniony z zamawiającym oraz obsługę kelnerską w trakcie trwania posiłków.

25. Wykonawca zapewni obecność jednej osoby na sali konsumpcyjnej w trakcie trwania posiłków przy czym:
 - 1) przy serwowaniu obiadów bezwzględnie jest wymagana obsługa kelnerska,
 - 2) przy serwowaniu śniadań i kolacji zamawiający dopuszcza wykonywanie niezbędnych czynności na sali konsumpcyjnej przez odpowiednio ubraną (czysty uniform zgodnie z wymaganiami określonymi w pkt 27 ppkt 1) osobę z personelu kuchennego.
26. Realizacja czynności takich jak przygotowanie posiłków do serwowania i wydawania na bufet, zmywanie, sprzątanie pomieszczeń wykonuje wyłącznie personel kuchenny, w którego skład nie wchodzi obsługa kelnerska.
27. Wykonawca zapewni estetyczne i jednakowe uniformy dla personelu kuchennego i obsługi kelnerskiej (staranne, zawsze czyste i jednolite):
 - 1) personel kuchenny: fartuch lub zapaska, czepek lub opaska, odpowiednie obuwie antypoślizgowe,
 - 2) obsługa kelnerska: koszula biała/czarna/granatowa, spódnica/spodnie (wizytowe), zapaska, starannie spięte włosy, obuwie czarne (obuwie sportowe jest niedopuszczalne), paznokcie w naturalnym kolorze.
28. Personel obsługujący gości powinien posługiwać się językiem polskim w stopniu komunikatywnym.

§ 2

Zobowiązania Zamawiającego

Zamawiający zobowiązuje się na czas obowiązywania umowy zapewnić wykonawcy:

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

§ 3

Termin obowiązywania Umowy

1. Umowa obowiązuje od dnia jej zawarcia, zgodnie z terminami wskazanymi w ust. 2, z dopuszczeniem możliwości zmiany terminów szkoleń, z zastrzeżeniem, że ostateczny termin realizacji umowy nie przekroczy 18.12.2026 r.
2. Terminy szkoleń:
 - 1) od kolacji 14.06. do obiadu 17.06.2026 r.,
 - 2) od kolacji 28.06. do obiadu 1.07.2026 r.,
 - 3) od kolacji 5.07. do obiadu 8.07.2026 r.,
 - 4) od kolacji 28.09. do obiadu 2.10.2026 r.,
 - 5) od obiadu 4.10. do obiadu 8.10.2026 r.

§ 4

Wynagrodzenie

1. Całkowita maksymalna wartość umowy za świadczenie usług cateringowych w filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Muszynie w obiekcie w Krynicy Zdroju wynosi zł brutto (słownie: złotych 00/100) zgodnie ze złożonym przez wykonawcę formularzem ofertowym.
2. Wskazana w ofercie cena dziennego wyżywienia jednej osoby (jednego osobodnia) zgodnie z zakresem świadczenia określonym w § 1 wynosi..... zł brutto w tym:

- a) cena śniadania dla jednej osoby wynosizł brutto;
 - b) cena obiadu dla jednej osoby wynosi zł brutto;
 - c) cena kolacji dla jednej osoby wynosi zł brutto.
3. Kwoty wskazane w ust. 2 stanowią podstawę do obliczania „wartości zamówienia brutto” w formularzach „zapotrzebowanie na usługi cateringowe” i będą wpisywane w kolumnie „cena jednostkowa brutto” tego formularza.
 4. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen jednostkowych brutto w okresie obowiązywania umowy.
 5. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury na Krajową Szkołę Skarbowości, ul. Okrzei 4, 03-710 Warszawa, NIP 1132932391.
 6. W związku ze zmianą przepisów w zakresie wystawienia faktur ustrukturyzowanych za pośrednictwem Krajowego Systemu e-Faktur (dalej KSeF), faktura musi zawierać pełny identyfikator wewnętrzny (IDWew) nadany dla filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Muszynie tj. 1132932391-03058, ROLA 2.
 7. W przypadku braku możliwości wystawienia faktury w KSeF z przyczyn leżących po stronie systemu, wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury w postaci elektronicznej zgodnie ze wzorem faktury ustrukturyzowanej i przesłanie jej na adres e-mail: sekretariat.kss.warszawa@mf.gov.pl. Za dzień doręczenia faktury elektronicznej rozumie się dzień otrzymania e maila. Zamawiający zobowiązany jest do poinformowania wykonawcy o każdorazowej zmianie adresu e-mail, na który przesyłane są faktury elektroniczne w terminie 7 dni od dokonania zmiany. Zamawiający, w powyższym terminie zobowiązany jest także do poinformowania wykonawcy o niemożności odebrania e-maila lub innych przeszkodach w odebraniu faktury elektronicznej.
 8. Zapłata wynagrodzenia nastąpi z zachowaniem mechanizmu podzielonej płatności.
 9. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem bankowym z rachunku zamawiającego na rachunek wykonawcy w terminie do 21 dni od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury. Za datę dokonania zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego zamawiającego.
 10. Rozliczenie odbywać się będzie każdorazowo po realizacji usługi cateringowej w ramach jednego szkolenia.
 11. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za faktycznie wykonane na rzecz zamawiającego usługi cateringowe.
 12. Kwota wynagrodzenia wykonawcy stanowi suma kwot z kolumny „wartość zamówienia brutto” z formularzy „zapotrzebowanie na usługi cateringowe”, obejmujących usługi cateringowe zrealizowane przez wykonawcę w ramach danego szkolenia i odebrane na podstawie protokołu odbioru ilościowego i jakościowego, o którym mowa w § 6 Umowy, podpisanego przez zamawiającego bez zastrzeżeń.
 13. Wynagrodzenie wykonawcy, określone w ust. 11 obejmuje wszelkie koszty wykonawcy, niezbędne dla prawidłowego i zgodnego z umową świadczenia usługi.

§ 5

Zobowiązania Wykonawcy

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

§ 6

Procedura odbioru usług cateringowych

1. Za każdy dzień świadczenia usługi cateringowej zostanie sporządzony w terminie do 3 dni od dnia jej wykonania protokół odbioru ilościowego i jakościowego zrealizowanej usługi, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do umowy.
2. Odbiór ilościowy będzie polegał na sprawdzeniu wydawanych posiłków i ich składowych, w zakresie ilości, wagi, objętości w odniesieniu do zapotrzebowania zgłoszonego na dany dzień przez zamawiającego wykonawcy na formularzu „zapotrzebowanie na usługi cateringowe”, 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, 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.

§ 7

Kary umowne

1. W każdym przypadku zwłoki wykonawcy w realizacji przedmiotu umowy przekraczającej 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 stwierdzona zwłoka.
2. W każdym przypadku stwierdzenia przez zamawiającego jakiegokolwiek 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 3 do umowy.
3. W każdym przypadku naruszenia postanowień § 1 ust. 8 - 28 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, bez wystąpienia do sądu o wyrażenie zgody. Koszty wynagrodzenia osoby trzeciej zamawiający potrąci z wynagrodzenia wykonawcy, na co wykonawca wyraża zgodę.

5. W przypadku nieodnowienia i nieprzedłożenia polisy odpowiedzialności cywilnej wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 10 000,00 złotych brutto (słownie: dziesięć tysięcy złotych).
6. W przypadku rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 5 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust.1 umowy.
7. Kary umowne będą naliczane niezależnie od siebie. Zamawiającemu przysługuje prawo do odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącania należnych kar umownych z wynagrodzenia przysługującego wykonawcy.
9. Postanowienia dotyczące kar umownych obowiązują pomimo wygaśnięcia lub rozwiązania umowy.
10. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 30% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust.1 umowy.

