

UMOWA nr..... 2017 – wzór

zawarta w Krakowie, w dniu 2017 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:

Jarosława Chodźko - Dyrektora,

zwanym dalej Zamawiającym

a

....., zwanym w dalszej części Umowy Wykonawcą.

- I. Wykonawca został wyłoniony w postępowaniu w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.)
- II. Umowa zostaje zawarta w ramach projektu *Małopolskie Talenty*.
- III. Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach 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 usług cateringowych na potrzeby realizacji projektu *Małopolskie Talenty* w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2017 roku, w Krakowie.
2. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się w okresie obowiązywania Umowy sukcesywnie, w miarę potrzeb Zamawiającego, w ramach organizowanych przez niego szkoleń.
3. Usługa cateringowa będzie świadczona dla 9 grup uczestników szkoleń organizowanych w projekcie.
4. Liczebność jednej grupy, dla której będzie świadczony catering, wyniesie od ok. 10 osób do ok. 25 osób.
5. Ilość dni zajęć dla jednej grupy wynosi od 5 do 10.

6. Szkolenia będą realizowane w soboty i niedziele.
7. Zamawiający zastrzega, że świadczenie usługi cateringowej może odbywać się w kilku miejscach w Krakowie jednocześnie w tym samym dniu i w tych samych godzinach, przy czym maksymalna ilość grup w jednym terminie wynosi 4.

§ 2

1. Zamówienie obejmuje pakiety kawowo-lunchowe, łącznie maksymalnie **749** pakietów.
2. Każdy z pakietów obejmuje następujące składowe podane w ilości dla 1 osoby:
 - a) kawa rozpuszczalna – 4g/os.,
 - b) herbata czarna i różne herbaty owocowe, każda sztuka pakowana oddzielnie – po 2 szt./os. herbaty czarnej i po 2 szt. na osobę herbaty owocowej,
 - c) woda do kawy i herbaty podana w warniku – 800ml/os.,
 - d) cukier – 20g/os.,
 - e) mleko 3,2% podawane w dzbankach – 60ml/os.,
 - f) cytryna pokrojona (podawana na talerzykach) – 2 plastry/os.,
 - g) 2 rodzaje soków owocowych 100% (wyłączając nektar lub napój) – po 200 ml/os. z każdego rodzaju,
 - h) woda (gazowana i niegazowana, w butelkach 0,5 l/os.) – po 1 szt./os. z każdego rodzaju,
 - i) 1 rodzaj ciasta: sernik i jabłecznik o wadze min. 120g/szt. – 1 szt./os. ,
 - j) różnorodne drobne pieczone ciasteczka m.in. babeczki, kruche, 100 g/os.,
 - k) jedno danie ciepłe: barszcz (200 ml/os.) z pasztecikiem mięsnym (2 szt. na osobę, każda sztuka 100g) lub gołąbki (2 szt. na osobę, każda sztuka 200 g) lub pierogi ruskie (8 szt. na osobę, każda sztuka 40g) lub boeuf strogonof (400ml/os) z chlebem (4 kromki na osobę) - danie nie może się powtarzać w następujących bezpośrednio po sobie dniach szkolenia.

§ 3

1. W ramach realizowanych szkoleń catering będzie obejmował pakiety w ilości adekwatnej do ilości uczestników.
2. Zamawiający każdorazowo będzie informował Wykonawcę drogą e-mailową o terminie i miejscu świadczenia usługi oraz ilości pakietów, składając na 3 dni robocze przed realizacją usługi cateringowej formularz zamówienia jednostkowego, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do Umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości pakietów do wartości 70% ilości maksymalnej pakietów podanej w § 2 ust. 1.

