

Umowa nr ...../2022

**Miastem Stołecznym Warszawa**, Plac Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, NIP 525 2248481, reprezentowanym na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta m.st. Warszawy z dnia 18.01.2021 roku nr GP-OR.0052.155.2021 przez Pana Marka Kwiatkowskiego - Dyrektora Ośrodka Sportu i Rekreacji Dzielnicy Śródmieście,

zwanym dalej **OSiR Śródmieście**,

a

..... prowadzącą działalność gospodarczą pod firmą ....., z głównym miejscem wykonywania działalności w ..... (.....) przy ul....., NIP: ....., Regon: ....., zwaną dalej **Wykonawcą**

### § 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest: Usługa cateringowa polegająca na dostarczaniu śniadań w bazie noclegowej Ośrodka Sportu i Rekreacji Dzielnicy Śródmieście umiejscowionej w Warszawie 00-625, ul. Polna 7a, które będą podawane przez 7 dni w tygodniu w godzinach: od 7.00 do 9:30 w liczbie określonej każdorazowo (przez upoważnionego pracownika recepcji hotelu Zamawiającego) do godziny 5:00 danego dnia, w którym będą podawane śniadania. Dostarczenie zamówienia winno nastąpić najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem wydawania posiłków a nie wcześniej niż 60 minut przed rozpoczęciem wydawania. Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia (o godzinę wcześniej lub później) godzin podawania śniadań. Szczegółowy opis śniadań, zawiera załącznik nr 1 do umowy stanowiący jej integralną część. Każda zmiana w opisie śniadań zawartym w załączniku nr 1 do umowy (menu) wymaga uprzedniej akceptacji Zamawiającego.
2. Dzienna liczba podawanych śniadań nie przekroczy 53. Ilość osób obsługujących realizację zamówienia, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień.
3. Usługa, o której mowa w ust. 1, nie będzie realizowana w przypadku wyłączenia działalności bazy noclegowej w całości lub w części z powodu awarii, remontu, braku sprzedaży usług lub wprowadzonych obostrzeń i zaleceń sanitarnych, w szczególności związanych z przebiegiem pandemii COVID-19.
4. Śniadania będą obejmowały wszystkie produkty wymienione w Załączniku Nr 1 do niniejszej umowy.
5. Wykonawca zapewnia dostępność wszystkich produktów wymienionych w Załączniku Nr 1 przez cały czas trwania śniadania.
6. Śniadania będą składały się z pełnowartościowych produktów. Bezwzględnie winny być zachowywane normy dotyczące składników pokarmowych i produktów spożywczych określone przez Instytut Żywności i Żywności.
7. Do przygotowania posiłków winny być użyte produkty spełniające normy jakościowe produktów spożywczych, produkty żywnościowe winny być świeże, potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi żywieniowej.
8. W przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki, dżemy itp., winny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 3 miesiącach

od terminu ich wystawienia na ekspozycję szwedzkiego stołu.

9. Wykonawca zapewni takie warunki, aby w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych były przestrzegane przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz przepisy wykonawcze do tej ustawy. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji. Posiłki winny być przygotowywane zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.

10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca produkcji pod względem wymogów Sanepidu i procedur HACCP.

11. Śniadania będą podawane przez pracownika/-ów Wykonawcy, których Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć w odpowiednią, czystą odzież roboczą (fartuchy, kitle, itp.) zgodnie z obowiązującymi przepisami i zwyczajami. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- a) kontroli w zakresie jakości, estetyki oraz gramatury wydawanych potraw,
- b) kontroli czystości i higieny w pomieszczeniach kuchni i sali śniadaniowej.

## § 2

1. Miejscem realizowanej usługi cateringowej będzie sala śniadaniowa zlokalizowana na II piętrze obiektu Zamawiającego. Wykonawca może korzystać z zaplecza bezpośrednio za salą śniadaniową wymienioną przy możliwości korzystania z wyposażenia i sprzętu będącego własnością Zamawiającego. Jeżeli Wykonawca będzie korzystał z tej możliwości - wówczas będzie ponosił koszty eksploatacyjne związane z korzystaniem z zaplecza sali śniadaniowej i sprzętu tam zlokalizowanego, określone w Załączniku Nr 2 do niniejszej umowy.

2. Pomieszczenie oraz sprzęt, o którym mowa w ust. 1 mogą być wykorzystywane tylko i wyłącznie do realizacji przedmiotu umowy określonego w § 1. W innych przypadkach Wykonawca może z nich korzystać wyłącznie za zgodą i w porozumieniu z Zamawiającym. Przypadki takie nie będą objęte niniejszą umową ani aneksami do tejże umowy.

