

Umowa Nr /2020

zawarta w dniu 2020 r. w Warszawie między:

Skarbem Państwa – Izba Administracji Skarbowej w Warszawie z siedzibą w Warszawie ul. Alojzego Felińskiego 2B, 01-513 Warszawa, NIP 525 10 07 278, reprezentowanym przez:

..... – **Zastępcę Dyrektora Izby Administracji Skarbowej w Warszawie**
zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”

a

.....

NIP:, REGON:, PESEL:

reprezentowanym przez:

.....

zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”,

łącznie zwanymi „Stronami”,

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (postępowanie nr) przeprowadzonego zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.), zwanej dalej Ustawą, zawarto umowę następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest dostawa wyżywienia, na potrzeby Ośrodka Szkoleniowego Izby Administracji Skarbowej w Warszawie z siedzibą w Kamionie gm. Puszcza Mariańska, Kamion 69, zwana dalej usługą.
2. Usługa będzie świadczona na zasadach określonych w Załączniku do umowy, który stanowi jej integralną część.

§ 2

1. Cena za dzienne wyżywienie dla jednej osoby wraz z kosztami dostawy, podaniem posiłków, sprzątnięciem po posiłkach, użyciem środków czystości, obrusów, serwetek, sztućców, talerzy, szklanek, kubków i worków na śmieci wynosi nie więcej niż **zł brutto** (słownie: złotych).
2. Cena określona w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty, jakie Wykonawca poniósł w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy i nie ulegnie zwiększeniu w okresie jej realizacji.
3. Rozliczenie usługi odbywać się będzie w cyklu miesięcznym po potwierdzeniu przez Zamawiającego ilości dostarczonych posiłków.
4. Zapłata należności dokonana będzie przez Zamawiającego w terminie do 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT, z zawartym na odwrocie potwierdzeniem zgodności realizacji usługi, na numer rachunku bankowego wskazany na fakturze.
5. Za datę zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. W przypadku zwłoki w dokonaniu płatności Wykonawca może obciążyć Zamawiającego ustawowymi odsetkami.

§ 3

1. Wykonawca będzie realizować usługę w okresie od do z zastrzeżeniem ust. 8.
2. Termin rozpoczęcia świadczenia usługi Zamawiający określi z trzydniowym wyprzedzeniem.
3. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usługi osobiście.
4. Wykonawca może powierzyć wykonywanie usługi osobie trzeciej, po uprzednim pisemnym wyrażeniu zgody przez Zamawiającego.
5. Odbiór posiłków w ilościach zgłoszonych przez Zamawiającego będzie potwierdzony codziennie po kolacji.
6. Za termin wykonania całości usługi przyjmuje się ostatni dzień dostarczenia posiłków.

IZBA ADMINISTRACJI SKARBOWEJ W WARSZAWIE

7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za dotrzymanie wszystkich warunków realizacji usługi określonych w Załączniku do umowy.
8. W przypadku, gdy łączna wartość brutto opłat wynikających z realizacji usługi przekroczy równowartość zł (słownie: złotych) umowa ulegnie rozwiązaniu przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się, że co najmniej jeden z pracowników zatrudnionych przy realizacji usługi będzie w czasie jej trwania zatrudniony na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2016 r., poz. 1666 z późn. zm.).
2. W trakcie realizacji usługi Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy, odnośnie spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby uczestniczącej w wykonywaniu usługi.
3. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie przez niego wskazanym nie krótszym jednak niż 3 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie umów o pracę zawartych z pracownikami (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony) oraz dowodów potwierdzających zgłoszenie tych pracowników w ZUS do odpowiednich ubezpieczeń. Kopie dokumentów powinny zostać zanonimizowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
4. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów, o których mowa w ust. 3 w terminie wskazanym przez Zamawiającego, będzie traktowane, jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników świadczących usługę na podstawie umowy o pracę.
5. Wykonawca zobowiązuje się, że przed rozpoczęciem realizacji usługi pracownicy zostaną przeszkoleni w zakresie przepisów BHP i przepisów przeciwpożarowych.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pracownikom świadczącym usługę odzieży ochronnej, odzieży roboczej i środków ochrony osobistej zgodnie z przepisami i zasadami BHP.
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prawidłowe wyposażenie pracowników oraz za ich bezpieczeństwo w trakcie realizacji usługi.
8. Najpóźniej w dniu podpisania umowy Wykonawca dostarczy do Zamawiającego listę pracowników świadczących usługę wraz z informacją o wymiarze godzin pracy każdego z nich oraz podstawie prawnej zatrudnienia.
9. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zastępstwo za pracowników przebywających na urloпах, zwolnieniach bądź niemogących świadczyć usługi z innych przyczyn.

