

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE  
NA PODSTAWIE ART. 138o USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

**Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby 10. Festiwalu Muzyki Filmowej w Krakowie  
Część I Organizacja bankietu  
Część II Organizacja kolacji**

**1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

**Krakowskie Biuro Festiwalowe**, z siedzibą w Krakowie, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, wpisane do Rejestru Instytucji Kultury prowadzonego przez Gminę Miejską Kraków pod numerem 19, NIP 676-17-87-436, REGON: 351210040, adres strony internetowej: [www.biurofestiwalowe.pl](http://www.biurofestiwalowe.pl), tel. 12 354 25 00, faks: 12 354 25 01.

**2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

- 2.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych w związku z organizowanym przez Zamawiającego 10. Festiwalem Muzyki Filmowej w Krakowie, który odbędzie się w dniach 17-23 maja 2017 roku. Zamówienie składa się z dwóch części.
- 2.2. **Część 1 zamówienia** obejmuje świadczenie usług restauracyjnych polegających na organizacji bankietu w dniu 17 maja 2017 r. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1A do ogłoszenia.
- 2.3. **Część 2 zamówienia** obejmuje świadczenie usług restauracyjnych polegających na organizacji kolacji w dniu 21 maja 2017 r. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1B do ogłoszenia.
- 2.4. Kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55320000-9 *Usługi podawania posiłków* 55310000-6 *Restauracyjne usługi kelnerskie*.

**3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Zamówienie będzie realizowane w następujących terminach:

- 3.1. **w zakresie części 1 zamówienia:** do dnia 18 maja 2017 r.
- 3.2. **w zakresie części 2 zamówienia:** do dnia 22 maja 2017 r.

**4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

- 4.1. W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy posiadający aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie działalności restauracyjnej, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149).
- 4.2. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu wykonawców zostanie dokonana w oparciu o dokument, o którym mowa w punktach 6.1. lit. e.

**5. KRYTERIA OCENY OFERT**

Lp.	NAZWA KRYTERIUM	WAGA
1	jakość	60%
2	cena	40%

- 5.1. **W zakresie części 1 zamówienia**, Wykonawca zobowiązany jest podać w formularzu oferty w pkt I ppkt 1

cenę brutto (z VAT) za realizację zamówienia będącą sumą kwot:

- a. z tytułu wybranego podlegającego kompensacie pakietu świadczeń na rzecz wykonawcy – **22.140,00 zł brutto ALBO 27.060,00 zł brutto.**
- b. z tytułu niepodlegającego kompensacie wynagrodzenia wykonawcy w formie pieniężnej – **cenę brutto (z VAT).**

5.2. **W zakresie części 2 zamówienia**, Wykonawca zobowiązany jest podać w formularzu oferty w pkt I ppkt 2 cenę brutto (z VAT) za realizację zamówienia będącą sumą kwot:

- a. z tytułu wybranego podlegającego kompensacie pakietu świadczeń na rzecz wykonawcy – **6.150,00 zł brutto ALBO 8.610,00 zł brutto.**
- b. z tytułu niepodlegającego kompensacie wynagrodzenia wykonawcy w formie pieniężnej – **cenę brutto (z VAT).**

5.3. Liczba punktów uzyskanych w kryterium JAKOŚĆ w każdej z części zamówienia będzie odnosić się do oceny **menu** oferowanego przez wykonawcę. Punkty przyznawane będą na podstawie menu składanego wraz z ofertą. W sytuacji, gdy wykonawca nie przedstawi wraz z ofertą menu, oferta zostanie odrzucona.

Wykonawca będzie mógł otrzymać maksymalnie 60,00 pkt. Każde menu będzie oceniane zgodnie z następującymi podkryteriami:

- nawiązanie w kompozycji menu do tradycji kulinarnej Małopolski, Krakowa oraz historii regionu - maksymalnie 18,00 pkt
- duża różnorodność użytych składników – maksymalnie 18,00 pkt
- zaoferowanie w menu oryginalnych potraw powstałych w oparciu o tradycyjne polskie składniki – maksymalnie 8,00 pkt
- zaoferowanie w menu spójnej kompozycji oferowanych dań – maksymalnie 8,00 pkt
- zaoferowanie jako opcji wyboru dań wegetariańskich – maksymalnie 8,00 pkt.

5.4. Liczba punktów uzyskanych w kryterium CENA w części 1 zamówienia będzie obliczana **jako SUMA punktów przyznanych w kategoriach wskazanych w lit. a i b poniżej**:

a. w odniesieniu do rozliczeń podlegających kompensacie:

- za cenę oferty **22.140,00 zł brutto – 23 pkt**
- za cenę oferty **27.060,00 zł brutto – 13 pkt**

ORAZ

b. w odniesieniu do rozliczeń pieniężnych:

- liczba punktów obliczana zgodnie z następującym wzorem:

**liczba punktów za cenę rozliczaną w formie pieniężnej =  $(C_{min} / C_{bad}) \times 17$** , przy czym 1 pkt odpowiada 1% gdzie:

*C<sub>min</sub>* – najniższa zaoferowana cena podlegająca rozliczeniu w formie pieniężnej, o której mowa w pkt 5.1 lit. b

*C<sub>bad</sub>* – cena oferty badanej podlegająca rozliczeniu w formie pieniężnej o której mowa w pkt 5.1 lit. b

5.5. Liczba punktów uzyskanych w kryterium CENA w części 2 zamówienia będzie obliczana **jako SUMA**

**punktów przyznanych w kategoriach wskazanych w lit. a i b poniżej:**

a. w odniesieniu do rozliczeń podlegających kompensacie:

– za cenę oferty **6.150,00 zł brutto – 23 pkt**

– za cenę oferty **8.610,00 zł brutto – 13 pkt**

ORAZ

b. w odniesieniu do rozliczeń pieniężnych:

– liczba punktów obliczana zgodnie z następującym wzorem:

**liczba punktów za cenę rozliczaną w formie pieniężnej =  $(C_{min} / C_{bad}) \times 17$** , przy czym 1 pkt odpowiada 1%  
gdzie:

*C<sub>min</sub>* – najniższa zaoferowana cena podlegająca rozliczeniu w formie pieniężnej, o której mowa w pkt 5.2.  
lit. b

*C<sub>bad</sub>* – cena oferty badanej podlegająca rozliczeniu w formie pieniężnej o której mowa w pkt 5.2. lit. b

5.6. Za najkorzystniejszą w każdej części zamówienia zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów (suma punktów uzyskanych w kryteriach cena i jakość).

## 6. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ WYMAGANE DOKUMENTY

6.1. Oferty można składać wyłącznie w formie pisemnej. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. W ramach postępowania wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta może odnosić się albo tylko do jednej albo do obydwu części zamówienia.

6.2. Wykonawca zobowiązany jest złożyć w ofercie:

a) **Formularz oferty** – według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do ogłoszenia;

- *podpisany przez osoby/ę upoważnione/ą do reprezentowania wykonawcy, co winno wynikać z aktualnych informacji o podmiotach wpisanych do Krajowego Rejestru Sądowego oraz zaświadczeń z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (ewentualnie z załączonego dodatkowo **pełnomocnictwa** – jeżeli dotyczy);*

b) **Oferowane menu**;

c) **Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów**, wydane zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.).

6.3. Dokument, o którym mowa w pkt 6.2. lit. c składany jest w oryginale lub kopii.

6.4. Dokumenty tworzące ofertę powinny być zszyte (spięte, oprawione, zbindowane) w sposób uniemożliwiający ich wypięcie (zdekompletowanie). Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej i trwale zamkniętej kopercie lub opakowaniu. Na kopercie lub opakowaniu należy umieścić następujące informacje:

<p style="text-align: center;"><b>Nazwa i adres Wykonawcy (ewentualnie pieczęć)</b> <b>Krakowskie Biuro Festiwalowe</b> <b>ul. Wygrana 2</b> <b>30-311 Kraków</b> <b>Nr postępowania: DP-011-7/2017</b></p> <p style="text-align: center;">[ZAMÓWIENIE NA USŁUGI SPOŁECZNE] Usługi restauracyjne FMF Część .....</p> <p style="text-align: center;"><b>Nie otwierać przed 12 kwietnia 2017 r. godz. 12:00</b></p>
---

- 6.5. Zamawiający nie odpowiada za pominięcie lub otworzenie przed terminem oferty złożonej w opakowaniu nieoznaczonym lub oznaczonym niezgodnie z pkt 6.4. niniejszego ogłoszenia.
- 6.6. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- 6.7. Zmiany dokonuje się przez złożenie oferty w zmienionym zakresie, która musi odpowiadać wszystkim zasadom niniejszego ogłoszenia, a koperta dodatkowo musi być oznaczona napisem ZMIANA. Podczas otwarcia ofert, koperta ta zostanie otwarta w pierwszej kolejności.
- 6.8. Wycofania oferty dokonuje się na wniosek wykonawcy złożony Zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert, podpisany przez osoby/ę upoważnione/ą do jego reprezentowania. Wykonawca ma prawo do żądania zwrotu wycofanej oferty przed upływem terminu składania ofert.
- 6.9. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 6.10. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę.
- 6.11. Oferty niespełniające wymogów określonych w niniejszym ogłoszeniu, zostaną odrzucone.
- 6.12. Z ważnych powodów, uzasadnionych okolicznościami leżącymi po stronie Zamawiającego, Zamawiający aż do chwili przesłania wykonawcom informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty, może odstąpić od udzielenia zamówienia i postępowanie unieważnić. Dotyczy to głównie sytuacji, gdy cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba, że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty.

## **7. ROZLICZENIA**

- 7.1. Rozliczenie wzajemnych należności Zamawiającego i wybranego wykonawcy w każdej części zamówienia zostanie dokonane na zasadzie pół-kompensaty (potrącenia wierzytelności) na podstawie wymiany stosownych faktur wystawionych odpowiednio przez Zamawiającego i wybranego wykonawcę po zakończeniu realizacji świadczeń, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Zdanie poprzedzające ma zastosowanie w sytuacji należytego wykonania umowy przez obie Strony.
- 7.2. Podane w ofercie ceny brutto muszą uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w ogłoszeniu, obejmować wszelkie koszty, jakie wykonawca z tytułu należytego oraz zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami prawa wykonania przedmiotu poniesie zamówienia.

## **8. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

- 8.1. Oferty należy składać na adres: Krakowskie Biuro Festiwalowe ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, sekretariat Biura, – nie później niż do dnia **12 kwietnia 2017 r. godz. 11:30**. Godziny pracy sekretariatu Krakowskiego Biura Festiwalowego: od poniedziałku do piątku, 8.30 – 16.30.
- 8.2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **12 kwietnia 2017 r. godz. 12:00** w siedzibie Krakowskiego Biura Festiwalowego, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków. Otwarcie ofert jest niejawne.
- 8.3. Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.
- 8.4. Wykonawca jest związany ofertą 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## **9. INFORMACJE KONTAKTOWE I KOŃCOWE**

- 9.1. Korespondencję pisemną należy kierować na adres: Krakowskie Biuro Festiwalowe, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków.
- 9.2. Korespondencję w formie elektronicznej należy kierować na adres e-mail: [zwarchol@biurofestiwalowe.pl](mailto:zwarchol@biurofestiwalowe.pl) – w sprawach merytorycznych oraz [mzon@biurofestiwalowe.pl](mailto:mzon@biurofestiwalowe.pl) – w sprawach formalnych.
- 9.3. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami: Zuzanna Nikiel-Warchoł, tel. +48 882 167 122, e-mail: [zwarchol@biurofestiwalowe.pl](mailto:zwarchol@biurofestiwalowe.pl), Małgorzata Zoń, tel. +48 12 354 2533, e-mail: [mzon@biurofestiwalowe.pl](mailto:mzon@biurofestiwalowe.pl).

