

Numer sprawy: DP-011-30/2017

Kraków, dnia 6 grudnia 2017 roku

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE
NA PODSTAWIE ART. 138o USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH
Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkania w Centrum Kongresowym ICE Kraków
w dniu 19 grudnia 2017 roku**

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, tel. 12 354 25 00, faks: 12 354 25 01.

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 2.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych (organizacja spotkania świątecznego) na potrzeby organizowanego w Centrum Kongresowym ICE Kraków spotkania, zwanego dalej Spotkaniem. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia, przy czym wykonawca przedstawi wraz z ofertą trzy propozycje menu zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego ogłoszenia.
- 2.2. Kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55500000-5 Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków 55320000-9 Usługi podawania posiłków.

3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie realizowane w dniu 19 grudnia 2017 roku.

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 4.1. W postępowaniu może wziąć udział wykonawca, który:
- posiada 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 z późn. zm.);
 - jest ubezpieczony w czasie realizacji umowy z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków i odpowiedzialności cywilnej, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości nastąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności na kwotę nie mniejszą niż 100 000 zł.
- 4.2. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu wykonawcy zostanie dokonana w oparciu o dokument, o którym mowa w punkcie 6.1. lit. (e) i (f).

5. KRYTERIA OCENY OFERT

5.1. Oferty będą oceniane według następujących kryteriów:

a.

NAZWA KRYTERIUM	WAGA
CENA	50%
DOŚWIACZENIE	25%
JAKOŚĆ	25%

b. Liczba punktów uzyskanych w kryterium CENA będzie obliczana zgodnie z poniższym wzorem:

liczba punktów badanej oferty = $(C_{min} / C_{bad}) \times 50$, przy czym 1 pkt odpowiada 1% gdzie:

C_{min} – najniższa zaoferowana cena, obliczona w sposób wskazany w pkt 5.2;

C_{bad} – cena oferty badanej, obliczona w sposób wskazany w 5.2;

- c. Liczba punktów uzyskanych w kryterium JAKOŚĆ będzie odnosić się do oceny trzech proponowanych menu, przedłożonych przez wykonawcę wraz z ofertą. Każda propozycja menu będzie podlegać indywidualnej ocenie każdego członka komisji. Członkowie komisji ocenią każde z trzech zaproponowanych przez wykonawcę menu i wybiorą menu, które uzyska największą liczbę punktów. Każda propozycja menu będzie mogła otrzymać maksymalnie 25,00 punktów, zgodnie z następującymi podkryteriami:
- zaoferowanie w menu tradycyjnych świątecznych potraw, nawiązujących do tradycji kulinarnych Małopolski i Krakowa – maksymalnie 10,00 pkt;
 - duża różnorodność użytych składników – maksymalnie 5,00 pkt;
 - zaoferowanie w menu spójnej kompozycji oferowanych dań – maksymalnie 5,00 pkt;
 - zaoferowanie dań wegetariańskich – maksymalnie 5,00 pkt.

Liczba punktów w każdej podkategorii będzie średnią arytmetyczną punktów przyznanych w tej kategorii przez każdego członka komisji.

- d. Liczba punktów uzyskanych w kryterium DOŚWIADCZENIE będzie odnosić się do oceny ilości wykonanych przez wykonawcę usług cateringowych w Centrum Kongresowym ICE Kraków. Punkty przyznawane będą na podstawie oświadczenia wykonawcy, złożonego w pkt II formularza oferty, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do ogłoszenia.

Oferta podlegająca ocenie może otrzymać maksymalnie: 25,00 punktów, przy czym za realizację każdych dwóch usług cateringowych w Centrum Kongresowym ICE Kraków Zamawiający przyzna 5,00 pkt. Oferta może otrzymać maksymalnie 25,00 pkt za realizację co najmniej 10 usług cateringowych w Centrum Kongresowym ICE Kraków. W sytuacji, gdy wykonawca nie przedstawi wraz z ofertą oświadczenia o realizacji usług cateringowych w ICE Kraków, oferta otrzyma w tym kryterium 0,00 pkt.

5.2. Opis sposobu obliczenia ceny:

Wykonawca zobowiązany jest podać w formularzu oferty w pkt I cenę łączną brutto (z podatkiem od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa) za świadczenie usługi cateringowej w zakresie wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia tj. za zapewnienie wszystkich potraw i napojów określonych w menu w ilości odpowiedniej dla 180 osób.

Podana w ofercie cena brutto musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w załączniku nr 1 do niniejszego ogłoszenia, obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie wykonawca z tytułu należytego oraz zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami prawa wykonania przedmiotu zamówienia.

