

Załącznik nr 2 do IWZ

UMOWA nr MT/ZP/272/...../2019

zawarta w Krakowie, w dniu 2019 r., pomiędzy:

Województwem Małopolskim, ul. Basztowa 22, 31-156 Kraków, NIP 676-217-83-37, REGON 351554287,

w imieniu którego działa Małopolskie Centrum Doskonalenia Nauczycieli, ul. Lubelska 23, 30-003 Kraków, NIP 677-235-14-58, REGON 121385785,

reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej Zamawiającym

a.....

reprezentowanym przez:

zwanym w dalszej części umowy Wykonawcą.

- I. Wykonawca został wyłoniony po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.) na podstawie art. 138o i wybraniu oferty Wykonawcy jako oferty najkorzystniejszej.
- II. Umowa zostaje zawarta w ramach projektu *Małopolskie Talenty*.
- III. Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10. Oś Priorytetowa *Wiedza i kompetencje*, Działanie 10.1 *Rozwój kształcenia ogólnego*, Poddziałanie 10.1.5 *Wsparcie uczniów zdolnych*.

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi cateringowej na potrzeby przedsięwzięć w ramach projektu Małopolskie Talenty, tj. Forum Młodych Talentów oraz szkoleń, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi zbiorowego żywienia
2. Świadczenie usługi cateringowej odbędzie się w okresie od 18 maja 2019 r. do 22 grudnia 2019 r. w (cz. 1 - Krakowie, cz. 2 - Nowym Sączu, cz. 3 - Babicach, Kocmyrzowie-Luborzycy, Ciężkowicach, Olkuszu, Suchej Beskidzkiej, Nowym Targu)
3. Świadczenie usługi cateringowej będzie się odbywało w okresie obowiązywania umowy sukcesywnie, w miarę potrzeb Zamawiającego.

4. Przedsięwzięcia, na potrzeby których będzie świadczona usługa cateringowa, zostaną zrealizowane w okresie od 18 maja 2019 r. do 22 grudnia 2019 r. w soboty i/lub niedziele oraz w dni robocze, z wyłączeniem okresu od 8.07.2019 r. do 18.08.2019 r.
5. Informacja o miejscu/miejscach i adresie/adresach realizacji usługi cateringowej w danej miejscowości i w danym terminie oraz o godzinach przerw cateringowych będzie przekazywana Wykonawcy nie później niż na 5 dni przed planowaną datą realizacji szkolenia, poprzez przesłanie drogą mailową formularza zamówienia jednostkowego, zgodnego z wzorem zawartym w załączniku nr 1 do umowy.
6. Zamawiający zastrzega, że godziny przerw cateringowych mogą zostać zaplanowane w tych samych godzinach dla różnych lokalizacji.
7. Maksymalna ilość lokalizacji, w których będą się odbywać przedsięwzięcia na terenie danej miejscowości, wynosi (cz. 1 - 1 miejsce, cz. 2 - 3 miejsca, cz. 3 - 1 miejsce).
8. Minimalna ilość uczestników w jednym dniu i w jednym miejscu wynosi 15, maksymalna ilość uczestników w jednym dniu i w jednym miejscu wynosi (cz. 1 - 90 osób, cz. 2 - 160 osób w przypadku jednej lokalizacji, a 40 osób w przypadku czterech lokalizacji, cz. 3 - 50 osób).
9. **Maksymalna ilość miejscowości, w których będą się odbywać przedsięwzięcia w jednym terminie wynosi 3* (*dotyczy cz. 3 zamówienia) .**

§ 2

1. Zamówienie obejmuje pakiety lunchowe, łącznie maksymalnie pakietów (cz. 1- 1300 pakietów, cz. 2- 2300 pakietów, cz. 3 - 770 pakietów)
2. Każdy z pakietów obejmuje następujące składowe podane w ilości dla 1 osoby:
 - a) herbata czarna i różne herbaty owocowe - po 2 szt./os. herbaty czarnej i po 2 szt. na osobę herbaty owocowej,
 - b) kawa rozpuszczalna - 4g/os.
 - c) mleko do kawy - 60ml/os
 - d) woda do herbaty i kawy podana w warniku - 500 ml/os.,
 - e) cukier - 20g/os.,
 - f) cytryna pokrojona (podawana na talerzykach) - 1 plasterek/os,
 - g) woda niegazowana, w butelkach 0,5 l.- 2 szt./os.
 - h) jeden rodzaj ciasta: np. sernik lub jabłecznik lub ciasto tortowe o wadze min. 120g/szt. – 1 szt./os.