9.4. Ogłoszenie o postępowaniu zostało zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego [www.biurofestiwalowe.pl](http://www.biurofestiwalowe.pl) oraz na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej Zamawiającego.

Wykaz załączników:

- 1) Opis przedmiotu zamówienia – załącznik **nr 1A i 1B**
- 2) Formularz oferty (wzór) - załącznik **nr 2**
- 3) Wzór umowy – załącznik **nr 3**

Wszystkie wyżej wymienione załączniki stanowią integralną część ogłoszenia

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

***Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby 10. Festiwalu Muzyki Filmowej w Krakowie***

***Cześć I Organizacja bankietu***

**I. Informacje ogólne**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych (organizacja bankietu) w związku z organizowanym przez Zamawiającego 10. Festiwalem Muzyki Filmowej w Krakowie, zwanym dalej Festiwalem.
2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych polegających na organizacji bankietu w restauracji dla 80-90 osób (zaproszeni goście VIP Festiwalu) w dniu 17 maja 2017 roku – w formie bankietu stojącego (nieformalny charakter), w godz.: 22.00 – 02.00. Bufet bankietu powinien obejmować przekąski zimne, słodkie i sone, napoje ciepłe i zimne. Przykładowe dania: tatar wołowy, śledzie przyrządzone na kilka sposobów, tradycyjne polskie sery, tarty na słodko i słono, koreczki z wykorzystaniem sezonowych warzyw i tradycyjnych serów, tradycyjne polskie wędliny, przekąski z wykorzystaniem gęsi, kaczki i dorsza, sernik, ciasto czekoladowe.
3. Restauracje, w których świadczone będą usługi powinny być zlokalizowane w obrębie Centrum Kongresowego ICE Kraków (ul. M. Konopnickiej 17). Maksymalna odległość od ICE Kraków powinna wynosić 2 km.
4. Zarówno napoje ciepłe i zimne, jak i podawane potrawy powinny być jak najświeższe oraz należy serwować je w zwyczajowo przyjętych temperaturach, to znaczy:
  - a) kawa/herbata podawana w filiżankach musi być gorąca;
  - b) napoje zimne (woda oraz soki) podawane będą w temperaturze pokojowej;
  - c) zimne przekąski powinny być przygotowane tuż przed podaniem, powinny być przechowywane w sposób zapewniający ich świeży wygląd i smak oraz nie powinny być podawane wprost z lodówki. Niedopuszczalne jest podawanie przekąsek zawierających produkty obeschnięte (np. pieczywo, wędlina, musy, serki), zwiędnięte (np. warzyw lub owoców) lub roztopione (np. masło, ser);
  - d) ciepłe posiłki powinny być gorące i przygotowane tuż przed podaniem.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - a) przygotowania poczęstunku zgodnie z ustalonym menu, zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwie najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
  - b) rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
  - c) zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory i posługiwać się językiem angielskim w stopniu umożliwiającym komunikację z gośćmi w zakresie ustalonego menu i świadczonych usług;

- d) zapewnienia pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usługi co najmniej na 1 godz. przed ustaloną godziną przybycia gości; zakończenie obsługi nie wcześniej niż 30 min. po zakończeniu bankietu tzn. że wykonawca m.in. nie podejmie czynności polegających na sprzątnięciu stołu przed upływem wskazanego czasu.
6. Przed rozpoczęciem bankietu, Zamawiający ma możliwość każdorazowej protokolarnej weryfikacji ilości, jakości i świeżości dań oferowanych w ramach menu, a Wykonawca ma obowiązek zapewnienia osobom wskazanym przez Zamawiającemu dokonania weryfikacji w dogodnym miejscu i czasie np. w miejscu świadczenia usługi w określonym czasie przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
7. Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby dania i produkty były jak najświeższe i uwzględniały wymagania określone w pkt I ppkt 5 lit. a.

## **II. Lokal i sprzęt wymagany do realizacji zamówienia**

1. Restauracja powinna gwarantować najwyższy standard usług potwierdzony odpowiednimi certyfikatami i wskazaniem branżowymi, np. Michelin czy Gault&Millau. Menu restauracji powinno nawiązywać do tradycji kulinarnej Małopolski, Krakowa, historii regionu.
2. Wykonawca powinien zagwarantować ustronne miejsce lub osobną salę na 80-90 osób, w której odbędzie się bankiet, tak aby goście uczestniczący w spotkaniu mieli zagwarantowaną dyskrecję.
3. Wykonawca zapewnia wszelkie urządzenia niezbędne do wykonania zamówienia, w tym stoły bufetowe. Używany sprzęt powinien być w doskonałym stanie technicznym oraz wizualnym, nie może mieć śladów zużycia takich jak porysowanie, ubicie, pęknięcie, rdza, plama, wygięcie, zagniecenie itp. Wszelkie koszty związane z użytkowaniem sprzętu ponosi wykonawca.
4. Wykonawca nie może stosować zastawy jednorazowej. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia serwisu, w tym porcelanowej zastawy stołowej w ilości odpowiedniej do liczby gości w zależności od oferowanego menu. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całości infrastruktury do zrealizowania bankietu, w szczególności odpowiednich stołów bufetowych, stolików koktajlowych, krzeseł i stołów bankietowych, wyposażonych w pokrowce, obrusów z tkanin, serwetek z materiału w kolorze odpowiadającym kolorowi obrusów, zastawy, szkła i pozostałego sprzętu gastronomicznego niezbędnego do estetycznego wyeksponowania posiłków. Przez cały okres świadczenia usługi Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania świeżości posiłków oraz zachowania odpowiedniej temperatury ich podania.
5. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zapewni standardową dekorację dla tego typu wydarzenia i nastrojowe oświetlenie miejsca, w którym odbywać się będzie spotkanie, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego.
6. Zamawiający na 5 dni przed rozpoczęciem świadczenia usług, wskaże liczbę osób biorących udział w bankiecie. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską odpowiednią do liczby gości oraz zobowiązany jest do bieżącego utrzymania czystości w miejscu świadczenia usługi.