- 5.3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów (suma punktów uzyskanych we wszystkich kryteriach określonych w pkt 5.1. (a) powyżej).

6. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ WYMAGANE DOKUMENTY

6.1. Wykonawca zobowiązany jest złożyć w ofercie:

- a. Formularz oferty – według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do ogłoszenia;
- b. Pełnomocnictwo - do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu albo do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu i zawarcia umowy (*jeżeli dotyczy*);
- c. Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
- d. Trzy warianty oferowanego menu według wymogów określonych w załączniku nr 1 do ogłoszenia;
- e. Polisę lub inny dokument potwierdzający, że wykonawca posiada w okresie obowiązywania umowy ubezpieczenie z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków i odpowiedzialności cywilnej, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości nastąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności na kwotę nie mniejszą niż 100 000 zł;

- f. 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.).
- 6.2. Dokument, o którym mowa w pkt 6.1. lit. (e) i (f) składany jest w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- 6.3. Oferty można składać wyłącznie w formie pisemnej. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. W ramach postępowania wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 6.4. Dokumenty tworzące ofertę powinny być zszyte (spięte, oprawione, zbindowane) w sposób uniemożliwiający ich wypięcie (zdekompletowanie).
- 6.5. Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej i trwale zamkniętej kopercie lub opakowaniu. Na kopercie lub opakowaniu należy umieścić następujące informacje:

Nazwa i adres Wykonawcy (ewentualnie pieczęć)
Krakowskie Biuro Festiwalowe
ul. Wygrana 2
30-311 Kraków
Nr postępowania: DP-011-30/2017
Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkania w Centrum
Kongresowym ICE Kraków w dniu 19 grudnia 2017 roku
Nie otwierać przed 13 grudnia 2017 r. godz. 10:30.

- 6.6. Zamawiający nie odpowiada za pominięcie lub otwarcie przed terminem oferty złożonej w opakowaniu nieoznaczonym lub oznaczonym niezgodnie z pkt 6.5.
- 6.7. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
- 6.8. 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.
- 6.9. Wycofania oferty dokonuje się na wniosek wykonawcy złożony Zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert, podpisany przez osoby/ę upoważnione/ą do jego reprezentowania, co winno być udokumentowane odpisem z właściwego rejestru (ewentualnie dodatkowo pełnomocnictwem). Wykonawca ma prawo do żądania zwrotu wycofanej oferty przed upływem terminu składania ofert.
- 6.10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 6.11. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę.
- 6.12. Oferty niespełniające wymogów określonych w niniejszym ogłoszeniu zostaną odrzucone.
- 6.13. 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 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 należności wybranego wykonawcy zostanie dokonane na zasadzie prawidłowego wystawienia przez wykonawcę faktury z 21-dniowym terminem płatności od dnia jej przedłożenia w siedzibie Zamawiającego. Zdanie poprzedzające ma zastosowanie w sytuacji należytego wykonania umowy przez wybranego wykonawcę.
- 7.2. Podana w ofercie cena brutto musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w ogłoszeniu, obejmować wszelkie koszty, jakie wykonawca poniesie z tytułu należytego oraz zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami prawa wykonania przedmiotu 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 13 grudnia 2017 r. godz. 10:00**. Godziny pracy sekretariatu Krakowskiego Biura Festiwalowego: od poniedziałku do piątku, 8.30 – 16.30.
- 8.2. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 13 grudnia 2017 r. godz. 10:30** w siedzibie Krakowskiego Biura Festiwalowego, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, sala konferencyjna.
- 8.3. Weryfikacja ofert nastąpi zgodnie z obowiązującymi u Zamawiającego procedurami.
- 8.4. Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.
- 8.5. Wykonawca jest związany ofertą 14 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

9. INFORMACJE KONTAKTOWE

- 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: pwawszczak@biurofestiwalowe.pl
- 9.3. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami: Paulina Wawszczak, tel. +48 12 354 25 34, e-mail: pwawszczak@biurofestiwalowe.pl
- 9.4. Ogłoszenie o postępowaniu zostało zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego www.biurofestiwalowe.pl oraz na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej Zamawiającego.

WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW (wszystkie wymienione załączniki stanowią integralną część ogłoszenia):

1. Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1
2. Formularz oferty (wzór) - załącznik nr 2
3. Wzór umowy wraz z załącznikami – załącznik nr 3

Numer sprawy: DP-011-30/2017

Załącznik nr 1 do ogłoszenia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkania w Centrum Kongresowym ICE Kraków w dniu 19 grudnia 2017 roku

I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej na potrzeby organizowanego przez Zamawiającego w Centrum Kongresowym ICE Kraków spotkania świątecznego, zwanego dalej Spotkaniem.
2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia na rzecz Zamawiającego usługi cateringowej polegającej na organizacji uroczystej kolacji w Centrum Kongresowym ICE Kraków dla 180 osób w dniu 19 grudnia 2017 roku – w formie poczęstunku stojącego (nieformalny charakter). Planowane godziny Spotkania: 19.00 – 22.00. Bufet podczas Spotkania powinien obejmować dania ciepłe i przekąski zimne, słodkie i słone, napoje ciepłe i zimne w ilości odpowiedniej dla liczby uczestników Spotkania. Przykładowe dania: pierogi, barszcz czerwony, karp, tradycyjne polskie wędliny.
3. Wykonawca przygotuje trzy propozycje menu, z których każde zawierać powinno co najmniej:
 - a) dwa ciepłe dania wraz z określeniem sposobu ich podania;
 - b) cztery rodzaje zimnych przekąsek wraz z określeniem sposobu ich podania;
 - c) listę ciepłych napojów wraz z określeniem sposobu ich podania;
 - d) listę zimnych napojów wraz z określeniem sposobu ich podania.

Menu powinno określać ilość oferowanych potraw (gramatura) oraz napojów. Ilość powinna być odpowiednia dla liczby uczestników Spotkania (180 osób).

Każda propozycja menu zostanie poddana ocenie w ramach kryterium oceny oferty: JAKOŚĆ.

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 menu, które uzyska najwyższą liczbę punktów w kryterium JAKOŚĆ, 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 uczestników Spotkania. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory;
 - d) zapewnienia pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usługi co najmniej na 1 godz. przed ustaloną godziną rozpoczęcia Spotkania; zakończenie obsługi nie wcześniej niż 30 min. po zakończeniu Spotkania tzn. że wykonawca m.in. nie podejmie czynności polegających na sprzątaniu stołu przed upływem wskazanego czasu.
6. Przed rozpoczęciem Spotkania, 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 pkt 5 lit. a.

II. Lokal i sprzęt wymagany do realizacji zamówienia

1. Wykonawca powinien zagwarantować wykonanie usługi w pomieszczeniach Centrum Kongresowego ICE Kraków, w których odbędzie się Spotkanie, dla 180 osób.
2. 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.
3. Wykonawca nie może stosować zastawy jednorazowej. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia serwisu, w tym porcelanowej zastawy stołowej, w ilości odpowiedniej do liczby uczestników Spotkania, w zależności od oferowanego menu. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całości infrastruktury do zrealizowania Spotkania w ilości uzgodnionej z Zamawiającym, 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.
4. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zapewni standardową dekorację dla tego typu wydarzenia, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego.
5. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską odpowiednią do liczby uczestników Spotkania oraz zobowiązany jest do bieżącego utrzymania czystości w miejscu świadczenia usługi.

III. Forma rozliczenia

Zamawiający na pokrycie kosztów wynagrodzenia w formie pieniężnej zamierza maksymalnie przeznaczyć kwotę 20 000,00 zł brutto.

Numer sprawy: DP-011-30/2017

Załącznik nr 2 do ogłoszenia

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTY (wzór)

Zarejestrowana nazwa (firma) Wykonawcy¹

.....
.....

Zarejestrowany adres (siedziba) Wykonawcy:

ul.

kod ____ - ____ miejscowość

województwo

telefon: fax:

NIP REGON

e-mail@

Adres zamieszkania Wykonawcy²:

ul.

kod ____ - ____ miejscowość

województwo

I. Składając ofertę w postępowaniu zatytułowanym **Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkania w Centrum Kongresowym ICE Kraków w dniu 19 grudnia 2017 roku** oferuję wykonanie zamówienia za CENĘ łączną w wysokości:

..... złotych brutto

(słownie:

.....zł),

w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa podatkowego.

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

² Dotyczy wykonawcy będącego osobą fizyczną

II. Doświadczenie

Oświadczam, że wykonałem następujące usługi cateringowe w Centrum Kongresowym ICE Kraków:

L.p.	TERMIN WYKONANIA USŁUGI	WARTOŚĆ USŁUGI	LICZBA OSÓB DLA KTÓRYCH ŚWIADCZONA BYŁA USŁUGA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

III. Oświadczenia

- 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.
- Oświadczam, że jestem związany złożoną ofertą przez **14 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 podana w pkt I. cena zawiera wszystkie składniki niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia i jest ostateczna.
5. Oświadczam, że następujące część/i zamówienia, zamierzam powierzyć następującym podwykonawcy/om (**jeśli dotyczy** – wykonawca jest zobowiązany do wskazania części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom wraz z podaniem firm podwykonawców)
.....
.....
6. Oferta zawiera zapisanych i ponumerowanych stron.