3. Osoby ze strony Wykonawcy, które będą uczestniczyć w podawaniu posiłków muszą przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy posiadać wymagane uprawnienia (z zachowaniem ich ciągłości), zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2020 r. poz. 1845 ze zm.) co oznacza, iż osoby te muszą posiadać aktualne orzeczenia lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (warunek musi spełnić każda osoba realizująca umowę z Zamawiającym).

4. Zamówione posiłki winny być dowożone codziennie (we wszystkie dni tygodnia oraz święta) w ilości zamówionej przez Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia. Obowiązkiem wykonawcy jest również odpowiednie rozstawienie posiłków a po zakończeniu ich wydawania zebranie pozostałości.

5 Samochody - chłodnie, przeznaczone do transportu żywności winny posiadać decyzję o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartę kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.

6. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany udostępnić (do wglądu)

dokumenty potwierdzające spełnienie wymagań sanitarno-epidemiologicznych przewidzianych niniejszą umową oraz przepisami powszechnie obowiązującymi, w tym pracownicze książeczki zdrowia wydane dla celów sanitarno-epidemiologicznych wszystkich osób, o których mowa w ust. 3 (strony związane z identyfikacją właściciela książeczki oraz zawierające aktualne na dzień składania ofert, obowiązujące orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby). Zamawiający jest uprawniony do uzyskiwania od Wykonawcy kopii ww. dokumentów. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z uprawnień przewidzianych w niniejszym ustępie Strony zawrą odpowiednie porozumienie dotyczące przetwarzania danych osobowych, jeżeli z uwagi na rodzaj i treść dokumentów zawarcie takiego porozumienia będzie wymagane.

7. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania przez co najmniej 3 dni od daty serwowania danego śniadania, próbek wszystkich oferowanych potraw, o krótkim okresie przydatności do spożycia, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

### §3

1. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymywania w należyтым porządku pomieszczeń, w których podawane będą posiłki, a w szczególności sprzątanía pomieszczenia jadalni po każdym posiłku tj. umycie podłogi, stolików i krzeseł, odbioru pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu wydawania śniadania w danym dniu.
2. Przygotowywanie sali do wydawania posiłków (sprzątanie, ustawianie stołów i krzeseł, nakrycie) należy do obowiązków Wykonawcy również w przypadkach wcześniejszego korzystania z sali przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się do estetycznego utrzymywania wystroju sali śniadaniowej z wykorzystaniem obrusów, serwet, kwiatów.
4. Wykonawca, winien dostosować odpowiednią zastawę w liczbie adekwatnej do rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Poprzez zastawę stołową należy rozumieć m.in.: zastawę stołową z materiału wysokiej jakości (takiego jak porcelana, porcelit, kryształ, szkło) bez napisów; użyta zastawa winna być czysta i nieuszkodzona. Sztućce winny być wykonane ze stali nierdzewnej. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku (jak np. zastawy z plastiku, tektury i ebonitu, sztućców z plastiku i aluminium, chyba, że Zamawiający zaznaczy konieczność podania zastawy jednorazowej).
5. Używany przez Wykonawcę sprzęt gastronomiczny, winien być:
  - a) kompletny tj. nie posiadający żadnych oznak zadrapań, szczyrbięń, zniszczeń,
  - b) jednolity, tj.: ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienia; pochodzący z jednego kompletu od jednego producenta; w przypadku szkła do napojów: jednolity wzór i rodzaj szkła, z którego zostały wykonane, pochodzących od jednego producenta,
  - c) w przypadku sztućców: jeden producent, jednolity wzór, gatunek i zdobienia,
  - d) estetyczny, tj. gustowny, czysty, dobrany do rodzajów potraw i dań,
  - e) profesjonalny, tj. dostosowany do wymogów obowiązujących w gastronomii,

posiadający niezbędne certyfikaty dopuszczające jego używanie w gastronomii.

- f) Obrusy, serwetki, przywieszki wykorzystywane podczas realizacji usługi muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, kompletne w kolorze białym, ecru lub innym do uzgodnienia z Zamawiającym.

6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający na prawo zażądać od Wykonawcy wymiany sprzętu gastronomicznego oraz zastawy, o których mowa w ust. 4 i 5.

7. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych, dokładając przy tym należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę obsługi oraz serwowanego menu.