## **III. Forma rozliczenia**

1. W zamian za świadczenia zaoferowane przez Wykonawcę w ramach ceny ofertowej, Zamawiający wykona na rzecz Wykonawcy jeden ze wskazanych poniżej pakietów świadczeń promocyjnych w ramach 10. Festiwalu Muzyki Filmowej oraz zapłaci wynagrodzenie pieniężne w wysokości zaoferowanej przez Wykonawcę. Proponowane pakiety:

### **A. Pakiet I o wartości 18.000,00 zł netto (22.140,00 zł brutto)**

- 1) Nadanie tytułu Partnera Festiwalu.
- 2) Zamieszczenie informacji o Wykonawcy na stronie [www.fmf.fm](http://www.fmf.fm).

- 3) Emisja spotów reklamowych przygotowanych przez wykonawcę przed koncertami na ekranach w Centrum Kongresowym ICE Kraków oraz w Tauron Arena Kraków.
- 4) Możliwość ekspozycji ulotek reklamowych wykonawcy w 7 punktach informacji miejskiej w okresie od czerwca do września 2017 roku.

## **ALBO**

### **B. Pakiet II o wartości 22.000,00 zł netto (27.060,00 zł brutto)**

- 1) Nadanie tytułu Partnera Festiwalu.
  - 2) Zamieszczenie informacji o Wykonawcy na stronie [www.fmf.fm](http://www.fmf.fm).
  - 3) Emisja spotów reklamowych przygotowanych przez wykonawcę przed koncertami na ekranach w Centrum Kongresowym ICE Kraków oraz w Tauron Arena Kraków.
  - 4) Zamieszczenie materiałów reklamowych Wykonawcy w pakietach powitalnych przekazanych Gościom VIP oraz dziennikarzom.
  - 5) Możliwość ekspozycji ulotek reklamowych wykonawcy w 7 punktach informacji miejskiej w okresie od czerwca do grudnia 2017 roku.
2. Wzajemne wierzytelności pieniężne wynikające z realizacji umowy zawartej między Zamawiającym a Wykonawcą zostaną rozliczone w formie pół-kompensaty. Kompensacie podlegać będą świadczenia promocyjne na rzecz Wykonawcy o wartości uzależnionej od wybranego pakietu świadczeń promocyjnych, wskazanych odpowiednio w pkt A albo pkt B – do wysokości ich wartości. W pozostałym zakresie za świadczone usługi, Wykonawcy należy się wynagrodzenie w formie pieniężnej w wysokości wskazanej w przedstawionej przez niego ofercie. Szczegółowe zasady rozliczenia wzajemnych wierzytelności stron określone zostały we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do ogłoszenia.
3. Zamawiający na pokrycie kosztów wynagrodzenia w formie pieniężnej zamierza maksymalnie przeznaczyć kwotę 10.000,00 zł netto (12 300,00 zł brutto).

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### *Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby 10. Festiwalu Muzyki Filmowej w Krakowie*

#### *Część II Organizacja kolacji*

##### I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych (organizacja kolacji) w związku z organizowanym przez Zamawiającego 10. Festiwalem Muzyki Filmowej w Krakowie, zwanym dalej Festiwalem.
2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych polegających na organizacji kolacji w restauracji dla gości VIP (od 25 do 35 osób) w dniu 21 maja 2017 roku w godz. 21:30 – 01:30. Rodzaj serwowanych potraw – kuchnia polska. Przykładowe dania: przystawka (np.: tatar wołowy, śledzie, szparagi), zupa (np.: rosół, barszcz czerwony z uszkami, tradycyjny żur, krem ze szczawiu), danie główne (np.: tradycyjny bigos, żeberka z dodatkami, kaczka z dodatkami, dziczyzna z dodatkami, gęś z dodatkami, dorsz z dodatkami, sandacz z dodatkami), deser (np.: szarlotka, tradycyjne lody, sernik, ciasto czekoladowe, beza).
3. Restauracje, w których świadczone będą usługi powinny być zlokalizowane w obszarze dzielnicy Krakowa Stare Miasto, w obrębie Rynku Głównego, Drogi Królewskiej i plant.
4. Zarówno napoje ciepłe i zimne, jak i podawane potrawy powinny być jak najświeższe oraz należy serwować je w zwyczajowo przyjętych temperaturach, to znaczy:
  - a) kawa/herbata podawana w filiżankach musi być gorąca;
  - b) napoje zimne (woda oraz soki) podawane będą w temperaturze pokojowej;
  - c) zimne przekąski powinny być przygotowane tuż przed podaniem, powinny być przechowywane w sposób zapewniający ich świeży wygląd i smak oraz nie powinny być podawane wprost z lodówki. Niedopuszczalne jest podawanie przekąsek zawierających produkty obeschnięte (np. pieczywo, wędlina, musy, serki), zwiędnięte (np. warzyw lub owoców) lub roztopione (np. masło, ser);
  - d) ciepłe posiłki powinny być gorące i przygotowane tuż przed podaniem.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - a) przygotowania poczęstunku zgodnie z ustalonym menu, zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwe najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
  - b) rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
  - c) zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory i posługiwać się językiem angielskim w stopniu umożliwiającym komunikację z gośćmi w zakresie ustalonego menu i świadczonych usług;
  - d) zapewnienia pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usługi co najmniej na 1 godz. przed ustaloną godziną przybycia gości; zakończenie obsługi nie wcześniej niż 30 min. po zakończeniu kolacji tzn. że