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

Numer sprawy: DP-011-30/2017

Załącznik nr 3 do ogłoszenia

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 2017 r., poz. 1579).

§ 1.

1. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usługi cateringowej dla 180 osób na potrzeby organizowanego przez Zamawiającego w Centrum Kongresowym ICE Kraków spotkania świątecznego, zwanego dalej Spotkaniem, w dniu 19 grudnia 2017 roku od godziny 19.00, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy. Menu stanowi załącznik nr 2 do umowy.*.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania niniejszej umowy zgodnie z ofertą złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na **Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkania w Centrum Kongresowym ICE Kraków w dniu 19 grudnia 2017 roku** (numer sprawy DP-011-30/2017).
3. Przedmiot umowy obejmuje w szczególności:
 - 1) przygotowanie poczęstunku zgodnie z określonym w załączniku nr 2 do umowy menu, zachowując wskazane rodzaje, ilości i gramatury, używając produktów możliwe najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych oraz z uwzględnieniem estetycznych walorów wizualnych posiłków, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy;
 - 2) zapewnienie sprzętu niezbędnego do wykonania usługi, zgodnie z wymogami wskazanymi w załączniku nr 1 do umowy. Używany sprzęt powinien być w dobrym stanie technicznym oraz wizualnym, nie może nosić śladów zużycia takich jak porysowanie, ubicie, pęknięcie, rdza, plama, wygięcie, zagniecenie itp.;
 - 3) dostarczenie serwisu, w tym zastawy stołowej, w ilości odpowiedniej do liczby uczestników Spotkania. Serwis nie może nosić śladów zużycia, takich jak porysowanie, ubicie, pęknięcie, rdza, plama, wygięcie itp.;
 - 4) rozstawienie stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; obrusów z tkaniny, serwetek z materiału w kolorze odpowiadającym kolorowi obrusów, pokrowców na stoliki i krzesła według ustaleń dokonanych w Zamawiającym. Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
 - 5) zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę uczestników Spotkania. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory;
 - 6) zapewnienie odpowiedniej liczby estetycznych zamkniętych koszy na śmieci z wymiennymi workami, które zostaną ustawione w miejscach wskazanych przez Zamawiającego;
 - 7) zapewnienie pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usług co najmniej na 1 godz. przed ustaloną godziną rozpoczęcia Spotkania. Zakończenie obsługi może nastąpić nie wcześniej niż 30 min. po zakończeniu Spotkania, tzn. że Wykonawca nie podejmie czynności polegających na pakowaniu i sprzątnięciu stołu przed upływem wskazanego czasu;
 - 8) posprzątnięcie po zakończeniu obsługi i przywrócenie miejsca do stanu pierwotnego nie później niż do 1 godz. od zakończenia obsługi lub w innym koniecznym czasie uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym.
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 wskazówek 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 oraz nad współpracującymi z Wykonawcą podwykonawcami** a także za dopełnienie wszelkich zobowiązań związanych z zatrudnieniem personelu oraz z zawarciem umów z podwykonawcami**.

§ 2.

1. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy zobowiązany jest 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 obsługę cateringową przez osoby posiadające orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określone 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 na miejscu, Wykonawca jest zobowiązany poinformować o wynikach kontroli Zamawiającego. Wykonawca i Zamawiający zobowiązują się do przestrzegania regulaminu bhp i p/poż. oraz innych przepisów szczegółowych w zakresie wszystkich czynności wykonywanych przez Wykonawcę, w tym w szczególności przepisów obowiązujących w Centrum Kongresowym ICE Kraków, tj. Ogólnych Warunków Najmu, Regulaminu Obiektu ICE Kraków i zasad współpracy w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy oraz odpowiednich standardów ochrony przeciwpożarowej, stanowiących odpowiednio załączniki 3-5 do umowy. W chwili zawarcia umowy Wykonawca składa oświadczenie, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 6 do umowy. 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.
5. 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 dostarczona przez niego spowoduje chorobę lub inny rozstrój zdrowia u uczestników Spotkania, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
2. Wykonawca oświadcza, iż posiada ubezpieczenie z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków i odpowiedzialności cywilnej obejmujące okres realizacji niniejszej umowy, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości nastąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności, na kwotę nie mniejszą niż 100 000 zł, numer polisy:, obowiązującą do dnia
3. 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. Na żądanie Zamawiającego w terminie do 3 dni przed terminem świadczenia usługi, Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia w celu degustacji próbek menu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W przypadku braku akceptacji przez Zamawiającego zaoferowanych próbek, Wykonawca zobowiązany jest do

uwzględnienia wszelkich uwag Zamawiającego, niewykraczających poza treść załącznika nr 1 do umowy. Zamawiający nie będzie ponosił żadnych kosztów związanych z przygotowaniem lub dostarczeniem próbek.

