

Numer sprawy: DP-011-22/2018

Kraków, dnia 18 kwietnia 2018 roku

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

**Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby spotkania delegatów Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO  
w dniu 12 czerwca 2018 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](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 na potrzeby organizowanego podczas Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO w Krakowie spotkania, zwanego dalej Spotkaniem. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do zorganizowania uroczystej kolacji dla około 500 uczestników Spotkania – w formie poczęstunku stojącego (charakter bankietowy). W trakcie bankietu Zamawiający zorganizuje trzy koncerty, w związku z tym w lokalu powinna znajdować się scena lub przestrzeń, gdzie Zamawiający mógłby postawić konstrukcję sceniczną. Minimalna powierzchnia lokalu to 800 m<sup>2</sup>. 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): 55320000-9 *Usługi podawania posiłków* 55310000-6 *Restauracyjne usługi kelnerskie*.

**3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Zamówienie będzie realizowane w dniu 12 czerwca 2018 roku.

**4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

4.1. W postępowaniu może wziąć udział wykonawca, który:

- jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej 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 na czas 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	40%
LOKALIZACJA	30%
JAKOŚĆ	30%

Numer sprawy: DP-011-22/2018

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

**liczba punktów badanej oferty =  $(C_{\min} / C_{\text{bad}}) \times 40$** , przy czym 1 pkt odpowiada 1% gdzie:

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

$C_{\text{bad}}$  – 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. Liczba punktów w każdej podkategorii będzie średnią arytmetyczną punktów przyznanych w tej kategorii przez każdego członka komisji. Każda propozycja menu będzie mogła otrzymać maksymalnie 30,00 punktów, zgodnie z następującymi podkryteriami:
- zaoferowanie w menu tradycyjnych potraw, nawiązujących do tradycji kulinarnych Małopolski i Krakowa – maksymalnie 10,00 pkt;
  - duża różnorodność użytych składników – maksymalnie 10,00 pkt;
  - zaoferowanie w menu spójnej kompozycji oferowanych dań – maksymalnie 5,00 pkt;
  - zaoferowanie różnorodnych dań wegetariańskich, wegańskich oraz zgodnych ze standardami żywieniowymi halal i kosher – maksymalnie 5,00 pkt.

W sytuacji gdy wykonawca nie przedstawi menu wraz z ofertą, oferta zostanie odrzucona.

- d. Liczba punktów uzyskanych w kryterium LOKALIZACJA będzie odnosić się do oceny odległości miejsca wykonania usługi restauracyjnej od głównego miejsca spotkań, którym będzie Muzeum Inżynierii Miejskiej w Krakowie, przy ulicy św. Wawrzyńca 15. Odległość będzie obliczana jako najkrótsza trasa piesza według portalu google maps. Punkty przyznawane będą na podstawie oświadczenia wykonawcy dotyczącego adresu lokalu, złożonego w pkt II formularza oferty, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do ogłoszenia. Oferta podlegająca ocenie może w tym kryterium otrzymać maksymalnie 30,00 punktów, według następującej punktacji:

ODLEGŁOŚĆ	LICZBA PUNKTÓW
odległość <b>do 300 m włącznie</b>	<b>30</b>
odległość <b>od 301 m do 699 m włącznie</b>	<b>15</b>
odległość <b>powyżej 700 m</b>	<b>0</b>

W sytuacji, gdy wykonawca nie przedstawi wraz z ofertą oświadczenia dotyczącego adresu lokalu, 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 restauracyjnej w zakresie wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia tj. za wynajem powierzchni wraz z zapewnieniem wszystkich potraw i napojów określonych w menu w ilości odpowiedniej dla około 500 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 wynajmu oraz należytego, 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).

Numer sprawy: DP-011-22/2018

## 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 przez wykonawcę.
- 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. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- 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:

<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-011-22/2018</b> <i>Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby spotkania delegatów</i> <i>Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO w dniu 12 czerwca 2018 roku</i> <b>Nie otwierać przed 25 kwietnia 2018 roku godzina 9:30</b></p>
---

- 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.

Numer sprawy: DP-011-22/2018

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. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- 7.1. Oferty należy składać na adres: Krakowskie Biuro Festiwalowe ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, sekretariat Biura, nie później niż do dnia **25 kwietnia 2018 roku do godziny 9:00**. Godziny pracy sekretariatu Krakowskiego Biura Festiwalowego: od poniedziałku do piątku, 8.30 – 16.30.
- 7.2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **25 kwietnia 2018 roku o godzinie 9:30** w siedzibie Krakowskiego Biura Festiwalowego, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, sala konferencyjna. Otwarcie ofert jest niejawne.
- 7.3. Weryfikacja ofert nastąpi zgodnie z obowiązującymi u Zamawiającego procedurami.
- 7.4. Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.
- 7.5. Wykonawca jest związany ofertą 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## 8. INFORMACJE KONTAKTOWE

- 8.1. Korespondencję pisemną należy kierować na adres: Krakowskie Biuro Festiwalowe, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków.
- 8.2. Korespondencję w formie elektronicznej należy kierować na adres e-mail: pkrazala@biurofestiwalowe.pl – w sprawach merytorycznych, pwawszczak@biurofestiwalowe.pl – w sprawach formalnych.
- 8.3. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami: Paulina Wawszczak, tel. +48 12 354 25 34, e-mail: pwawszczak@biurofestiwalowe.pl.
- 8.4. 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 (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-011-22/2018