wykonawca m.in. nie podejmie czynności polegających na sprzątnięciu stołu przed upływem wskazanego czasu.

6. Przed rozpoczęciem kolacji, Zamawiający ma możliwość każdorazowej protokolarnej weryfikacji ilości, jakości i świeżości dań oferowanych w ramach menu, a Wykonawca ma obowiązek zapewnienia osobom wskazanym przez Zamawiającemu dokonania weryfikacji w dogodnym miejscu i czasie np. w miejscu świadczenia usługi w określonym czasie przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
7. Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby dania i produkty były jak najświeższe i uwzględniały wymagania określone w pkt I ppkt 5 lit. a.

## **II. Lokal i sprzęt wymagany do realizacji zamówienia**

1. Restauracja powinna gwarantować najwyższy standard usług potwierdzony odpowiednimi certyfikatami i wskazaniem branżowymi, np. Michelin czy Gault&Millau. Menu restauracji powinno nawiązywać do tradycji kulinarnej Małopolski, Krakowa, historii regionu.
2. Wykonawca powinien zagwarantować ustronne miejsce lub osobną salę na 25-35 osób, w której odbędzie się kolacja, tak aby goście uczestniczący w spotkaniu mieli zagwarantowaną dyskrecję.
3. Wykonawca zapewnia wszelkie urządzenia niezbędne do wykonania zamówienia. Używany sprzęt powinien być w doskonałym stanie technicznym oraz wizualnym, nie może mieć śladów zużycia takich jak porysowanie, ubicie, pęknięcie, rdza, plama, wygięcie, zagniecenie itp. Wszelkie koszty związane z użytkowaniem sprzętu ponosi wykonawca.
4. Wykonawca nie może stosować zastawy jednorazowej. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia serwisu, w tym porcelanowej zastawy stołowej w ilości odpowiedniej do liczby gości w zależności od oferowanego menu. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całości infrastruktury do zrealizowania kolacji, w szczególności odpowiednich stołów i krzeseł wyposażonych w pokrowce, obrusów z tkanin, serwetek z materiału w kolorze odpowiadającym kolorowi obrusów, zastawy, szkła i pozostałego sprzętu gastronomicznego niezbędnego do estetycznego wyeksponowania posiłków. Przez cały okres świadczenia usługi Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania świeżości posiłków oraz zachowania odpowiedniej temperatury ich podania.
5. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zapewni standardową dekorację dla tego typu wydarzenia i nastrojowe oświetlenie miejsca, w którym odbywać się będzie spotkanie, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego.
6. Zamawiający na 5 dni przed rozpoczęciem świadczenia usług, wskaże liczbę osób biorących udział w bankiecie. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską odpowiednią do liczby gości oraz zobowiązany jest do bieżącego utrzymania czystości w miejscu świadczenia usługi.

## **III. Forma rozliczenia**

1. W zamian za świadczenia zaoferowane przez Wykonawcę w ramach ceny ofertowej, Zamawiający wykona na rzecz Wykonawcy jeden ze wskazanych poniżej pakietów świadczeń promocyjnych w ramach 10. Festiwalu Muzyki Filmowej oraz zapłaci wynagrodzenie pieniężne w wysokości zaoferowanej przez Wykonawcę. Proponowane pakiety:

### **A. Pakiet I o wartości 5.000,00 zł netto (6.150,00 zł brutto)**

- 1) Nadanie tytułu Partnera Festiwalu.
- 2) Zamieszczenie informacji o Wykonawcy na stronie [www.fmf.fm](http://www.fmf.fm).

- 3) Emisja spotów reklamowych przygotowanych przez wykonawcę przed koncertami na ekranach w Centrum Kongresowym ICE Kraków oraz w Tauron Arena Kraków.

**ALBO**

**B. Pakiet II o wartości: 7.000,00 zł netto (8.610,00 zł brutto)**

- 1) Nadanie tytułu Partnera Festiwalu.
  - 2) Zamieszczenie informacji o Wykonawcy na stronie [www.fmf.fm](http://www.fmf.fm).
  - 3) Zamieszczenie informacji o Wykonawcy w aplikacji festiwalowej.
  - 4) Zamieszczenie informacji o Wykonawcy w informatorze przygotowanym dla gości VIP.
  - 5) Emisja spotów reklamowych przygotowanych przez wykonawcę przed koncertami na ekranach w Centrum Kongresowym ICE Kraków oraz w Tauron Arena Kraków.
2. Wzajemne wierzytelności pieniężne wynikające z realizacji umowy zawartej między Zamawiającym a Wykonawcą zostaną rozliczone w formie pół-kompensaty. Kompensacie podlegać będą świadczenia promocyjne na rzecz Wykonawcy o wartości uzależnionej od wybranego pakietu świadczeń promocyjnych, wskazanych odpowiednio w pkt A albo pkt B – do wysokości ich wartości. W pozostałym zakresie za świadczone usługi, Wykonawcy należy się wynagrodzenie w formie pieniężnej w wysokości wskazanej w przedstawionej przez niego ofercie. Szczegółowe zasady rozliczenia wzajemnych wierzytelności stron określone zostały we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do ogłoszenia.
3. Zamawiający na pokrycie kosztów wynagrodzenia w formie pieniężnej zamierza maksymalnie przeznaczyć kwotę 2.500,00 zł netto (3.075,00 zł brutto).