§ 5

1. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karami umownymi:
 - 1) w przypadku odstąpienia od umowy w całości przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 10 % kwoty wskazanej w § 3 ust. 8;
 - 2) za nienależyte realizowanie usługi (polegające w szczególności na opóźnieniach w dostarczaniu posiłków, zaniżaniu gramatury posiłków, niestosowaniu się do zasad realizacji przedmiotu umowy określonych w załączniku do umowy) – w wysokości 0,2% kwoty wskazanej w § 3 ust. 8 umowy za każdy przypadek nienależytej realizacji usługi;
 - 3) za stwierdzenie rażących zaniedbań w realizacji usługi, w tym w szczególności w przypadku trzykrotnego powtórzenia się nienależytego jej wykonania – w wysokości 1% kwoty wskazanej w § 3 ust. 8 umowy;

IZBA ADMINISTRACJI SKARBOWEJ W WARSZAWIE

- 4) za niedopełnienie wymogu zatrudniania przy realizacji usługi, co najmniej jednego pracownika na podstawie umowy o pracę w rozumieniu ustawy Kodeks Pracy – w wysokości kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2017 r. poz. 847) w oparciu o liczbę miesięcy w okresie realizacji usługi, w których nie dopełniono tego wymogu.
2. Zamawiający może potrącić naliczone kary umowne ze swoich zobowiązań wobec Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę poprzez podpisanie umowy.
3. W przypadku, gdy potrącenie kary umownej w trybie, o którym mowa w ust. 2 nie będzie możliwe, Wykonawca zobowiązuje się do zapłacenia kary umownej w terminie 7 dni roboczych od dnia otrzymania noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość kar umownych, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje się w okresie obowiązywania umowy oraz po jej wygaśnięciu lub rozwiązaniu, do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich informacji dotyczących Zamawiającego, obejmujących:
 - 1) dane osobowe – chronione na podstawie ustawy o ochronie danych osobowych;
 - 2) informacje, które mogą mieć wpływ na funkcjonowanie lub stan bezpieczeństwa Zamawiającego.
2. Zamawiający zobowiązuje się w okresie obowiązywania umowy oraz po jej wygaśnięciu lub rozwiązaniu do zachowania w ścisłej tajemnicy treści umów zawartych przez Wykonawcę z pracownikami zatrudnionymi przy realizacji usługi, których kopie Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć do wglądu Zamawiającego zgodnie z § 4 ust. 3 umowy.
3. Informacje, o których mowa w ust. 1 i 2 mogą być udostępnione wyłącznie osobom dającym rękojmię zachowania tajemnicy i tylko w zakresie niezbędnym do należytej realizacji usługi.
4. Ujawnianie informacji, o których mowa w ust. 1 i 2, niezależnie od sposobu ich ujawnienia, w wypadku, gdy ma zostać dokonane w celu innym niż należyta realizacja usługi, jest dopuszczalne tylko za uprzednim zezwoleniem drugiej Strony, wyrażonym w formie pisemnej pod rygorem nieważności, przy czym w razie wątpliwości należy skonsultować zamiar ujawnienia informacji z drugą Stroną.
5. W przypadku, gdy Strona została zobowiązana do ujawnienia informacji, o których mowa w ust. 1 i 2 w całości lub w części uprawnionemu organowi w granicach obowiązującego prawa, Strona ta zobligowana jest jedynie uprzedzić drugą Stronę o nałożonym na nią obowiązku.
6. W razie powzięcia przez Stronę wiedzy o nieuprawnionym ujawnieniu informacji, o których mowa w ust. 1 i 2 jest ona zobowiązana do niezwłocznego powiadomienia o tym fakcie drugą Stronę, w celu umożliwienia podjęcia przez nią stosownych środków zapobiegawczych.
7. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do zgłaszania zdarzeń związanych z naruszeniem bezpieczeństwa informacji, do których doszło w wyniku umyślnego bądź nieumyślnego działania stron trzecich w trakcie realizacji umów na terenie IAS Warszawa lub jednostek podległych.
8. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania klauzuli informacyjnej Zamawiającego, stanowiącej załącznik nr 2 osobom, których dane osobowe udostępnił Zamawiającemu na podstawie umowy.