§ 8

Polisa OC

1. Wykonawca przedłożył kserokopię (opatrzoną kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym Wykonawcy) opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej wraz z dowodem zapłacenia składki w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, w okresie realizacji całego przedmiotu umowy na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż wartość wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1.
2. Jeżeli okres ubezpieczenia wygaśnie w trakcie realizacji umowy, wykonawca przedstawi Zamawiającemu, w terminie nie później niż ostatniego dnia obowiązywania ubezpieczenia, nową opłaconą polisę lub inny dokument wraz z dowodem zapłacenia składki potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej, na warunkach określonych w ust. 1.
3. W przypadku nieodnowienia polisy, przez wykonawcę w trakcie realizacji umowy zamawiający może odstąpić od umowy albo ubezpieczyć wykonawcę na jego koszt. Koszty poniesione na ubezpieczenie wykonawcy, zamawiający może potrącić z zabezpieczenia należytego wykonania umowy, po uprzednim wezwaniu wykonawcy do zapłaty na podstawie noty obciążeniowej. Odstąpienie od umowy z przyczyn, o których mowa w niniejszym ustępie, stanowi odstąpienie z przyczyn leżących po stronie wykonawcy. Opłacenie polisy przez zamawiającego i potrącenie jej kosztów, nie zwalnia wykonawcę od zapłaty kary umownej o której mowa w § 7 ust. 5.
4. W sytuacji wystąpienia konieczności przedłużenia terminu realizacji przedmiotu umowy, wykonawca zobowiązany jest do przedłużenia terminu ważności polisy ubezpieczeniowej albo, jeśli nie jest to możliwe, do zawarcia nowej umowy ubezpieczeniowej na okres wynikający z przedłużonego terminu realizacji umowy

§ 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 której wystąpienie wykonawca ani zamawiający nie mają wpływu, 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.

3. W przypadku wystąpienia siły wyższej strona, która uzyskała taką informację niezwłocznie poinformuje drugą stronę o niemożności wykonania swoich zobowiązań wynikających z umowy.
4. Konsekwencje wystąpienia siły wyższej dla realizacji umowy wraz z dowodami ich wystąpienia muszą być przedstawione drugiej stronie umowy na piśmie oraz przez nią zaakceptowane.
5. O ile druga ze stron nie wskaże inaczej na piśmie, strona, która dokonała zawiadomienia, będzie kontynuowała wykonywanie swoich obowiązków wynikających z umowy, w takim zakresie, w jakim jest to praktycznie uzasadnione, jak również musi podjąć wszystkie alternatywne działania zmierzające do wykonania umowy, których podjęcia nie wstrzymuje wystąpienie siły wyższej.

§ 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 2025r. poz.775),
 - 2) zmiana terminu realizacji Umowy jak również zakresu usług w przypadku wystąpienia siły wyższej, o której mowa w § 9 Umowy.
2. Wprowadzenie zmian postanowień umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Zamawiający dopuszcza zmiany umowy polegające na zwiększeniu zakresu przedmiotu umowy, których łączna wartość jest mniejsza niż 30% całkowitej wartości umowy, o której mowa w § 4 ust. 1.

§ 12

Ustalenia końcowe

1. Wykonawca oświadcza, że osobą upoważnioną do codziennego kontaktowania się z przedstawicielem zamawiającego oraz do podpisywania protokołów odbioru prac jest Wykonawca może upoważnić inną osobę do stałego kontaktowania się z przedstawicielem zamawiającego.
2. Przedstawicielem zamawiającego do codziennego kontaktowania się z wykonawcą oraz do podpisywania protokołów odbioru ilościowego i jakościowego jest osoba wyznaczona przez kierownika filii KSS w Muszynie.