## FORMULARZ OFERTY

(wzór)

Zarejestrowana nazwa (firma) Wykonawcy<sup>1</sup>

.....  
.....  
.....  
.....

Zarejestrowany adres (siedziba) Wykonawcy:

ul.

.....

kod

\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

miejsowość

.....

województwo

.....

telefon: ..... fax: .....

NIP ..... REGON .....

e-mail .....@ .....

Adres zamieszkania Wykonawcy<sup>2</sup>:

ul. ....

kod \_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ miejscowość .....

województwo .....

**Wykonawca <nazwa> ..... jest (zaznaczyć właściwe):**

mikro-

małym

średnim

dużym

**przedsiębiorcą.**

<sup>1</sup> W przypadku osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą należy wpisać imię i nazwisko oraz nazwę (firmę), pod którą prowadzi działalność

<sup>2</sup> Dotyczy wykonawcy będącego osobą fizyczną

(w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia należy odnieść się do każdego z podmiotów z osobna)

I. Składając ofertę w postępowaniu zatytułowanym **Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby 10. Festiwalu Muzyki Filmowej w Krakowie** oferuję wykonanie:

1) Części 1 zamówienia **Organizacja bankietu** za CENĘ:

.....zł brutto  
(suma kwot wskazanych w pkt a i b poniżej)

(słownie: .....),  
w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa podatkowego.

**W TYM:**

a. cena wynikająca z wybranego pakietu świadczeń (*zaznaczyć właściwe*):

**22.140,00 zł brutto**

**27.060,00 zł brutto**

b. cena z tytułu niepodlegającego kompensacie wynagrodzenia w formie pieniężnej:

.....zł brutto

(słownie: .....),  
w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa podatkowego.

**Nazwa i adres restauracji, w której odbędzie się bankiet:**

.....  
.....

2) Części 2 zamówienia **Organizacja kolacji** za CENĘ:

.....zł brutto  
(suma kwot wskazanych w pkt a i b poniżej)

(słownie: .....),  
w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa podatkowego.

**W TYM:**

a. cena wynikająca z wybranego pakietu świadczeń (*zaznaczyć właściwe*):

**6.150,00 zł brutto**

**8.610,00 zł brutto**

b. cena z tytułu niepodlegającego kompensacie wynagrodzenia w formie pieniężnej:

.....zł brutto

(słownie: .....),  
w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa podatkowego.

**Nazwa i adres restauracji, w której odbędzie się kolacja:**

.....  
.....

**II.**

1. Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami zawartymi w ogłoszeniu oraz z jego załącznikami i nie wnoszę do nich zastrzeżeń, jak również, że uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do złożenia niniejszej oferty i wykonania zamówienia.
2. Oświadczam, że jestem związany złożoną ofertą przez **30 dni** od upływu terminu składania ofert.
3. Oświadczam, że w przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz na warunkach przedstawionych w złożonej ofercie i zgodnie ze wzorem umowy dołączonym do ogłoszenia.
4. Oświadczam, że podane w pkt I. ceny zawierają wszystkie składniki niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia i jest ostateczna.
5. Oświadczam, że następujące część/i zamówienia, zamierzam powierzyć podwykonawcy/om (*jeśli dotyczy*)

.....  
.....

6. Oferta zawiera ..... zapisanych i ponumerowanych stron.

\_\_\_\_\_  
*Data i czytelny podpis(y)/podpis(y) i pieczętka osób/y  
upoważnionej(ych) do reprezentowania Wykonawcy*

UMOWA

(wzór)

zawarta w dniu ..... roku w Krakowie pomiędzy:

**Krakowskim Biurem Festiwalowym**, z siedzibą w Krakowie, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, wpisanym do Rejestru Instytucji Kultury prowadzonego przez Gminę Miejską Kraków pod numerem 19, z NIP: 676-17-87-436, REGON: 351210040, reprezentowanym przez: ....., zwanym dalej **Zamawiającym**

a

....., reprezentowanym przez: ....., zwanym dalej **Wykonawcą**.

*Wyboru Wykonawcy dokonano w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w oparciu o art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.).*

§ 1.

1. W ramach niniejszej umowy, Zamawiający zobowiązuje się do wykonania na rzecz Wykonawcy świadczeń określonych w części III <pkt 1 lit. A lub lit. B załącznika nr 1A do ogłoszenia/ pkt 1 lit. A lub lit. B załącznika nr 1B do ogłoszenia> załącznika nr 1 do umowy\*, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy\* oraz menu Wykonawcy określonym w załączniku nr 2 do umowy\*\*, w następującym lokalu: <.....tu zostanie wpisana nazwa i adres restauracji oferowanej przez wybranego w danej części wykonawcę .....>\*\*\*.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania niniejszej umowy zgodnie z ofertą złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na **Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby 10. Festiwalu Muzyki Filmowej w Krakowie Część 1 zamówienia organizacja bankietu\*\*\* Część 2 zamówienia Organizacja kolacji** (numer sprawy DP-011-7/2017).
3. W ramach realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
  - 1) zapewnienia na czas świadczenia usług restauracyjnych we wskazanych godzinach i zakresie lokalu, o którym mowa w ust. 1, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy\*;
  - 2) przygotowania potraw zgodnie z menu będącym załącznikiem nr 2 do umowy\*\*, zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwie najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
  - 3) rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
  - 4) zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory i posługiwać się językiem angielskim w stopniu umożliwiającym komunikację z gośćmi w zakresie świadczonych usług;
  - 5) zapewnienia na czas trwania usługi pełnej dostępności menadżera lub innej osoby mogącej podejmować decyzje, w celu rozwiązywania szybko i skutecznie ewentualnych problemów.