- i) jedno ciepłe danie mięsne: np. boeuf strogonof (300 ml/os) z chlebem (2 kromki na osobę) lub barszcz (200 ml/osobę) z pasztecikiem mięsny (2 szt/osobę, każda o wadze min.100 g) oraz jedno ciepłe danie bezmięsne np. pierogi ruskie (6 szt/os.), naleśniki z serem (2 szt., każda o wadze min. 100 g)
3. Menu, o którym mowa w ust. 2 lit. h) i i) musi zostać uzgodnione z zamawiającym.
4. Elementy pakietu, o których mowa w ust. 2 od lit. a) do lit. h) będą dostępne dla uczestników przez cały czas trwania danego przedsięwzięcia w danym dniu, poczynając od 30 minut przed jego rozpoczęciem, natomiast ciepłe danie, o którym mowa w lit. i) będzie dostępne podczas przerwy wskazanej przez Zamawiającego.

§ 3

1. Catering będzie obejmował pakiety w ilości adekwatnej do ilości uczestników danego przedsięwzięcia.
2. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o faktycznej ilości pakietów na potrzeby danego przedsięwzięcia w terminie do 5 dni od planowanego terminu realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularz zamówienia jednostkowego, zgodny z wzorem zawartym w załączniku nr 1 do umowy.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość dostarczonych pakietów, zgodnie z ilością podaną w formularzach zamówienia jednostkowego.
4. Zamawiający nie jest zobowiązany do zamówienia wszystkich pakietów o której mowa w § 2 ust. 1, co oznacza, iż uprawniony jest do zamówienia mniejszej ilości pakietów. W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności nie będzie domagał się zapłaty za ilość pakietów stanowiącą różnicę pomiędzy maksymalnym zakresem umowy, a ilością zleconą przez Zamawiającego.

§ 4

1. W ramach realizowanej usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 - a) wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej, tzn. obrusy, serwetki, naczynia i sztućce (dopuszcza się plastikowe) oraz wszelkie inne elementy zastawy niezbędne do serwowania cateringu;
 - b) warnika/ warników z gorącą wodą o pojemności umożliwiającej wydanie odpowiedniej ilości herbaty.
2. Inne wymagania dotyczące realizacji zamówienia:
 - a) dowóz posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, w którym będzie odbywało się szkolenie i do wskazanej sali,

- b) przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
 - c) catering serwowany w formie „szwedzkiego stołu”,
 - d) estetyczne podanie posiłków,
 - e) wykonanie usługi w sposób nie zakłócający przebiegu spotkań,
 - f) zebranie, usunięcie i utylizacja odpadków i śmieci.
3. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do sali, w której będą świadczone usługi oraz stoły, na których Wykonawca przygotowuje catering.
4. Wykonawca jest zobowiązany do:
- a) dostarczenia i przygotowania pakietów tak, aby catering był dostępny dla uczestników zgodnie z opisem w § 2 ust. 4;
 - b) dostarczenia ciepłego dania najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem przerwy,
 - c) zebrania brudnych naczyń po zakończeniu spotkania.

§ 5

1. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi cateringowej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty.
2. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.).
3. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji Umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy, szczególnie do kontroli jakościowej i ilościowej zgodności dostarczonego cateringu z przedmiotem zamówienia.
5. W związku z realizacją Umowy Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia dokumentów związanych z Umową, w tym dokumentów finansowych, na żądanie uprawnionych podmiotów kontrolujących.