2. Osobą upoważnioną w imieniu Zamawiającego do koordynowania prawidłowości wykonania niniejszej umowy, w tym do protokolarnego odbioru przed rozpoczęciem świadczenia usługi zamówionych posiłków jest, tel., e-mail.....
3. Osobą upoważnioną w imieniu Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest, tel, faks:....., e-mail:

§ 5.

1. Z tytułu wykonania umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości nie większej niż zł brutto (słownie:.....), w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
2. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na konto Wykonawcy o numerze, po wykonaniu zamówienia, w terminie do 21 dni od przedłożenia w siedzibie Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
3. W przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług nie ulegnie zmianie ani wysokość łącznego wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1.
4. Zamawiający oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku od towaru i usług (VAT) i posiada numer identyfikacji podatkowej – NIP: 676 17 87 436.
5. Wykonawca oświadcza, że *jest / nie jest*** czynnym podatnikiem podatku od towarów i usług (VAT) i posiada NIP:

§ 6.

1. Strony ustalają kary umowne przysługujące Zamawiającemu w następujących przypadkach:
 - 1) opóźnienia lub zwłoki w wykonaniu usługi w terminach uzgodnionych z Zamawiającym, wynikającej z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% wynagrodzenia łącznego, wskazanego w § 5 ust. 1, za każde pół godziny opóźnienia lub zwłoki;
 - 2) odstąpienia od umowy wynikającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 30% wynagrodzenia łącznego, wskazanego w § 5 ust. 1 umowy;
 - 3) zapewnienia posiłków w ilości mniejszej niż wynikająca z umowy – w wysokości 10% wynagrodzenia łącznego, wskazanego w § 5 ust. 1 umowy, za każde naruszenie ;
 - 4) innego niż określone powyżej nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę, w tym w szczególności: przygotowania potraw i napojów niezgodnie z menu; zastosowania niewłaściwych produktów do przygotowania zamówienia; gdy obsługa cateringowa nie będzie posiadała orzeczenia, o którym mowa w § 2 ust. 3 umowy; niezapewnienia sprzętu, serwisu lub innych elementów niezbędnych do wykonania usługi, wskazanych w załączniku nr 1 i 2 do umowy - karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia łącznego, wskazanego w § 5 ust. 1, za każde naruszenie.
2. Naliczone kary umowne mogą być potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy.
3. Na naliczoną karę umową Zamawiający każdorazowo wystawi notę obciążeniową.
4. W przypadku, gdy wysokość kary umownej przewyższa kwotę wynikającą z faktury (faktur), różnicę pomiędzy notą obciążeniową a fakturą (fakturami) Wykonawca zobowiązany jest wpłacić na rachunek Zamawiającego w terminie do 7 dni od dnia wystawienia noty obciążeniowej.
5. Roszczenia o zapłatę należnych kar umownych nie wykluczają prawa żądania zapłaty odszkodowania na zasadach ogólnych, jeżeli wysokość szkody przekroczy wysokość zastrzeżonej kary umownej.

§ 7.

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.

§ 8.

Z zachowaniem prawa do nałożenia kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 1 umowy, Zamawiający będzie mógł odstąpić od umowy:

- 1) gdy Wykonawca zaprzestał prowadzenia działalności, wszczęte zostało wobec niego postępowanie likwidacyjne, upadłościowe bądź naprawcze, w terminie 5 dni od dnia kiedy Zamawiający powziął wiadomość o okolicznościach uzasadniających odstąpienie od umowy z tych przyczyn;
- 2) jeżeli Wykonawca złoży fałszywe oświadczenie w ramach realizacji niniejszej umowy, w terminie 5 dni od dnia kiedy Zamawiający powziął informacje o okolicznościach warunkujących odstąpienie od umowy;
- 3) jeżeli Wykonawca nie jest ubezpieczony z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków i odpowiedzialności cywilnej obejmującej okres realizacji niniejszej umowy, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości nastąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności, na kwotę nie mniejszą niż 100 000 zł, w terminie 5 dni od dnia kiedy Zamawiający powziął informacje o okolicznościach warunkujących odstąpienie od umowy;
- 4) 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.

§ 9.

Z zachowaniem prawa do nałożenia kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 1 umowy, Zamawiający będzie mógł wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:

- 1) nieposiadania przez osoby wykonujące obsługę cateringową orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, zgodnie z § 2 ust. 3 umowy;
- 2) jeżeli dotychczasowy przebieg prac wskazywać będzie, iż nie jest prawdopodobnym należyte wykonanie umowy lub jej części i Wykonawca na wezwanie Zamawiającego nie zmienił w wyznaczonym terminie sposobu realizacji Umowy;
- 3) w przypadku nienależytego wykonywania umowy, które mogłoby skutkować niepełną realizacją celu umowy.