§ 7

1. W sprawach nieunormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2017 r. poz. 459 z późn. zm.) i ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm.).
2. W przypadku nie wywiązania się Wykonawcy z warunków określonych w Załączniku do umowy, Zamawiający uprawniony jest do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia.
3. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrazić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu,

IZBA ADMINISTRACJI SKARBOWEJ W WARSZAWIE

Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

4. Zamawiający może wypowiedzieć umowę z zachowaniem 1 – miesięcznego okresu wypowiedzenia w związku ze zmianami organizacyjnymi Zamawiającego.
5. Wszelkie zmiany i uzupełnienia dotyczące niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
6. Załączniki do niniejszej umowy stanowi jej integralną część.
7. Spory wynikłe pomiędzy Stronami z wykonania niniejszej umowy, których nie można rozstrzygnąć polubownie, będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
8. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.

Załącznik:

1. Opis przedmiotu zamówienia i warunki dostawy.
2. Klauzula RODO Zamawiającego

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Opis przedmiotu zamówienia i warunki dostawy

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Izby Administracji Skarbowej w Warszawie (dalej zwanej Zleceniodawcą) przez okres miesięcy w celu zapewnienia wyżywienia dla uczestników szkoleń odbywających się w Ośrodku Szkoleniowym w Kamionie.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) oraz serwisu kawowego, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego.
3. W okresie realizacji umowy (..... miesięcy) Zamawiający przewiduje około osobodni. Ostateczne zapotrzebowanie Zamawiającego na usługi cateringowe uzależnione jest od ilości faktycznie przeprowadzonych w Ośrodku Szkoleniowym w Kamionie szkoleń oraz liczby ich uczestników.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odpowiednio zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do wartości określonych w ust. 3.
5. 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. (Dz. U. z 2017 r. poz. 149, z późn. zm.);
 - 2) aktami wykonawczymi do ww. ustawy oraz innymi przepisami, obejmującymi zakresem regulacji świadczenie usług objętych niniejszym zamówieniem.
6. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:
 - 1) ŚNIADANIE w formie porcjowanej, w skład którego wchodzi:
 - a) napoje gorące: w tym co najmniej kawa, herbata, (łącznie co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – mleko w dzbanku, cukier, cytryna,
 - c) pieczywo: jasne, ciemne, bułeczki (serwowane bez ograniczeń), 1 bułka słodka na osobę,
 - d) półmiski wędlin (co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - e) jaja, sery żółte i białe (zamiennie), z dodatkiem warzyw lub ziół (łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - f) sery pleśniowe w tym brie oraz camembert,
 - g) masło, margaryna, dżem, miód, jogurty,
 - h) mleko, płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje),
 - i) warzywa (co najmniej 2 rodzaje, np. pomidor, ogórek),
 - j) marynaty,
 - k) jedno danie na gorąco (np. jajecznica, parówki (w tym zawijane serem lub boczkiem), kiełbasa, zapiekanki – co najmniej 250 g na osobę.
 - l) pasty różne (np. twarogowe, serowe, rybne, kiełbasiane, jajeczne, serowe bez podstawy twarogowej) 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 z zastrzeżeniem udziałów procentowych:
 - dania mięsne, rybne, bądź inne zawierające elementy jarskie np. jajko:podstawowy element (np. mięso, filet z ryby) dania musi stanowić ok. 30% udziału w całkowitej gramaturze dania,

IZBA ADMINISTRACJI SKARBOWEJ W WARSZAWIE

- dodatki skrobiowe (np. ziemniaki, frytki, kasze, ryż, makarony) musi stanowić ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania,
- surówki, sałatki, warzywa gotowane muszą stanowić ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania,

- c) deser np.: ciasto, sałatki owocowe, owoce (co najmniej 100 g na osobę),
- d) kompot lub soki, co najmniej 200 ml na osobę.

3) KOLACJA w formie porcjowanej, w skład której wchodzi:

- a) napoje gorące: herbata, kawa (co najmniej 450 ml na osobę),
- b) dodatki – mleko w dzbanku/śmietanka, cukier, cytryna,
- c) pieczywo: jasne, ciemne, bułeczki (serwowane bez ograniczeń),
- d) masło,
- e) wędliny (co najmniej 3 rodzaje wędlin, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
- f) sałatki – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
- g) przekąski zimne – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
- h) przekąski gorące – co najmniej 1 rodzaj (łącznie co najmniej 250 g na osobę).