§ 6

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie obliczone

- według stawki netto ... zł (słownie:..... zł) ; brutto ... zł (słownie : zł) za jeden pakiet lunchowy.
2. Za usługę określoną w §1, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, którego maksymalna łączna wartość wynosi: netto ... zł (słownie:..... zł), brutto.... zł (słownie: zł), w tym podatek VAT.
 3. Podane ceny są cenami ryczałtowymi i zawierają wszystkie składowe niezbędne do wykonania zamówienia.
 4. Zapłata wynagrodzenia nastąpi każdorazowo po wykonaniu zamówionej usługi.
 5. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie protokołu odbioru, podpisanego przez osoby wskazane w § 7 ust. 1 i 3 ze strony Wykonawcy i Zamawiającego oraz rachunku/faktury wystawionej przez Wykonawcę. Wzór cząstkowego protokołu odbioru stanowi załącznik numer 2 do umowy.
 6. Rachunek/ fakturę za każdą zrealizowaną usługę należy doręczyć do siedziby Zamawiającego, tj do Małopolskiego Centrum Doskonalenia Nauczycieli, 30-003 Kraków, ul. Lubelska 23, w terminie do siedmiu dni od zakończenia realizacji usługi.
 7. Rachunek / fakturę należy wystawić następująco:
Nabywca : Województwo Małopolskie, ul. Basztowa 22; 31-156 Kraków, NIP: 676-217-83-37,
Odbiorca :Małopolskie Centrum Doskonalenia Nauczycieli, ul. Lubelska 23; 30-003 Kraków.
 8. Wynagrodzenie zostanie zapłacone w terminie do 30 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionego rachunku / faktury.
 9. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§7

1. Osobą odpowiedzialną za realizację i odbiór przedmiotu niniejszej umowy ze strony Zamawiającego jest: Mariusz Gdowski - pracownik Zamawiającego, tel. 500 084 157 wew. 16, e-mail m.gdowski@mcdn.edu.pl.
2. Osobą wskazaną do współpracy ze strony Zamawiającego, odpowiedzialną za kontrolę i dokumentowanie realizacji klauzul społecznych oraz zatrudnienia osób wykonujących czynności, co do których Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy przez okres trwania umowy jest: Bogumiła Kozielska - pracownik Zamawiającego, tel. 12 617-11-06, e-mail: b.kozielska@mcdn.edu.pl.

3. Osobą odpowiedzialną za realizację niniejszej Umowy ze strony Wykonawcy jest:
tel..... e-mail.....

§ 8

1. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, będzie on zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kary umownej w wysokości 30% wartości wynagrodzenia umownego, określonego w §6 ust. 2 umowy.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) w przypadku niewykonania umowy - w wysokości równej kwocie wynagrodzenia za usługę cateringową w ramach złożonego zamówienia jednostkowego, którego dotyczy niewykonanie umowy;
 - 2) w przypadku nienależytego wykonania umowy – w wysokości 30% kwoty wynagrodzenia za usługę cateringową w ramach złożonego zamówienia jednostkowego, którego dotyczy nienależyte wykonanie umowy.
3. Za nienależyte wykonanie Umowy uważa się niewywiązanie się z warunków opisanych w §1, §2, §3, §4, §5.
4. Za niedopełnienie wymogu, o którym mowa w § 12 ust. 1, zatrudniania pracowników wykonujących czynności, o których mowa w załączniku nr 3 do umowy, na podstawie umowy o pracę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1000,00 zł brutto.
5. Niezależnie od kar umownych Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania w wysokości poniesionej szkody, na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym.
6. Kary umowne podlegają potrąceniu z kwoty wynikającej z przedstawionej do zapłaty rachunku/faktury za realizację usługi cateringowej, w ramach złożonego zamówienia jednostkowego.