3. Do uzgodnień i czynności wynikających lub mogących wyniknąć w związku z wykonaniem niniejszej Umowy oraz nadzoru nad jej realizacją, zamawiający upoważnia kierownika filii KSS w Muszynie.
4. W przypadku jakiegokolwiek zmiany adresów, Strony zobowiązane są do natychmiastowego poinformowania o dokonanej zmianie. Zmiana jest skuteczna od momentu poinformowania o niej drugiej Strony. Zmiany adresów w całości lub w części nie stanowią zmiany umowy. W przypadku niepowiadomienia zgodnie z umową o zmianie adresu przez którąkolwiek ze Stron adresem wiążącym jest ostatni z prawidłowo podanych adresów.
5. Wszelkie istotne zmiany postanowień umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej.
6. Sprawy nieuregulowane niniejszą umową podlegają przepisom Kodeksu cywilnego.
7. W przypadku zaistnienia sporu, właściwym miejscowo sądem będzie sąd właściwy dla siedziby zamawiającego.
8. Osoby podpisujące umowę w imieniu i na rzecz stron oświadczają, że umocowanie do reprezentowania stron nie zostało zawieszane ani w inny sposób ograniczone ani też nie wygasło.
9. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednej dla każdej ze Stron ².
10. Integralną część umowy stanowią załączniki:
 - Załącznik nr 1 do umowy - formularz zapotrzebowania na usługi cateringowe,
 - Załącznik nr 2 do umowy – jadłospis,
 - Załącznik nr 3 do umowy - protokół odbioru ilościowego i jakościowego.

Zamawiający

Wykonawca

² usunąć w przypadku umowy zawieranej w formie elektronicznej (złożenie kwalifikowanego podpisu elektronicznego przez obie strony)

Formularz zapotrzebowania na usługi cateringowe – WZÓR

Zapotrzebowanie na usługi cateringowe nr

z dniar. w ramach umowy nr

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

Szczegółowy opis zamówienia	Liczba osób	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
ŚNIADANIE w tym: 1. Półmisek wędlin zgodnie z pozycją nrdo jadłospisu 2. Półmisek nabiału zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 3. Danie na gorąco -2 rodzaje (jedno bezmięsne) zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 4. Pasta zgodnie z poz. nr do jadłospisu			
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. Surówka/warzywo gotowane zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 5. Owoc zgodnie z pozycją nr do jadłospisu			
KOLACJA w tym: 1. Półmisek wędlin zgodnie z pozycją nr do jadłospisu 2. Sałatki (2 rodzaje) zgodnie z poz. nri poz. nr... do jadłospisu 3. Przekąska zimna zgodnie z poz. nr,do jadłospisu 4. Danie gorące zgodnie z poz. nrdo jadłospisu			
ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO			

Zamawiający

Wykonawca

JADŁOSPIS

PRZEKAŚKI ZIMNE	
RYBNE	
1	śledź z jabłkiem w śmietanie
2	śledź w oleju
3	dorsz po grecku
4	rolmopsy śledziowe po kaszubsku
5	rolada szpinakowa z łososiem wędzonym
6	tatar ze śledzia
7	miruna po japońsku
propozycje Wykonawcy	
8	
9	
10	
BEZMIĘSNE	
11	tortilla z warzywami
12	roladki z cukinii z twarogiem
13	roladki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą
14	carpaccio z buraka z serem feta
15	jajko w sosie tatarskim
16	tarta z pieczarkami/warzywami
17	pasztet z selera
propozycje Wykonawcy	
18	
19	
20	
MIĘSNE	
21	pasztet z żurawiną
22	schab pieczony w ziołach
23	roladki z kurczaka
24	pierś z indyka z morelą
25	karkówka pieczona
26	roladki z szynki faszerowane serkiem kanapkowym i ogórkami konserwowymi
27	kulki pieczone z mięsa mielonego faszerowane serem
propozycje Wykonawcy	
28	
29	
30	
SAŁATKI	
31	jarzynowa
32	ziemniaczana z ogórkiem kiszonym i cebulą
33	gyros
34	śledziowa z buraczkami
35	krabowa