7. Przy realizacji usługi cateringowej Wykonawca szczególnie uwzględni sposób serwowania oraz jakość potraw:

1) dla ŚNIADANIA:

- a) napoje gorące, w tym:
 - kawa naturalna mielona z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna,
 - kopertowana herbata - w saszetkach pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:
 - cytryna,
 - cukier,
 - mleko do kawy w dzbankach co najmniej 2% tłuszczu,
- c) wędliny – drobiowe oraz wieprzowe (zawartość mięsa w wędlinie minimum 80% bez MOM),
- d) nabiał (co najmniej 3 rodzaje nabiału jednorazowo do posiłku):
 - jaja – serwowane w postaci jajecznicy, jajek w sosie majonezowym, tatarskim, pasty jajecznej,
 - sery żółte – zawartość tłuszczu minimum 45%,
 - sery białe np. w formie past, ziarniste lub serki topione (w przypadku serków topionych serwowanie w opakowaniu jednostkowym),
 - sery pleśniowe, w tym brie oraz camembert,
- e) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%,
- f) dżem, miód,
- g) jogurty – pakowane jednostkowo w kubeczkach o pojemności około 150g,
- h) mleko – co najmniej 2% tłuszczu, płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje),
- i) warzywa (co najmniej 2 rodzaje, np. pomidor, ogórek),
- j) marynaty (np. papryka, ogórki, pieczarki),
- k) jedno danie na gorąco (np. jajecznicza, parówki (w tym zawijane serem lub boczkiem), kiełbasa, zapiekanki – co najmniej 250 g na osobę (zawartość mięsa w wędlinie minimum 65% bez MOM)
- l) pasty różne (np. twarogowe, serowe, rybne, kiełbasiane, jajeczne, serowe bez podstawy twarogowej) 40 g na osobę.

2) dla OBIADU:

- a) zupa – (co najmniej 400 ml na osobę) serwowana w wazach,
- b) danie główne – (łączna gramatura dania musi wynosić min. 500 g z zastrzeżeniem udziałów procentowych:
 - dania mięsne, rybne, bądź inne zawierające elementy jarskie ok. jajko: podstawowy element (ok. mięso, filet z ryby) dania musi stanowić ok. 30% udziału w całkowitej gramaturze dania,
 - dodatki skrobiowe (ok. ziemniaki, frytki, kasze, ryż, makarony) musi stanowić ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania,
 - surówki, sałatki, warzywa gotowane muszą stanowić ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania – co najmniej dwa rodzaje, serwowane na osobnym talerzyku,

IZBA ADMINISTRACJI SKARBOWEJ W WARSZAWIE

- c) deser np.: ciasto, sałatki owocowe (co najmniej 100 g na osobę),
- d) kompot lub soki, co najmniej 200 ml.

3) dla KOLACJI:

a) napoje gorące, w tym:

- kawa naturalna mielona z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
- kawa rozpuszczalna - pakowana jednostkowo w saszetkach,
- kopertowana herbata - w saszetkach pakowana jednostkowo w kopertach,

b) dodatki:

- cytryna,
- cukier,

c) pieczywo: jasne, ciemne, bułeczki (serwowane bez ograniczeń),

d) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%,

e) wędliny, – co najmniej 3 rodzaje wędlin (łącznie co najmniej 80 g na osobę) – drobiowe, wieprzowe (zawartość mięsa w wędlinie minimum 80% bez MOM),

f) sałatki – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę) (np. włoskie, greckie, z ryżem, z makaronem, z tuńczykiem itp.),

g) przekąski zimne – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),

h) przekąski gorące – co najmniej 1 rodzaj (łącznie co najmniej 250 g na osobę).

8. Podana w ust. 6 pkt 1, 2 i 3 waga produktów wymagających obróbki termicznej dotyczy gramatury tych produktów już po obróbce termicznej.
9. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu gotowe menu na okres 1 tygodnia w wersji elektronicznej co najmniej na trzy dni przed realizacją usługi. Zamawiający ma prawo wprowadzić zmiany w zaproponowanym menu w ciągu 24 godzin od otrzymania menu.
10. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w dni robocze oraz świąteczne, w zależności od potrzeb Zamawiającego.
11. 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 odpadów pokonsumpcyjnych. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu dostawy, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.
12. Po stronie Wykonawcy leży także obowiązek utrzymania czystości udostępnionych powierzchni wykorzystywanych do realizacji umowy, w tym sale konsumpcyjne wraz z zapleczem kuchennym, magazynami, zmywakiem oraz sprzętami np. stoły, ciąg wydawczy, szafki
13. 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.
14. 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 7.00 do 8.00,
 - 2) OBIAD w godzinach od 14.00 do 15.30 ,
 - 3) KOLACJA w godzinach 19.00 do 19.30.
15. Dania i napoje serwowane będą w estetycznych naczyniach wielorazowego użytku (porcelita, porcelana, ceramika). Sztućce muszą być metalowe wielorazowego użytku. Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. Zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy stołowej oraz odpowiednich naczyń należy do Wykonawcy.