Załącznik nr 1 do ogłoszenia

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby spotkania**  
**delegatów Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO w dniu 12 czerwca 2018 roku**

**I. Informacje ogólne**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej na potrzeby organizowanego przez Zamawiającego spotkania delegatów Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO, zwanego dalej Spotkaniem.
2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia na rzecz Zamawiającego usługi restauracyjnej polegającej na organizacji uroczystej kolacji dla około 500 osób w dniu 12 czerwca 2018 roku – w formie poczęstunku stojącego (charakter bankietowy). Planowane godziny Spotkania: 19.00 – 02.00. Bufet podczas Spotkania powinien obejmować dania ciepłe i przekąski zimne, słodkie i słone, napoje ciepłe i zimne w ilości odpowiedniej dla liczby uczestników Spotkania. Bufet podczas spotkania powinien składać się z tradycyjnych potraw polskich nawiązujących do tradycji kulinarnych Małopolski i Krakowa. W menu powinny być do wyboru dania kuchni wegańskiej, wegetariańskiej, mięsnej (zgodne ze standardami żywieniowymi halal i kosher).
3. W trakcie bankietu Zamawiający zorganizuje trzy koncerty, w związku z tym w lokalu powinna znajdować się scena lub przestrzeń, gdzie Zamawiający mógłby postawić konstrukcję sceniczną. Minimalna powierzchnia lokalu to 800 m<sup>2</sup>.
4. Restauracja, w której świadczone będą usługi powinna być zlokalizowana w odległości nie większej niż 700 m od głównego miejsca spotkań, którym będzie Muzeum Inżynierii Miejskiej w Krakowie przy ulicy św. Wawrzyńca 15. Odległość będzie obliczana jako najkrótsza trasa piesza wskazana przez google maps.
5. Wykonawca przygotuje trzy propozycje menu, z których każde zawierać powinno co najmniej:
  - a) sześć ciepłych dań wraz z określeniem sposobu ich podania, z których jedno będzie wegetariańskie, jedno wegańskie, dwa z rybą i dwa mięsne;
  - 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 (około 500 osób).

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

6. 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.

Numer sprawy: DP-011-22/2018

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.

7. Wykonawca zobowiązany jest do:

a) przygotowania poczęstunku zgodnie z menu, które uzyska najwyższą liczbę punktów w kryterium JAKOŚĆ, 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 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.

8. 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.

9. 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 wykonanie usługi w pomieszczeniach dla pięciuset osób, w których odbędzie się Spotkanie.

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 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.

*Numer sprawy: DP-011-22/2018*

5. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zapewni standardową dekorację dla tego typu wydarzenia, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego.
6. 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 zamierza maksymalnie przeznaczyć kwotę 118 000,00 zł brutto.

Numer sprawy: DP-011-22/2018

Załącznik nr 2 do ogłoszenia

.....  
(Pieczęć Wykonawcy)

**FORMULARZ OFERTY (wzór)**

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

.....  
.....

Zarejestrowany adres (siedziba) Wykonawcy:

ul. ....

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

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.**

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

<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



Numer sprawy: DP-011-22/2018

- I. Składając ofertę w postępowaniu zatytułowanym **Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby spotkania delegatów Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO w dniu 12 czerwca 2018 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.

## II. Lokalizacja i wielkość

Adres restauracji: .....

.....

## III. Oświadczenia

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 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 pieczęćka osób/y  
upoważnionej(ych) do reprezentowania Wykonawcy

Numer sprawy: DP-011-22/2018

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 z późn. zm.).*

### § 1.

1. W ramach niniejszej umowy 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 lokalu oferowanego przez wybranego 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 spotkania delegatów Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO w dniu 12 czerwca 2018 roku** (numer sprawy DP-011-22/2018).
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 postugiwać 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 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 a także za dopełnienie wszelkich zobowiązań związanych z zatrudnieniem personelu.

Numer sprawy: DP-011-22/2018

## § 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 dniu 12 czerwca 2018 roku.

## § 6.

1. Wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy wynosi ..... zł brutto (słownie: .....), w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy określone w ust. 1 będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze ....., w terminie do 21 dni po przedłożeniu prawidłowej faktury w siedzibie Zamawiającego.
3. Wynagrodzenie określone w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu wykonania umowy.
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: .....

Numer sprawy: DP-011-22/2018

#### § 7.

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. 1 niniejszej umowy.
2. W przypadku nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 15% wynagrodzenia, określonego w § 6 ust. 1 niniejszej umowy.
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. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
6. Naliczone kary umowne mogą zostać potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy.

#### § 8.

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.

#### § 9.

Z zachowaniem prawa do nałożenia kary umownej, Zamawiający będzie mógł odstąpić od umowy jeżeli Wykonawca został wykreślony z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej 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), w terminie 7 dni od dnia kiedy Zamawiający powziął informacje o okolicznościach warunkujących odstąpienie od umowy.

#### § 10.

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.

#### § 11.

1. Wprowadzenie wszelkich zmian treści umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

Numer sprawy: DP-011-22/2018

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**

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

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

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