

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

Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Zjazdu Funduszu Eurimages w Krakowie – organizacja bankietu

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 restauracyjnych (organizacja bankietu) w związku z organizowanym przez Zamawiającego Zjazdem Funduszu Eurimages w Krakowie, który odbędzie się w dniach 12-15 grudnia 2016 roku. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do 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 15 grudnia 2016 roku.

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 4.1. Oferty można składać wyłącznie w formie pisemnej. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 4.2. Ofertę może złożyć każdy podmiot, który za cenę 15 000 zł brutto zobowiąże się do świadczenia usług restauracyjnych (organizacji bankietu) dla 90 osób w związku z organizowanym przez Zamawiającego Zjazdem Funduszu Eurimages w Krakowie, który odbędzie się w dniach 12-15 grudnia 2016 roku, zgodnie z zaferowanym menu. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do ogłoszenia.
- 4.3. W postępowaniu mogą wziąć udział podmioty posiadające 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 2015 r., poz. 594 z późn. zm.).
- 4.4. Dokumenty jakie należy złożyć w ofercie:

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

2) **Oferowane menu bankietu;**

- *podpisane przez osoby/ę upoważnione/a 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 dodatkowo z pełnomocnictwą);*

3) **Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej**, wydane zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.)

- *w formie kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy.*

- 4.5. Dokumenty tworzące ofertę powinny być zszyte (spięte, oprawione, zbindowane) w sposób uniemożliwiający ich wypięcie (zdekompletowanie).
- 4.6. Zamawiający może wezwać wykonawców, którzy nie złożyli dokumentów, o których mowa w punkcie 4.4 lub złożyli je z błędami, do uzupełnienia w wyznaczonym terminie złożonej oferty. Z postępowania zostaną odrzucone oferty nieuzupełnione w terminie lub uzupełnione z błędami.

5. SPOSÓB OCENY OFERT I SPEŁNIANIA WARUNKÓW W POSTĘPOWANIU

- 5.1. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie złożonych dokumentów na zasadzie

spełnia / nie spełnia.

5.2. Kryterium oceny ofert:

Złożone w niniejszym postępowaniu oferty podlegać będą ocenie przez Zamawiającego według przedstawionego poniżej kryterium i zasad oceny:

Kryterium - JAKOŚĆ

Liczba punktów uzyskanych w kryterium **JAKOŚĆ** będzie odnosić się do oceny menu oferowanego przez wykonawcę w ramach wynagrodzenia wskazanego w pkt. 4.2. Punkty przyznawane będą na podstawie menu składanego wraz z ofertą.

Wykonawca będzie mógł otrzymać maksymalnie 20,00 pkt w tej kategorii. Każde menu będzie oceniane zgodnie z następującymi podkryteriami:

- nawiązanie w kompozycji menu do tradycji kulinarnej Małopolski, Krakowa oraz historii regionu - maksymalnie 8,00 pkt
- duża różnorodność użytych składników – maksymalnie 6,00 pkt
- zaoferowanie w menu oryginalnych potraw powstałych w oparciu o tradycyjne polskie składniki – maksymalnie 3,00 pkt
- zaoferowanie w menu spójnej kompozycji oferowanych dań – maksymalnie 3,00 pkt.

5.3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów.

6. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

6.1. Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej i trwale zamkniętej kopercie lub opakowaniu. Na kopercie lub opakowaniu należy umieścić następujące informacje:

<p>Nazwa i adres Wykonawcy (ewentualnie pieczęć)</p> <p>Krakowskie Biuro Festiwalowe ul. Wygrana 2 30-311 Kraków</p> <p>Nr postępowania: DP-011-9/2016</p> <p><i>Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Zjazdu Funduszu Eurimages w Krakowie – organizacja bankietu</i></p> <p>Nie otwierać przed 29 listopada 2016 roku godz. 13:30</p>

6.2. Termin i miejsce składania ofert: do dnia 29 listopada 2016 roku (wtorek) do godz. 13:00, w siedzibie Krakowskiego Biura Festiwalowego, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, sekretariat Biura, parter. Godziny pracy sekretariatu: od poniedziałku do piątku od 8.30 – 16.30. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty.

6.3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 29 listopada 2016 r. (wtorek) o godz. 13:30 (posiedzenie niejawne).

7. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

- 7.1. Ogłoszenie o postępowaniu zostało zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego www.biurofestiwalowe.pl oraz na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej Zamawiającego.
- 7.2. Wykonawca biorący udział w niniejszym postępowaniu związany jest swoją ofertą w terminie do 14 dni od dnia, w którym upływa termin składania ofert.
- 7.3. Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia zostanie zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego www.biurofestiwalowe.pl oraz na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej Zamawiającego.
- 7.4. Osoba uprawniona do kontaktu w ramach niniejszego postępowania: Zuzanna Popik, tel. 12-354-25-57 e-mail: zpopik@film-commission.pl

Wykaz załączników:

- 1) Opis przedmiotu zamówienia – załącznik **nr 1**
- 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 Zjazdu Funduszu Eurimages w Krakowie – organizacja bankietu****I. Informacje ogólne**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych w związku z organizowanym przez Zamawiającego Zjazdem Funduszu Eurimages w Krakowie, zwanym dalej Zjazdem, który odbędzie się w dniach 12-15 grudnia 2016 roku.
2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych polegających na organizacji bankietu w restauracji dla 90 osób (goście VIP Zjazdu) w dniu 15 grudnia 2016 roku – w formie uroczystej zsiadanej kolacji, w godz.: 20.00 – 24.00. Kolacja powinna składać się z przystawki, zupy, dania głównego i deseru. Do wyboru gości powinny być trzy zestawy menu: dania mięsne, dania rybne i dania wegetariańskie. Restauracja zapewni również wybór napojów bezalkoholowych (zimnych i ciepłych) oraz piwa i wina (białego i czerwonego) do wyboru gości.
3. Restauracja, w której świadczona będzie usługa powinna być zlokalizowana w obszarze dzielnicy Krakowa Stare Miasto, w obrębie plant okalających Rynek Główny i przylegających do niego ulic.
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) ciepłe posiłki powinny być gorące i przygotowane tuż przed podaniem oraz podawane bezpośrednio przez obsługę kelnerską.
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 bankietu tzn. że Wykonawca nie podejmie czynności polegających na sprzątaniu 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 Zamawiającego 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 wszelkie dania i produkty składały się ze świeżych składników o możliwie najwyższej jakości.

II. Lokal i sprzęt wymagany do realizacji zamówienia

1. Restauracja powinna gwarantować najwyższy standard usług. Menu restauracji powinno nawiązywać do tradycji kulinarnej Małopolski, Krakowa, historii regionu.
2. Wykonawca powinien zagwarantować ustronne miejsce lub osobną salę w której odbędzie się bankiet 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 koktajlowych kolacji w tym, 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 zapewnia dekoracje kwiatową i nastrojowe oświetlenie miejsca, w którym odbywać się będzie spotkanie, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego.
6. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską odpowiednią do liczby gości oraz zobowiązany jest do bieżącego utrzymania czystości w miejscu świadczenia usługi.

III. **Zamawiający na pokrycie kosztów wynagrodzenia zamierza przeznaczyć kwotę 15.000,00 zł brutto.**

.....
(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 restauracyjnych na potrzeby Zjazdu Funduszu Eurimages w Krakowie – organizacja bankietu** oferuję wykonanie zamówienia zgodnie z MENU stanowiącym załącznik do niniejszego formularza, za cenę łączną w wysokości 15 000,00 zł brutto (w tym podatek od towarów i usług)

Nazwa i adres restauracji, w której odbędzie się bankiet:

.....

.....

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 **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. Oferta zawiera zapisanych i ponumerowanych stron.

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

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

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 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 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 Zjazdu Funduszu Eurimages w Krakowie – organizacja bankietu** (numer sprawy **DP-011-9/2016**).
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 wejście 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.

§ 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 2013 r., poz. 947 z późn. zm.).

4. W przypadku przeprowadzenia kontroli sanitarnej przez upoważnione do tego inspekcje w lokalu wskazanym w § 1 ust. 1 niniejszej umowy w zakresie dotyczącym realizacji niniejszej umowy, 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 zaserwowane 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 do dnia 15 grudnia 2016 roku.

§ 6.

1. Wynagrodzenie należne **Wykonawcy** z tytułu realizacji świadczeń określonych w § 1 ust. 1 umowy wynosi **15 000,00 zł brutto (słownie: piętnaście tysięcy złotych brutto)**, w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne przelewem na numer rachunku bankowego 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.

§ 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. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
4. 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 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 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), w terminie 5 dni od dnia kiedy Zamawiający powziął informacje o okolicznościach warunkujących odstąpienie od umowy.

§ 10.

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 trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwóch 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.*