IZBA ADMINISTRACJI SKARBOWEJ W WARSZAWIE

- 16.** 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). Wykonawca zapewni 3 zestawy karafek na przyprawę w płynie (3 szt. w ramach jednego zestawu) usytuowane w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu na sali konsumpcyjnej oraz świeczniki i inne elementy dekoracji stołów.
- 17.** Wykonawca zapewni również dekorację stołów; tj. obrusy i serwetniki wraz z serwetkami oraz obsługę kelnerską w trakcie trwania posiłków.
- 18.** Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do zapewnienia stałej obecności obsługi kelnerskiej na sali konsumpcyjnej w czasie trwania posiłków.
- 19.** Wykonawca zapewni estetyczne uniformy dla obsługi kelnerskiej.
- 20.** Zamawiający informuje, iż w Ośrodku Szkoleniowym w Kamionie, w którym będzie świadczona usługa, istnieje możliwość mycia naczyń oraz ich przechowywania, przy czym Zamawiający nie udostępnia sprzętu myjącego (zmywarka, wyparzarka).
- 21.** Dodatkowo Zamawiający, w zależności od okoliczności i potrzeb, może zlecać Wykonawcy inne niż określone w ust. 5 usługi cateringowe (np.: organizacja uroczystych okolicznościowych kolacji lub obiadów), przy czym zakres usługi i jej cena będzie każdorazowo uzgadniana pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą na podstawie odrębnego zlecenia, w ramach kwoty określonej w § 3 ust. 8 umowy.
- 22.** Kierownik Ośrodka lub osoba przez niego wyznaczona ma prawo zażądać próbek posiłku do degustacji.
- 23.** Wykonawca zobowiązuje się, że co najmniej jeden z pracowników zatrudnionych przy realizacji usługi będzie w czasie jej trwania zatrudniony na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2016 r., poz. 1666 z późn. zm.) – na zasadach określonych w § 4 wzoru umowy.

IZBA ADMINISTRACJI SKARBOWEJ W WARSZAWIE

Załącznik Nr 2 do Umowy

Klauzula informacyjna RODO Izby Administracji Skarbowej w Warszawie

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych w rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych - RODO), jest Dyrektor Izby Administracji Skarbowej w Warszawie ul. Felińskiego 2B, 01-513 Warszawa, tel. (22) 56 18 001, e-mail ias.warszawa@mf.gov.pl
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych (IOD) możliwy jest pod adresem: iod.warszawa@mf.gov.pl
3. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w następujących celach:
 - a. realizacji umowy (na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO),
 - b. wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO).
4. W związku z przetwarzaniem danych w celach wskazanych w pkt 3, Pani/Pana dane osobowe mogą być udostępniane tylko uprawnionym odbiorcom lub kategoriom odbiorców danych osobowych. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być również podmioty uprawnione do odbioru Pani/Pana danych, w uzasadnionych przypadkach i na podstawie odpowiednich przepisów prawa.
5. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego, ani organizacji międzynarodowej w rozumieniu RODO.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, a następnie przechowywane na podstawie przepisów prawa o archiwizacji dokumentów (ustawa z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach, Dz.U. 2020 poz. 164 t.j.) zgodnie z terminami określonymi w Zarządzeniu Ministra Rozwoju i Finansów z dnia 28 lutego 2017 r. w sprawie wprowadzenia jednolitego rzeczowego wykazu akt w izbach administracji skarbowej, urzędach skarbowych i urzędach celno-skarbowych dostępnego w Dzienniku Urzędowym (Dz.Urz.MRiF.2017.44.)
7. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych było warunkiem zawarcia umowy.
8. Posiada Pani/Pan prawo do dostępu do swoich danych osobowych, do ich sprostowania, żądania ich usunięcia lub wniesienia sprzeciwu z powodu szczególnej sytuacji. Ma Pani/Pan prawo do żądania ograniczenia przetwarzania danych, a także do ich przenoszenia.
9. Przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych na adres ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, e-mail: kancelaria@uodo.gov.pl lub za pośrednictwem elektronicznej skrzynki podawczej ePUAP Urzędu Ochrony Danych Osobowych: /UODO/SkrytkaESP.
10. Pani/Pana dane osobowe nie będą podlegać zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, profilowaniu.