36	tuńczykowa z ryżem
37	grecka z fetą
38	caprese
39	cesar
40	mix sałat z warzywami, boczkiem i pestkami dyni
41	rukola z orzechami, gruszką i serem pleśniowym
42	szpinak z suszonymi pomidorami i kozim serem
43	roszponka z pomidorami, ogórkami, ziarnami słonecznika i serem feta
44	z kurczakiem i makaronem chińskim
45	z ananase, selerem konserwowym i szynką
46	makaronowa z rukolą i suszonymi pomidorami
47	z pierożkami tortellini, porem i kukurydzą
48	z pieczarkami marynowanymi i żółtym serem
49	z roszponką, pomidorami koktajlowymi, kulkami mozzarelli i oliwkami
50	meksykańska
51	hawajska
propozycje Wykonawcy	
52	
53	
54	
ZUPY	
55	rosół z makaronem
56	pomidorowa z makaronem/ryżem
57	ogórkowa
58	barszcz ukraiński
59	botwinka z jajkiem (sezonowo)
60	chłodnik z jajkiem (sezonowo)
61	pieczarkowa
62	żurek z jajkiem
63	krupnik
64	szczawiowa
65	kapuśniak z kiszonej kapusty
66	gulaszowa
67	fasolowa
68	jarzynowa
69	kalafiorowa
70	rybna
71	krem z marchewki
72	krem z pomidorów
73	krem z dyni (sezonowo)
74	krem z buraków
75	krem z ziemniaka z boczkiem
propozycje Wykonawcy	
76	
77	
78	

DANIE GŁÓWNE OBIADOWE - MIĘSNE	
WOŁOWINA	
79	bitki wołowe w sosie pieczeniowym
80	gulasz wołowy
81	zrazy zawijane z boczkiem u ogórkiem kiszonym
82	rumsztyk z cebulą
83	wołowina po burgundzku
propozycje Wykonawcy	
84	
85	
86	
WIEPRZOWINA	
87	kotlet schabowy
88	łopatka wieprzowa faszerowana warzywami
89	karkówka w sosie grzybowym
90	rolada schabowa ze szpinakiem
91	pieczeń z duszonej szynki wieprzowej w sosie własnym
propozycje Wykonawcy	
92	
93	
94	
DRÓB	
95	pierś z kurczaka panierowana
96	devolay z masłem/z pieczarkami/ze szpinakiem
97	klopsiki z indyka w sosie koperkowym
98	pieczone udko z kurczaka
99	pierś z kurczaka gotowana, w sosie pieczarkowym
propozycje Wykonawcy	
100	
101	
102	
DANIE GŁÓWNE OBIADOWE - JARSKIE	
103	gołąbki z kaszą i warzywami
104	kotlety sojowe
105	kotlet ziemniaczany z sosem pieczarkowym
106	gulasz warzywny
107	boczniki panierowane
108	kotlety z soczewicy
109	krokiety z kapustą i grzybami
propozycje Wykonawcy	
110	
111	
112	
DANIE GŁÓWNE OBIADOWE - RYBNE	
113	filet z dorsza smażony

114	filet z dorsza w sosie porowym
115	filet z miruny zapiekany z warzywami
116	kotlety rybne z morszczuka
propozycje Wykonawcy	
Propozycje muszą zawierać nazwę ryby	
117	
118	
119	
DODATKI SKROBIOWE DO OBIADU	
120	ziemniaki gotowane
121	ziemniaki puree
122	ziemniaki opiekane
123	kopytka
124	kluski śląskie
125	kasza bulgur/orkiszowa/pęczak/gryczana
126	ryż
propozycje Wykonawcy	
127	
128	
129	
SURÓWKI DO OBIADU	
130	z kiszonej kapusty
131	colesław
132	z buraków
133	z marchewki i jabłka/ananasa/brzoskwini
134	z ogórków kiszonych i cebuli
135	z selera
136	z pora
137	sałata lodowa/mix sałat z dodatkami i sosem vinegret
138	mizeria
139	ćwikła z chrzanem
140	z młodej kapusty (sezonowo) i koperkiem
141	wielowarzywna
142	z czerwonej kapusty
143	sałata lodowa ze śmietaną
propozycje Wykonawcy	
144	
145	
146	
WARZYWA GOTOWANE PODAWANE NA CIEPŁO DO OBIADU	
147	buraczki zasmażane
148	fasolka szparagowa zielona/żółta
149	brokuły
150	marchewka baby
151	kalafior