§ 4

1. W ramach realizowanych usług cateringowych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 - a) wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki, serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, sztucze platerowe, patery lub talerze na ciasto, talerzyki ceramiczne lub porcelanowe, szklanki do zimnych napoi, dzbanki do mleka, talerzyki do podania cytryny i herbaty oraz wszelkie inne elementy zastawy niezbędne do serwowania cateringu),
 - b) ilości zastawy niezbędnej do podania cateringu; zastawa musi być przygotowana każdorazowo w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
 - c) warnika/ warników z gorącą wodą o pojemności umożliwiającej wydanie odpowiedniej ilości kawy i herbaty oraz termosów/podgrzewaczy, umożliwiających utrzymanie temperatury ciepłych dań przez min. 4 godz. od dostarczenia cateringu.
2. Inne wymagania dotyczące realizacji zamówienia:
 - a) dowóz posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali w której będzie odbywało się szkolenie,
 - 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 szkoleń,
 - f) zebranie, usunięcie i utylizacja odpadków i śmieci.
3. Wykonawca będzie zobowiązany do:
 - a) dostarczenia i przygotowania cateringu najpóźniej na 30 min. przed planowanym rozpoczęciem pierwszej przerwy,
 - b) zebrania brudnych naczyń bezpośrednio po zakończeniu szkolenia, najpóźniej do 30 min. po podanej godzinie zakończenia szkolenia.
4. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do sali, w której będą świadczone usługi oraz stoły, na których Wykonawca przygotowuje catering.
5. Dostawa i realizacja zamówienia niepełna lub wykonana niezgodnie z umową, złożoną ofertą i z opisem przedmiotu zamówienia uznawana będzie za wykonaną nienależycie.

§ 5

1. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych, 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 2010r. Nr 136 poz. 914 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 stawkizł brutto za jeden pakiet kawowo-lunchowy.
2. Za usługę określoną w §1, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, którego maksymalna łączna wartość wynosi: zł netto (słownie:), zł brutto (słownie:.....), w tym podatek VAT.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość dostarczonych pakietów, jednak nie mniej niż za 70% maksymalnej ilości pakietów wskazanej w §2 ust. 1
4. Podane ceny są cenami ryczałtowymi i zawierają wszystkie składowe niezbędne do wykonania zamówienia.
5. Zapłata wynagrodzenia nastąpi - każdorazowo po wykonaniu zamówionej usługi.
6. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie częściowych protokołów odbioru, podpisanych przez osoby wskazane w § 7 ze strony Wykonawcy i Zamawiającego oraz faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę. Wzór częściowego protokołu odbioru stanowi załącznik numer 2 do umowy.
7. 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.
8. 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.

9. Wynagrodzenie zostanie zapłacone w terminie do 30 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionego rachunku / faktury.
10. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§7

1. Osobą odpowiedzialną za realizację i odbiór przedmiotu niniejszej Umowy ze strony Zamawiającego jest: - pracownik Zamawiającego/, tel., e-mail
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: - pracownik Zamawiającego/, tel., e-mail
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. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości równej kwocie wynagrodzenia za usługę cateringową w ramach złożonego zamówienia jednostkowego, którego dotyczy niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy. Za nienależyte wykonanie Umowy uważa się niewywiązanie się z warunków opisanych w §1, §2, §3, §4, §5.
3. Za każdy rozpoczęty dzień niezatrudnienia w ramach realizacji zobowiązania wynikającego z klauzuli społecznej, osoby bezrobotnej, o której mowa w § 10 Umowy zostanie naliczona kara umowna w wysokości 80,00 zł brutto.
4. Za każdy stwierdzony fakt nie uwzględnienia w menu uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego zostanie naliczona kara umowna w wysokości 80,00 zł brutto.
5. Za nieprzedłożenie przez Wykonawcę Wykazu lub kopii umów zawartych przez Wykonawcę *lub podwykonawcę** z pracownikami wykonującymi czynności, o których mowa w załączniku nr 4 do Umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 80,00 zł brutto za każdy dzień opóźnienia.
6. Za niedopełnienie wymogu, o którym mowa w § 12 ust. 1, zatrudniania pracowników wykonujących czynności, o których mowa w załączniku nr 4 do Umowy na podstawie umowy o pracę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 2000,00 zł brutto za każdy stwierdzony przypadek.