#### §4

1. Cenę jednostkową za jedno zamówione śniadanie (śniadanie zamówione na dany dzień dla jednej osoby) strony ustalają na kwotę ..... zł (..... zł) netto, powiększoną o należny podatek VAT według stawki 8% w kwocie ..... zł (..... zł), co daje kwotę .....zł (.....zł) brutto. Zamawiający zapłaci za faktyczną ilość podanych śniadań. Łączne wynagrodzenie przewidziane umową nie przekroczy kwoty 125 000 zł netto.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przez Wykonawcę przedmiotu niniejszej umowy.
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 będzie płatne w **cyklach obejmujących miesiące kalendarzowe** po potwierdzeniu przez Zamawiającego prawidłowości jego realizacji przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy nr ....., w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez OSIR Śródmieście prawidłowo wystawionej faktury VAT uwzględniającej w szczególności postanowienia ust. 5 i 9.
5. Faktura winna wskazywać jako nabywcę: Miasto Stołeczne Warszawa, plac Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, NIP 525-22-48-481, a jako odbiorcę usługi i płatnika: Ośrodek Sportu i Rekreacji Dzielnicy Śródmieście ul. Polna 7A, 00-625 Warszawa. Fakturę należy złożyć do Ośrodka Sportu i Rekreacji Dzielnicy Śródmieście na adres ul. Polna 7A, 00-625 Warszawa.
6. Za termin dokonania płatności uznaje się dzień, w którym Zamawiający polecił swojemu bankowi przelać na wskazane w ust. 4 konto, kwotę wynikającą z prawidłowo wystawionej faktury.
7. Miasto Stołeczne Warszawa oświadcza, że będzie dokonywało płatności za wykonaną usługę/zakupiony towar z zachowaniem mechanizmu podzielonej płatności.
8. Wykonawca oświadcza, że wskazany w ust. 4 rachunek bankowy jest rachunkiem rozliczeniowym służącym wyłącznie do celów rozliczeń z tytułu prowadzonej przez niego działalności gospodarczej.
9. Faktury wystawiane będą przez Wykonawcę po każdym miesiącu wykonania przedmiotu niniejszej umowy potwierdzonym przez Kierownika bazy noclegowej Zamawiającego.
10. Wykonawca nie może dokonać cesji żadnych praw i roszczeń lub przeniesienia obowiązków wynikających z umowy na rzecz osoby trzeciej bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.



**Zestaw śniadaniowy- podawany w formie stołu szwedzkiego**

**Menu śniadaniowe każdorazowo spełniało poniższe wymogi:**

- potrawy podawane na ciepło: parówki, jajecznica z jaj kurzych smażonych na maśle, omlet z jaj kurzych na maśle
- warzywa świeże (co najmniej 2 rodzaje) i konserwowe (co najmniej 2 rodzaje)
- sałatka- co najmniej 2 rodzaje
- ser żółty co najmniej 2 rodzaje
- ser topiony- oddzielnie pakowana porcja
- ser biały, twaróg
- wędliny (krojone) co najmniej 2 rodzaje, w tym jedna drobiowa
- pieczywo- pszenne białe, ciemne, tostowe
- masło- porcjowane
- miód
- dżem – co najmniej 2 smaki
- jogurt
- sok – co najmniej 1 rodzaj
- świeże owoce
- płatki śniadaniowe- co najmniej 2 rodzaje
- mleko ciepłe i zimne
- kawa z ekspresu ze świeżo mielonej kawy ziarnistej
- herbata w saszetkach – co najmniej 3 rodzaje
- woda niegazowana
- świeżo krojona cytryna,
- cukier i zamiennie słodzik

Załącznik Nr 2 do umowy Nr ..... dnia ..... .....

Wykonawca, o ile będzie korzystał z pomieszczeń i sprzętu Zamawiającego – zobowiązuje się do comiesięcznego wpłacania na konto wskazane przez Zamawiającego:

I. opłaty ryczałtowej za świadczenie przez Zamawiającego następujących usług:

1. ogrzewanie lokalu za pośrednictwem ogólnej sieci c.o. i ciepła woda
2. dostarczania zimnej wody
3. odprowadzanie ścieków do kanalizacji publicznej
4. wywozu nieczystości

W łącznej wysokości 146,21 zł netto plus należny podatek VAT 23%

II. opłaty za korzystanie z energii elektrycznej dostarczanej przez Zamawiającego wg wskazań podlicznika.

Tytułem do zapłaty będzie faktura VAT wystawiona przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty wystawionej faktury w ciągu 7 dni od jej wystawienia.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**

KIEROWNIK  
Działu Sportu Zamówień Publicznych  
Marketa Pili  
Radcaiw Sokół

GŁÓWNY MIEGOWY  
elechne  
Międzyzemia Ciesielski