4. Wykonawca zobowiązuje się, że przy wykonywaniu zobowiązań wynikających z niniejszej umowy dołoży należytej staranności wymaganej w stosunkach gospodarczych pomiędzy podmiotami profesjonalnie świadczącymi swoje usługi, w szczególności dołoży wszelkich starań w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa dla informacji wrażliwych, w jakich posiadanie wejdzie w związku z realizacją niniejszej umowy.
5. Wykonawca oświadcza, że uzyskał od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego wykonania umowy.
6. Przy realizacji postanowień niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania wskázówek i zaleceń Zamawiającego zgłaszanych w trakcie wykonywania zobowiązań objętych niniejszą umową, chyba że byłyby one niezgodne z przepisami prawa, zasadami wiedzy lub wykraczały poza przedmiot umowy.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za nadzór nad zatrudnionym przez siebie personelem a także za dopełnienie wszelkich zobowiązań związanych z zatrudnieniem personelu.

## **§ 2.**

1. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany bezwarunkowo przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej.
2. Wykonawca będzie realizował zamówienie dokładając należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę obsługi oraz serwowanego menu, a także zapewniając wysoką jakość użytych składników.
3. Wykonawca zapewni, że osoby podejmujące lub wykonujące prace, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, posiadać będą orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania powyższych prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U. z 2016 r., poz. 1866 z późn. zm.).
4. W przypadku przeprowadzenia kontroli sanitarnej przez upoważnione do tego inspekcje w miejscu wykonywania niniejszej umowy, wskazanym w § 1 ust. 1, w zakresie dotyczącym świadczenia usług objętych niniejszą umową, Wykonawca jest zobowiązany poinformować o wynikach kontroli Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązuje się do ścisłej współpracy z Zamawiającym w tym do udzielania Zamawiającemu, na jego żądanie, wszelkich informacji o przebiegu realizacji niniejszej Umowy a także do informowania Zamawiającego o wszelkich przeszkodach w jej realizacji.
6. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.

## **§ 3.**

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowana i zaserwowana przez niego spowoduje chorobę lub inny rozstrój zdrowia u gości Zamawiającego, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody osobowe i materialne, które mogą wyniknąć z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników lub osób pełniących czynności w imieniu Wykonawcy.

## **§ 4.**

1. Osobą upoważnioną w imieniu Zamawiającego do koordynowania prawidłowości wykonania niniejszej umowy oraz protokolarnego potwierdzenia prawidłowego i terminowego wykonania umowy jest ....., tel. ...., e-mail .....,
2. Osobą upoważnioną w imieniu Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest ....., tel. ...., faks:....., e-mail: .....

#### § 5.

Umowa będzie realizowana w terminie wskazanym w załączniku nr 1\* do umowy.

#### § 6.

1. Wynagrodzenie należne **Zamawiającemu** z tytułu realizacji świadczeń określonych w części III <pkt 1 lit. A lub lit. B załącznika nr 1A do ogłoszenia/pkt 1 lit. A lub lit. B załącznika nr 1B do ogłoszenia> załącznika nr 1 do umowy\* wynosi (dla części 1 zamówienia): **22.140,00 zł brutto (słownie: dwadzieścia dwa tysiące sto czterdzieści złotych 00/100)\*\*\*/27.060,00 zł brutto (słownie: dwadzieścia siedem tysięcy sześćdziesiąt złotych 00/100)\*\*\*/** (dla części 2 zamówienia): **6.150,00 zł brutto (słownie: sześć tysięcy sto pięćdziesiąt złotych 00/100)\*\*\*/8.610,00 zł brutto (słownie: osiem tysięcy sześćset dziesięć złotych 00/100)\*\*\***.
2. Wynagrodzenie należne **Wykonawcy** z tytułu realizacji świadczeń określonych w § 1 ust. 1 umowy wynosi ..... zł brutto (słownie: .....), w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
3. Rozliczenie wzajemnych należności każdej ze Stron umowy nastąpi po zakończeniu realizacji świadczeń i zostanie dokonane na zasadach określonych w ust. 4-6. Zdanie poprzedzające ma zastosowanie w sytuacji należytego wykonania umowy przez obie Strony.
4. Rozliczenie wzajemnych należności każdej ze Stron, do wysokości kwoty wynagrodzenia Zamawiającego określonego w ust. 1, zostanie dokonane na zasadzie kompensaty (potrącenia wierzytelności) na podstawie wymiany stosownych faktur wystawionych odpowiednio przez Zamawiającego i Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
5. Jeżeli Strona nie wystawi w terminie faktury, pomimo że będą zachodziły przesłanki wystawienia faktury określone postanowieniami umowy oraz we właściwych przepisach prawa, druga Strona, może wezwać ją do natychmiastowego wystawienia faktury. Jeżeli pomimo wezwania, Strona nadal nie wystawi faktury, druga Strona, niezależnie od prawa żądania zapłaty wynagrodzenia, może żądać od niej zapłaty kary umownej w wysokości stanowiącej równowartość podatku od towarów i usług, na który miała opiewać nie wystawiona faktura. Zapłata kary umownej określonej w niniejszym ustępie nastąpi w terminie 7 dni od otrzymania przez Stronę wezwania do zapłaty tej kary.
6. Wynagrodzenie Wykonawcy w zakresie nieobjętym potrąceniem wierzytelności, o którym mowa w ust. 4, tj. w wysokości ..... zł brutto (słownie: .....), będzie płatne przelewem na numer rachunku bankowego Wykonawcy o numerze ....., w terminie do 21 dni po przedłożeniu prawidłowej faktury w siedzibie Zamawiającego.
7. Wynagrodzenie określone w ust. 2 obejmuje wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu wykonania umowy.