§ 10.

1. *Jeżeli Wykonawca zgodnie ze złożoną ofertą powierza w całości lub w części wykonanie umowy podwykonawcom, wówczas za działania lub zaniechania podwykonawców ponosi odpowiedzialność jak za działania lub zaniechania własne**./ Wykonawca nie powierzy wykonania umowy podwykonawcom**. W razie powzięcia przez Zamawiającego informacji o wykonywaniu przez podwykonawców zobowiązań umownych w innym zakresie niż*

wskazany w ofercie, Zamawiający może wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym, niezależnie od prawa odmowy wypłaty wynagrodzenia za zobowiązania wykonywane przez tych podwykonawców.

2. Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wierzyciela na osobę trzecią w zakresie wypełniania warunków umowy.

§ 11.

1. Wprowadzenie 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, jednym dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

- 1) Załącznik nr 1 – odpowiadać będzie załącznikowi nr 1 do ogłoszenia;
- 2) Załącznik nr 2 – menu – *odpowiadać będzie jednej z trzech propozycji złożonych przez wykonawcę wraz z ofertą, która otrzyma najwyższą liczbę punktów w kryterium JAKOŚĆ;
- 3) Załącznik nr 3 – Ogólne warunki najmu ICE Kraków
- 4) Załącznik nr 4 – Regulamin obiektu ICE Kraków
- 5) Załącznik nr 5 - Zasady współpracy w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy oraz odpowiednich standardów ochrony przeciwpożarowej przeznaczone dla osób zatrudnionych przez Podmiot trzeci, wykonujących pracę lub świadczących usługi na terenie Centrum Kongresowego ICE Kraków w Krakowie
- 6) Załącznik nr 6 - oświadczenie
- 7) Polisa wybranego wykonawcy

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

Zasady współpracy w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy oraz odpowiednich standardów ochrony przeciwpożarowej przeznaczone dla osób zatrudnionych przez Podmiot trzeci, wykonujących pracę lub świadczących usługi na terenie Centrum Kongresowego ICE Kraków w Krakowie

Definicje:

Ilekoć w niniejszych Zasadach jest mowa o:

KBF – rozumie się przez to Krakowskie Biuro Festiwalowe, gminną instytucję kultury z siedzibą w Krakowie, ul. Wygrana 2, będące operatorem i dzierżawcą ICE Kraków

Podmiocie trzecim – rozumie się przez to najemców, dzierżawców lub inne podmioty świadczące usługi, które przebywają na terenie ICE Kraków w związku z zawartą z KBF umową, a także ich podwykonawców

ICE Kraków – rozumie się przez to Centrum Kongresowe ICE Kraków w Krakowie, przy ul. M. Konopnickiej 17 w Krakowie

zatrudnionych osobach – rozumie się przez to osoby zatrudnione przez Podmiot trzeci na podstawie umowy o pracę lub na innej podstawie, w tym na podstawie umowy cywilno-prawnej

§ 1

KBF i Podmiot trzeci zobowiązują się współpracować ze sobą w zakresie i w celu zapewnienia pracownikom i innym osobom pracującym lub świadczącym usługi na terenie ICE Kraków bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.

§ 2

KBF i Podmiot trzeci ustalają, że osoba koordynującą działania, zwana dalej Koordynatorem, których cel i zakres został określony w §1 będzie wyznaczona w trybie roboczym najpóźniej na 7 dni przed wejściem na obiekt ICE Kraków. W celu prawidłowej koordynacji powyższych działań określone zostają zasady postępowania, które dotyczą wszystkich osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę oraz osób zatrudnionych na innej podstawie niż umowa o pracę w tym również na podstawie umów cywilno – prawnych, a przebywających na terenie ICE Kraków w związku z realizacją zawartej pomiędzy KBF a Podmiotem trzecim umowy.