7. Niezależnie od kar umownych Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania w wysokości poniesionej szkody, na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym.
8. Kary umowne podlegają potrąceniu z kwoty wynikającej z przedstawionej do zapłaty faktury VAT 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;*
 - c) przy udziale, tj. podwykonawcy/ów na którego/ych zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy PZP 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 (wraz z dokumentami potwierdzającymi kwalifikacje i doświadczenie podwykonawcy – w takim zakresie, jaki miał zastosowanie dla dokumentów składanych Zamawiającemu w trakcie postępowania nr Wykonawca przedłoży na co najmniej 5 dni przed planowanym skierowaniem do wykonania prac nowego podwykonawcy.*
4. Zmianę podwykonawcy Zamawiający zaakceptuje wtedy, gdy kwalifikacje i doświadczenie wskazanego podwykonawcy są takie same lub wyższe od kwalifikacji i doświadczenia dotychczasowego podwykonawcy.*
5. Wykonawca przyjmuje na siebie obowiązek rozliczeń finansowych ze swoimi podwykonawcami.*
6. 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 zgodnie z art. 29 ust. 4 pkt 1 ustawy PZP, zobowiązuje się do zatrudnienia do realizacji usług cateringowych 1 osoby bezrobotnej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy skierowanej do Wykonawcy przez Urząd Pracy, w pełnym wymiarze czasu pracy, na okres realizacji Umowy.
2. Osoba bezrobotna powinna być zatrudniona w terminie nie dłuższym niż 14 dni od daty zawarcia Umowy, nieprzerwanie przez cały okres trwania Umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli wypełnienia klauzuli społecznej i wymaga, aby Wykonawca w celu potwierdzenia wykonania zobowiązań wynikających z klauzuli społecznej, dokumentował fakt zatrudnienia 1 osoby bezrobotnej na podstawie art. 29 ust. 4 pkt 1 ustawy PZP, w terminie do 15 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu kalendarzowym, w którym zaistniał fakt zatrudnienia 1 osoby bezrobotnej poprzez przedłożenie Zamawiającemu do wglądu, kopii skierowania osoby bezrobotnej przez Urząd Pracy oraz kopii umowy o pracę zawartej z osobą bezrobotną. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia kopii umowy o pracę oraz kopii skierowania z zachowaniem przepisów ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o

- ochronie danych osobowych (Dz. U. 2016, poz. 922) tj. pozbawione danych osobowych pracownika.
4. Dopuszcza się zmianę osoby zatrudnionej w ramach klauzuli społecznej, z zastrzeżeniem dotrzymania warunków zatrudnienia, o których mowa w ust. 1 i 2.
 5. W przypadku wypowiedzenia lub rozwiązania stosunku pracy z osobą zatrudnioną w ramach klauzuli społecznej, Wykonawca jest zobowiązany powiadomić Zamawiającego o tym fakcie pisemnie w terminie do 3 dni licząc od dnia, w którym nastąpiło rozwiązanie stosunku pracy.
 6. Wykonawca w terminie do 30 dni od dnia powiadomienia, o którym mowa w ust. 5, zobowiązany jest zatrudnić inną osobę bezrobotną. Postanowienia ust. 1- 3 stosuje się odpowiednio.
 7. Zamawiający na wniosek Wykonawcy może odstąpić od zobowiązania Wykonawcy do stosowania klauzuli społecznej w okolicznościach, o których mowa w ust. 5, pod warunkiem, że do terminu zakończenia realizacji Umowy pozostało nie więcej niż 30 dni.
 8. W przypadku stwierdzenia niezatrudnienia przez Wykonawcę 1 osoby bezrobotnej, Zamawiający będzie miał prawo do naliczania Wykonawcy kar umownych, w wysokości określonej w § 8 ust. 3.
 9. Zamawiający odstąpi od naliczania kary, o której mowa w ust. 9, gdy Wykonawca wykaże, że niezatrudnienie osoby bezrobotnej nastąpiło z przyczyn nie leżących po jego stronie. Za przyczynę nie leżącą po stronie Wykonawcy będzie uznany w szczególności brak osoby bezrobotnej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy skierowanej do Wykonawcy przez Urząd Pracy zdolnej do wykonania przedmiotu Umowy. Wykazanie braku możliwości spełnienia klauzuli społecznej z przyczyn niezależnych od Wykonawcy musi być udokumentowane i przekazane Zamawiającemu w terminie do 15 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu kalendarzowym, w którym zaistniał fakt braku zatrudnienia osoby bezrobotnej.

§ 11

1. Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia w menu uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w zleceniach szczegółowych.
2. W przypadku nieuwzględnienia w menu uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych zgłoszonych przez Zamawiającego, w zleceniu szczegółowym Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną, o której mowa w § 8 ust. 4.