#### § 7.

1. Wykonawca celem umożliwienia prawidłowego wykonania umowy przez Zamawiającego przekaże drogą elektroniczną na adres ..... materiały niezbędne do wykonania świadczeń.
2. Zamawiający zobowiązuje się do sporządzenia w terminie 14 dni od zakończenia wykonywania świadczeń, określonych w części III <pkt 1 lit. A lub lit. B załącznika nr 1A do ogłoszenia/ pkt 1 lit. A

*lub lit. B załącznika nr 1B do ogłoszenia > załącznika nr 1 do umowy\**, raportu z ich realizacji, który podlegać będzie akceptacji Wykonawcy.

3. Wykonawca oświadcza, że przysługują mu majątkowe prawa autorskie do materiałów udostępnionych Zamawiającemu oraz że wykorzystanie materiałów przekazanych do realizacji umowy nie będzie naruszać praw osób trzecich.
4. Wykonawca zobowiązuje się, że w momencie wystąpienia z roszczeniami w stosunku do Zamawiającego przez osoby trzecie z tytułu naruszenia ich praw przez wykorzystanie przekazanych materiałów, przejmie na siebie w całości koszty ewentualnego postępowania sądowego, koszty zastępstwa procesowego oraz zasądzonych lub ustalonych w drodze ugody odszkodowań oraz że wystąpi w charakterze interwenienta ubocznego obok drugiej strony do toczących się postępowań.

#### **§ 8.**

1. W przypadku niewykonania umowy przez Wykonawcę lub w przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z winy Wykonawcy, Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 30% wynagrodzenia, określonego w § 6 ust. 2 niniejszej umowy.
2. W przypadku nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 15% wynagrodzenia, określonego w § 6 ust. 2 niniejszej umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
4. Naliczone kary umowne mogą zostać potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy.

#### **§ 9.**

1. Żadna ze stron nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkodę, koszty lub wydatki powstałe w wyniku lub w związku z opóźnieniem, nienależytym wykonaniem lub niewykonaniem umowy, jeżeli nastąpiło to w związku z zaistnieniem okoliczności siły wyższej. W takim przypadku żadna ze stron nie może także naliczyć kar umownych.
2. Siła wyższa w rozumieniu niniejszej umowy oznacza wszelkie nieprzewidywalne sytuacje lub zdarzenia, o charakterze wyjątkowym, pozostające poza kontrolą stron, uniemożliwiające którejkolwiek z nich wypełnienie jakichkolwiek spośród jej zobowiązań przewidzianych niniejszą umową, niewynikające z błędu lub zaniedbania stron oraz pozostające nie do pokonania, pomimo dołożenia wszelkiej należytej staranności a w szczególności: zdarzenia o charakterze katastrof przyrodniczych typu powódź, huragan, wichury o nadzwyczajnej sile, trąby powietrzne, wyjątkowo intensywne i długotrwałe ulewy albo nadzwyczajnych i zewnętrznych wydarzeń, którym nie można było zapobiec (wojna, restrykcje stanu wojennego, powstanie, rewolucja, zamieszki, itp.). W rozumieniu niniejszej umowy siłą wyższą nie są w szczególności deficyt sprzętowy, kadrowy, materiałowy, spory pracownicze, strajki, trudności finansowe ani też kumulacja takich czynników.
3. Strona umowy stojąca w obliczu siły wyższej musi niezwłocznie poinformować drugą stronę umowy o zaistniałej sytuacji, naturze problemu, przewidywanym czasie trwania oraz przewidywanych konsekwencjach, jak również podjąć działania w celu zminimalizowania możliwych szkód.
4. Strona umowy powołująca się na okoliczność siły wyższej powinna udokumentować jej zaistnienie.

#### **§ 10.**

Z zachowaniem prawa do nałożenia kary umownej, Zamawiający będzie mógł odstąpić od umowy jeżeli Wykonawca nie posiada aktualnego pozwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej, w tym cateringowej, udokumentowanego decyzją właściwego organu inspekcji sanitarnej, zgodnie z

przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.), w terminie 5 dni od dnia kiedy Zamawiający powziął informacje o okolicznościach warunkujących odstąpienie od umowy.

#### **§ 11.**

1. *Wykonawca nie zamierza powierzyć wykonania części zamówienia podwykonawcy./ Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie zamówienia w następującym zakresie ..... podwykonawcy .....<nazwa podwykonawcy.\*\*\**
2. *Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia. \*\*\**
3. Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wierzyciela na osobę trzecią w zakresie wypełniania warunków umowy.

#### **§ 12.**

1. Wprowadzenie wszelkich zmian treści umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę spisano w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jednym dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**

***Dla każdej części zamówienia zostanie sporządzona odrębna umowa.***

*\* Załącznik nr 1 do umowy odpowiadać będzie odpowiednio załącznikowi nr 1A lub 1B do ogłoszenia*

*\*\* Załącznik nr 2 stanowić będzie menu wybranego wykonawcy*

*\*\*\* Niepotrzebne skreślić, w zależności od treści oferty wybranego wykonawcy.*