§ 3

Obowiązki Podmiotu trzeciego wobec zatrudnionych osób

1. Obowiązki Podmiotu trzeciego w stosunku do osób wykonujących pracę lub świadczących usługi na terenie ICE Kraków, są następujące
 - a) zapoznanie z przepisami i zasadami BHP, obowiązującymi podczas wykonywania pracy oraz z zagrożeniami dla bezpieczeństwa i zdrowia podczas pracy na terenie ICE Kraków, na podstawie dostarczonych przez KBF materiałów dotyczących występujących w miejscu pracy zagrożeń i sposobów ochrony przed tymi zagrożeniami,
 - b) przeszkolenie z zakresu postanowień instrukcji przeciwpożarowej obowiązującej na terenie budynku Centrum Kongresowe ICE w Krakowie oraz poinformowanie o obowiązujących w miejscu pracy zasadach zwalczania pożarów i ewakuacji pracowników,
 - c) poinformowanie o miejscach najbliższej lokalizacji apteczek pierwszej pomocy zgodnie z informacją przesłaną przez KBF.
 - d) przeprowadzenie instruktażu stanowiskowego przed przystąpieniem do wykonywania prac na terenie ICE Kraków
 - e) zapewnienie wymaganych: odzieży i obuwia roboczego, środków ochrony indywidualnej stosownych do występujących zagrożeń oraz sprzętu niezbędnego do wykonywania pracy, posiadającego wymagane atesty,
 - f) niezwłoczne odsunięcie od pracy osoby zatrudnionej przy pracach, do których nie posiada odpowiednich uprawnień,

- g) niezwłoczne i terminowe przedstawienie na żądanie wyznaczonego Koordynatora ds. BHP, dokumentów potwierdzających: kwalifikacje zawodowe (uprawnienia do wykonywania prac np. na wysokości, energetycznych itp.), posiadanie aktualnego szkolenia w zakresie BHP, aktualne zaświadczenie lekarskie dopuszczające do pracy na danym stanowisku, orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych (w przypadku wykonywania prac przy żywności).
2. Podstawą dopuszczenia do pracy osób zatrudnionych przez Podmiot trzeci jest spełnienie przez te osoby wymagań określonych w ust. 1.lit. g.
 3. Podmiot trzeci oświadcza, że zatrudnione osoby wykonujące prace lub świadczące usługi spełniają wymagania wymienione w ust. 1, składając najpóźniej w przeddzień podjęcia prac na terenie ICE Kraków, pisemne oświadczenie.

§ 4

Obowiązki KBF

Obowiązkiem KBF jest przekazanie Podmiotowi trzeciemu instrukcji bezpieczeństwa pożarowego obowiązującej w budynku ICE Kraków oraz poinformowanie o miejscach rozlokowania apteczek pierwszej pomocy, jak również aktualnie występujących zagrożeniach mogących wystąpić podczas wykonywania prac wraz z zalecanymi sposobami ochrony przed ich oddziaływaniem na osoby pracujące.

§ 5

Obowiązki Podmiotu trzeciego wobec Koordynatora ds. BHP

1. Obowiązkiem Podmiotu trzeciego jest pisemne przekazanie Koordynatorowi ds. BHP, najpóźniej na jeden dzień roboczy przed rozpoczęcia wykonywania prac na terenie ICE Kraków:
 - a) nazwy, firmy, imienia i nazwiska Podmiotu trzeciego oraz adresu jego siedziby, telefonu, maila,
 - b) czasu trwania umowy,
 - c) rodzaju i miejsca wykonywanych prac,
 - d) wykazu osób, które będą wykonywać prace lub świadczyć usługi oraz dane osoby ich nadzorującej,
 - e) w przypadku prac serwisowych informacji o dniach i godzinach ich wykonywania.
2. Informowanie Koordynatora ds. BHP o planowanym terminie realizacji prac pożarowo niebezpiecznych, nie później niż na jeden dzień roboczy przed ich rozpoczęciem.
3. Podmiot trzeci jest zobowiązany do bieżącego aktualizowania informacji, o których mowa w ust. 1 w formie pisemnej.

§ 6

Uprawnienia Koordynatora ds. BHP

Powołany przez Strony Koordynator ds. BHP ma prawo:

1. Kontroli pod względem bezpiecznego wykonywania swoich czynności wszystkich osób wykonujących pracę lub świadczących usługi na terenie ICE Kraków .
2. Wydawania poleceń w zakresie poprawy warunków pracy i przestrzegania przepisów i zasad bhp oraz ochrony przeciwpożarowej.
3. Występowania do Podmiotu trzeciego z zaleceniem usunięcia stwierdzonych zagrożeń wypadkowych oraz uchybień w zakresie bhp.
4. Niezwłocznego wstrzymania pracy urządzenia technicznego w razie wystąpienia bezpośredniego zagrożenia życia lub zdrowia pracownika, osoby świadczącej usługi lub innej osoby. Ponowne uruchomienie urządzenia technicznego może nastąpić po usunięciu zagrożenia.
5. Niezwłocznego odsunięcia od pracy osób, które swoim zachowaniem lub sposobem wykonywania pracy lub świadczenia usług stwarzają bezpośrednie zagrożenie dla życia lub zdrowia własnego lub innych osób.
6. Zwrócenia się pisemnie do Podmiotu trzeciego z żądaniem przedłożenia do wglądu przed rozpoczęciem lub w trakcie prowadzenia prac dokumentów, o których mowa w § 5