152	bukiet warzyw	
153	groszek z marchewką	
154	kapusta kiszona zasmażana	
155	kapusta biała zasmażana	
156	kapusta czerwona zasmażana	
157	marchewka glazurowana	
propozycje Wykonawcy		
158		
159		
160		
OWOCE		
161	jabłko	
162	gruszka	
163	brzoskwinia	
164	banan	
165	mandarynka	
166	winogrono	
167	śliwka	
168	pomarańcza	
169	kiwi	
170	czereśnie	
171	truskawki	
PÓŁMISEK WĘDLIN		
propozycje Wykonawcy		
Uwaga: Każda z propozycji musi zawierać, co najmniej 4 rodzaje wędlin, w tym dwa rodzaje wędlin drobiowych, dwa rodzaje wędlin wieprzowych. Zestawy muszą zawierać wędliny typu metka, pasztet, kiełbasy suche.		
172	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
173	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
174	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
175	wędlina drobiowa	
	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
176	wędlina drobiowa	

	wędlina drobiowa	
	wędlina wieprzowa	
	wędlina wieprzowa	
PÓŁMISEK NABIAŁU		
177	jajka gotowane	
	ser żółty: gouda	
	ser biały: twaróg	
	ser pleśniowy: brie	
178	jajka gotowane	
	ser żółty: salami	
	ser biały: wiejski	
	ser pleśniowy: camembert	
179	jajka gotowane	
	ser żółty: tyłczyki	
	ser biały: twaróg ze śmietaną i szczypiorkiem	
	ser pleśniowy: lazur	
180	jajka gotowane	
	ser żółty: morski	
	ser biały: feta	
	ser pleśniowy: camembert z ziołami	
181	jajka gotowane	
	ser żółty: królewski	
	ser biały: grani	
	ser pleśniowy: camembert z pieprzem	
DANIE NA GORĄCO – ŚNIADANIE		
BEZMIĘSNE		
182	jajecznica na maśle/ z pomidorami/ ze szczypiorkiem	
183	jajko sadzone	
184	naleśniki z twarogiem i owocami/z dżemem	
185	brokuł panierowany	
186	racuchy	
187	zapiekanki z pieczarkami i serem	
188	warzywa grillowane	
189	tosty z pomidorami i mozarellą	
190	frittata ze szpinakiem i fetą	
191	bakłażan w cieście naleśnikowym	
propozycje Wykonawcy		
192		
193		
194		
MIĘSNE		
195	parówki	
196	białe kiełbaski (cienkie)	
197	tosty z szynką i serem	
198	boczek smażony	

199	frankfurterki
200	grillowana kiełbasa z cebulką
201	parówki w cieście francuskim
202	jajecznica z wędliną/na boczku
203	rożki z ciasta francuskiego z szynką i serem
204	kiełbasa pieczona z warzywami
205	muffinki omeletowe z szynką i pieczarkami
propozycje Wykonawcy	
206	
207	
208	
DANIE NA GORĄCO- KOLACJA	
BEZMIĘSNE	
209	leczo warzywne
210	pierogi ruskie/z kapustą i grzybami/z owocami
211	gnochi ze szpinakiem
212	naleśniki ze szpinakiem i fetą/z warzywami
213	szaszłyki warzywne
214	papryka faszerowana ryżem/kaszą i warzywami
215	makaron z sosem bolońskim
216	makaron z pesto
217	zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem
218	pieczone warzywa z kaszą i szpinakiem
propozycje Wykonawcy	
219	
220	
221	
MIĘSNE	
222	bigos
223	fasolka po bretońsku
224	wątróbka z cebulką i jabłkiem
225	pałki z kurczaka pieczone
226	skrzydełka z kurczaka pieczone
227	zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym, warzywami i serem
228	bogracz
229	kaszotto z indykiem i warzywami
230	pierogi z mięsem z okrasą
231	nuggetsy drobiowe
232	gołąbki z mięsem i sosem pomidorowym
propozycje Wykonawcy	
233	
234	
235	
PASTY	
236	jajeczna
237	z suszonymi pomidorami

238	z makreli
239	z tuńczyka
240	paprykarz
241	hummus
242	z zielonego groszku
propozycje Wykonawcy	
243	
244	
245	

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

Miejsce świadczenia usługi: filia Krajowej Szkoły Skarbowości w Muszynie w obiekcie w Krynicy Zdroju	
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 zwłoka minut.	
.....
Za Wykonawcę	Za Zamawiającego

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