§ 9*

1. Wykonawca – zgodnie z oświadczeniem zawartym w Ofercie – wykona usługę cateringu:
 - a) bez udziału podwykonawców;*
 - b) przy udziale podwykonawców, w zakresie;*
2. Zmiana podwykonawcy nie stanowi zmiany Umowy.*
3. W okresie realizacji Umowy zmiana podwykonawców (w tym skorzystanie z dodatkowego podwykonawcy) może nastąpić po uprzednim pisemnym powiadomieniu Zamawiającego i uzyskaniu jego zgody. Powiadomienie Wykonawca przedłoży na co

najmniej 5 dni przed planowanym skierowaniem do wykonania prac nowego podwykonawcy. *

4. ~~Wykonawca przyjmuje na siebie obowiązek rozliczeń finansowych ze swoimi podwykonawcami.*~~
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania i zaniechania swoich podwykonawców związane z wykonaniem usługi cateringu, jak za swoje działania i zaniechania. *

**jeżeli dotyczy*

§ 10

1. Wykonawca oświadcza, że uzyskał wpis do rejestru zakładów, o którym mowa w art. 62 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.), prowadzonego przez właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy lub miejsce prowadzonej przez niego działalności państwowego powiatowego inspektora sanitarnego lub państwowego granicznego inspektora sanitarnego.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada status zakładu pracy chronionej /lub/ jego działalność obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych, w szczególności: osób niepełnosprawnych, bezrobotnych osób pozbawionych wolności lub zwalnianych z zakładów karnych, osób z zaburzeniami psychicznymi, osób bezdomnych, osób, które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, osób do 30 roku życia oraz po ukończeniu 50 roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia, osób będących członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych, młodocianych, w rozumieniu prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego, innych osób niż określonej powyżej, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz 217) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
3. Wykonawca oświadcza, że minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w § 10 ust 2, jest nie mniejszy niż 30% w stosunku do wszystkich osób zatrudnionych zobowiązuje się do jego utrzymania przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

§ 11

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 917 ze zm.) osób wykonujących czynności związane z bezpośrednią usługą gotowania/przygotowywania posiłków.
2. W/w osoby muszą być zatrudnione przez cały okres realizacji zamówienia, a w przypadku rozwiązania stosunku pracy przez którąkolwiek ze stron przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji obowiązków wynikających z niniejszej umowy, w tym w szczególności wskazanych w ust.1. W ramach kontroli Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
4. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego, w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży według wyboru Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - 1) oświadczenie wykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy
 - 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać

- zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
- 3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy (zaświadczenie o nie zaleganiu z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne);
 - 4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników.
5. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej określonej w § 8 ust. 4 Umowy, a także sankcje odstąpienia od umowy. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust.1 czynności.
6. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 12

1. Zamawiający może odstąpić od umowy, jeżeli Wykonawca w rażący sposób narusza postanowienia umowy.
2. Do rażących naruszeń umowy zalicza się w szczególności następujące przypadki, gdy:
 - 1) Wykonawca powierzył wykonanie świadczenia usługi cateringu lub jej części jakiegokolwiek osobie trzeciej bez zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej;
 - 2) nastąpiła zmiana składu Wykonawców, którzy wspólnie ubiegali się o udzielenie zamówienia i wspólnie je uzyskali, z wyłączeniem sukcesji uniwersalnej;
 - 3) Wykonawca nie zatrudnił na umowę o pracę wszystkich osób, o których mowa w § 11 z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;

- 4) Wykonawca utracił status zakładu pracy chronionej lub nastąpił spadek poziomu zatrudnienia osób wskazanych w §10 ust. 2 poniżej 30% w stosunku do wszystkich osób zatrudnionych.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do wykonania prawa odstąpienia od umowy poprzez złożenie stosownego oświadczenia. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy winno być sporządzone na piśmie pod rygorem nieważności. Termin do złożenia oświadczenia wynosi 14 dni od uzyskania przez Zamawiającego informacji o zaistnieniu okoliczności uzasadniających odstąpienie.
4. Zamawiający może odstąpić od umowy również w przypadkach i na zasadach przewidzianych przez ustawę Prawo zamówień publicznych.
5. W przypadku wykonania przez Zamawiającego prawa odstąpienia od umowy, niezależnie od jego podstawy, odstąpienie wywiera skutek wyłącznie co do części niewykonanej. Wykonawca będzie miał prawo żądać zapłaty wynagrodzenia z tytułu usług należycie wykonanych do dnia odstąpienia.