§ 7

Zadania Koordynatora ds. BHP

Do zadań Koordynatora do spraw BHP należy:

1. Przegląd stanu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zabezpieczenia ppoż., na stanowiskach pracy osób wykonujących pracę lub świadczących usługi zatrudnionych przez Podmiot trzeci .
2. Koordynowanie – ustalanie kolejności wykonywania prac pomiędzy poszczególnymi grupami (ekipami) osób pracujących lub świadczących usługi, tak, aby ich realizacja nie powodowała zagrożenia dla życia i zdrowia ich samych i osób postronnych.
3. Koordynowanie działań związanych z zaistnieniem sytuacji awaryjnej lub innej bezpośrednio zagrażającej zdrowiu i życiu wszystkich osób wykonujących pracę lub świadczenie usług na terenie ICE Kraków.

§ 8

Wypadek przy pracy

W razie zaistnienia wypadku przy pracy, ustalenia okoliczności i przyczyn wypadku dokonuje zespół powypadkowy powołany przez Podmiot trzeci zatrudniający poszkodowaną osobę. Ustalenie przyczyn i okoliczności wypadku odbywa się w obecności przedstawiciela KBF.

§ 9

Obowiązek stosowania

Wszystkie osoby wykonujące pracę lub świadczące usługi na terenie ICE Kraków są bezwzględnie zobowiązane do przestrzegania obowiązujących przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej. Wyznaczenie koordynatora do spraw BHP nie zwalnia Podmiotu trzeciego z obowiązku zapewnienia zatrudnionym przez siebie osobom odpowiednich warunków bezpieczeństwa i higieny pracy wynikających z przepisów powszechnie obowiązujących. Każdy poszczególny pracodawca odpowiada odrębnie za stosowanie przepisów BHP.

OŚWIADCZENIE (wzór)

1. Działając w imieniu

(nazwa firmy)

z siedzibą w.....

przy ul.....

przed wydarzeniem / świadczeniem usług *

(podać nazwę realizowanego wydarzenia / rodzaj świadczenia usług* na terenie Centrum Kongresowe ICE w Krakowie i termin)

oświadczam, że:

1.1 Zostałem/am zapoznany/a z zagrożeniami występującymi na terenie Centrum Kongresowego ICE Kraków oraz sposobami ochrony przed ich oddziaływaniem, jak również zasadami i przepisami dotyczącymi bezpiecznego wykonywania prac i ochrony przeciwpożarowej w w/w obiekcie.

1.2 W imieniu firmy.....

(nazwa firmy)

oświadczam również, że:

wszyscy pracownicy kierowani przez firmę

(nazwa firmy)

oraz wszyscy pracownicy kierowani przez firmę / firmy*

.....
.....

(podać nazwę firmy /firm będących podwykonawcami, które kierują pracowników do wykonywania prac na terenie Centrum Kongresowego ICE w Krakowie)

do wykonywania prac na terenie Centrum Kongresowego ICE w Krakowie, zostali zapoznani z zagrożeniami występującymi podczas wykonywania prac w w/w obiekcie oraz sposobami ochrony przed ich oddziaływaniem, jak również zasadami i przepisami dotyczącymi bezpiecznego wykonywania prac i ochrony przeciwpożarowej w wymienionym powyżej miejscu pracy.

1.3. Jednocześnie oświadczam, że każdy z pracowników został pouczony, iż wchodząc na teren Centrum Kongresowego ICE w Krakowie i biorąc czynny udział przy pracach montażowych i demontażowych i innych, zobowiązany jest do stosowania odpowiednich do występujących zagrożeń środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego, a w szczególności:

a) odpowiedniego do zagrożeń ubrania i obuwia roboczego;

b) kasku (helmu) ochronnego,

c) sprzętu asekuracyjnego do wykonywania prac na wysokości,

d) innych nie wymienionych środków ochronnych, których użycie jest wymagane przy wykonywaniu danego typu prac.

1.4 Wszystkie osoby skierowane do wykonywania wszelkich prac w ramach wydarzenia / świadczenia usług*, posiadają niezbędne kwalifikacje i uprawnienia pozwalające na bezpieczne realizowanie powierzonych im czynności. Aktualne szkolenie w zakresie bhp, aktualne zaświadczenie lekarskie uprawniające do wykonywania pracy na danym stanowisku oraz inne aktualne zaświadczenia lekarskie uprawniające do wykonywania szczególnych typów prac, których posiadanie jest określone obowiązującymi przepisami.

.....
(podpis osoby uprawnionej)

*- niepotrzebne skreślić