§ 12

1. Zamawiający wymaga, aby osoby wykonujące czynności, o których mowa w załączniku nr 4 do Umowy zostały zatrudnione/zatrudniane przez Wykonawcę *lub podwykonawcę** na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy przez cały okres trwania Umowy.
2. Zamawiający jest uprawniony do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 1.
3. Do 15 dnia miesiąca następującego po miesiącu kalendarzowym Wykonawca zobowiązuje się złożyć Wykaz (wzór Wykazu stanowi załącznik nr 3 do Umowy) pracowników wykonujących czynności, o których mowa w załączniku nr 4 do Umowy oraz przedłożyć do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę z wszystkimi pracownikami wymienionymi w tym Wykazie. Wykonawca zobowiązany jest

do przedłożenia kopii umowy o pracę z zachowaniem przepisów ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2016, poz. 922) tj. pozbawioną danych osobowych pracownika.

4. Za nieprzedłożenie przez Wykonawcę Wykazu lub kopii umów zawartych przez Wykonawcę *lub podwykonawcę** z pracownikami świadczącymi usługi cateringu zgodnie z ust. 1 w terminie, o którym mowa w ust. 3, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne na zasadach określonych w § 8 ust. 5.
5. Za niedopełnienie obowiązku zatrudniania pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2014 r. poz. 1502, z późn. zm.), Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne na zasadach określonych w § 8 ust. 6.

**jeżeli dotyczy*

§ 13

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 § 12 przez okres dłuższy niż łącznie 4 miesiące, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
 - 4) w przypadku protokolarnego stwierdzenia dwukrotnego niewykonania lub nienależytego wykonania usługi cateringu.
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 PZP.
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.
6. Bieg okresu wypowiedzenia rozpoczyna się od pierwszego dnia miesiąca następującego po złożeniu oświadczenia o wypowiedzeniu.

§14

Zmiana Umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 15

W sprawach nieuregulowanych Umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 16

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

§ 17

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

§ 18

Integralną część Umowy stanowią:

- 1) Załącznik nr 1 – Wzór formularza zamówienia;
- 2) Załącznik nr 2 – Wzór protokołu odbioru;
- 3) Załącznik nr 3 – Wykaz pracowników, o których mowa w § 12 Umowy „Opis czynności, co do których Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy przez okres trwania Umowy” (wzór)
- 4) Załącznik nr 4 - Opis czynności, co do których Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy przez okres trwania Umowy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

FORMULARZ ZAMÓWIENIA JEDNOSTKOWEGO

Zamówienie jednostkowe nr :.....

**Zestawienie ilości pakietów w ramach realizacji usług cateringowych
na potrzeby projektu Małopolskie Talenty**

Termin	Numer grupy	Godzina rozpoczęcia pierwszej przerwy	Godzina zakończenia szkolenia	Miejsce świadczenia usługi- miejsceowość, adres	Ilość pakietów

PROTOKÓŁ CZĄSTKOWY ODBIORU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Przeprowadzenie zajęć na warsztatach dla nauczycieli
Centrów Wsparcia Uczniów Zdolnych
w ramach projektu Małopolskie Talenty**

Umowa nr z dnia.....

Zamówienie jednostkowe nr :.....

**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*

**Wykaz pracowników, o których mowa w § 12 Umowy
nr MT/ZP/272/./2017 Opis czynności, co do których Zamawiający wymaga
zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy przez
okres trwania Umowy**

(wzór)

Lp.	Nazwisko i imię	Stanowisko/funkcja/ wykonywane czynności	Umowa o pracę			
			Nr	Data zawarcia	Wielkość etatu	Termin umowy
1.						
2.						
...						

.....
Miejsce i data

.....
podpis osoby upoważnionej

Załącznik nr 4 do umowy

Opis czynności, co do których Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy przez okres trwania Umowy

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 jaskich, 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:

1. przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej, tj.: przygotowanie (sztućców, szkła, porcelany oraz naczyń do wydawania potraw i napojów, nakrywanie stołów do konsumpcji);
2. serwowanie potraw i napojów;
3. posługiwanie się narzędziami i przyrządami typu: tace, wózki kelnerskie do serwowania potraw, przyrządy do otwierania puszek i butelek, sztućce do serwowania potraw;
4. obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w trakcie wykonywania przedmiotu zamówienia;
5. zmiana nakryć i obrusów w obecności konsumenta;
6. sprzątanie ze stołów z zachowaniem odpowiedniej kolejności i warunków higienicznych;
7. utrzymywanie porządku na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad bhp, ppoż. i sanitarno-higienicznych;