§13

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień zawartej umowy, w zakresie terminu realizacji w wypadku wystąpienia siły wyższej.

§ 14

W sprawach nieuregulowanych umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 15

Ewentualne spory powstałe podczas realizacji umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 16

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

§ 17

Integralną część Umowy stanowią:

Załącznik nr 1 – Wzór formularza zamówienia;

Załącznik nr 2 – Wzór protokołu odbioru;

Załącznik nr 3 - Opis czynności, co do których Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez okres trwania umowy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załącznik nr 1 do umowy

FORMULARZ ZAMÓWIENIA

**Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby przedsięwzięć w ramach projektu
Małopolskie Talenty**

Data	Miejscowość	Miejsce świadczenia usługi - adres	Godzina rozpoczęcia szkolenia	Godziny przerwy cateringowej lunchowej	Ilość pakietów

Załącznik nr 2 do umowy

PROTOKÓŁ ODBIORU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

w ramach realizacji usługi cateringowej na potrzeby przedsięwzięć
w ramach projektu Małopolskie Talenty

Umowa nr z dnia.....

**Zamawiający: Województwo Małopolskie, w imieniu którego działa
Małopolskie Centrum Doskonalenia Nauczycieli**

stwierdza, iż:

- w odniesieniu do ww zamówienia jednostkowego umowa została/ nie została*
zrealizowana prawidłowo
- nie wnosi zastrzeżeń do sposobu realizacji umowy/ wnosi następujące zastrzeżenia do
sposobu realizacji umowy *:

.....

Podpis upoważnionego
pracownika MCDN

.....

W związku z prawidłową realizacją umowy i brakiem zastrzeżeń ze strony Zamawiającego
Wykonawca i Zamawiający zgodnie stwierdzają, że przedmiot umowy w określonym wyżej
zakresie został odebrany

Podpis upoważnionego
pracownika Wykonawcy

Podpis upoważnionego
pracownika MCDN

.....

.....

Miejscowość, data:

.....

* *Niewłaściwe skreślić*

Załącznik nr 3 do umowy

Opis czynności, co do których Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez okres trwania Umowy

bezpośrednia usługa gotowania/ przygotowywania posiłków.

Kucharz:

1. pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych;
2. zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
3. ocena surowców, półproduktów i wyrobów gotowych i właściwe gospodarowanie nimi;
4. obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna);
5. wykonywanie różnymi technikami i metodami - zgodnie z normami surowcowymi - różnych asortymentów potraw z warzyw, owoców i grzybów, mleka i przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych, dziczyzny, drobiu, ryb oraz potraw z podrobów, potraw półmięsnych i jarskich, wyrobów garmażeryjnych;
6. posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń;
7. wykańczanie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych;
8. sporządzanie potraw kuchni regionalnych, kuchni polskiej i innych narodów oraz podstawowych potraw dla różnych diet;
9. przygotowywanie potraw, napojów i deserów na przyjęcia okolicznościowe;
10. utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzenie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego), a także porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy;
11. przestrzeganie przepisów bhp i ppoż.;

Kelner:

przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej, tj.: przygotowanie (sztućców, szkła, porcelany oraz naczyń do wydawania potraw i napojów, nakrywanie stołów do konsumpcji;

1. serwowanie potraw i napojów;
2. posługiwanie się narzędziami i przyrządami typu: tace, wózki kelnerskie do serwowania potraw, przyrządy do otwierania puszek i butelek, sztucce do serwowania potraw;
3. obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w trakcie wykonywania przedmiotu zamówienia;
4. zmiana nakryć i obrusów w obecności konsumenta;
5. sprzątanie ze stołów z zachowaniem odpowiedniej kolejności i warunków higienicznych;
6. utrzymywanie porządku na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad bhp, ppoż. i sanitarno-higienicznych;