

DP-011-33/2017

Kraków, dnia 29 grudnia 2017 r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE
NA PODSTAWIE ART. 138o USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH
Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby
Festiwalu Opera Rara w Krakowie – organizacja bankietu inauguracyjnego

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 inauguracyjnego) w związku z organizowanym przez Zamawiającego Festiwalem Opera Rara w Krakowie, zwanym dalej Festiwalem. 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 18 stycznia 2018 roku.

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

4.1. W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy wpisani 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).

4.2. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu wykonawców zostanie dokonana w oparciu o dokument, o którym mowa w punktach 6.1. lit. e.

5. KRYTERIA OCENY OFERT

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

5.1. Wykonawca zobowiązany jest podać w formularzu oferty cenę brutto (z VAT) za realizację zamówienia w wysokości nieprzekraczającej kwoty 15 000,00 zł brutto. Podana w ofercie cena brutto musi uwzględniać

wszystkie wymagania Zamawiającego określone w ogłoszeniu i obejmować wszelkie koszty, jakie wykonawca poniesie z tytułu należytego oraz zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami prawa wykonania przedmiotu zamówienia.

5.2. Liczba punktów uzyskanych w kryterium CENA będzie obliczana zgodnie z następującym wzorem:

liczba punktów za cenę rozliczaną w formie pieniężnej = $(C_{min} / C_{bad}) \times 40$, przy czym 1 pkt odpowiada 1% gdzie:

C_{min} – najniższa zaoferowana cena, obliczona w sposób wskazany w pkt 5.1

C_{bad} – cena oferty badanej, obliczona w sposób wskazany w pkt 5.1

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

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

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

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

6. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ WYMAGANE DOKUMENTY

6.1. 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) Oferowane menu;
- e) 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).

6.2. Dokument, o którym mowa w pkt 6.1. lit. e 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. 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-011-33/2017 <i>Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby</i> <i>Festiwalu Opera Rara w Krakowie – organizacja bankietu inauguracyjnego</i> Nie otwierać przed 5 stycznia 2018 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.

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 **5 stycznia 2018 r. godz. 10:00**. Godziny pracy sekretariatu Krakowskiego Biura Festiwalowego: od poniedziałku do piątku, 8.30 – 16.30 (2 stycznia 2018 roku Biuro będzie nieczynne).
- 7.2 Otwarcie ofert nastąpi w dniu **5 stycznia 2018 r. godz. 10:30** w siedzibie Krakowskiego Biura Festiwalowego, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, sala konferencyjna.
- 7.3 Otwarcie ofert jest niejawne.

- 7.4 Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.
- 7.5 Wykonawca jest związany ofertą 14 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: awyrobek@biurofestiwalowe.pl
- 8.3. Osoba uprawniona do porozumiewania się z wykonawcami: Agnieszka Wyrobek-Kaczor, tel. +48 12 354 26 28, +48 515 137 990, e-mail: awyrobek@biurofestiwalowe.pl.

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 – załącznik **nr 3**

Załącznik nr 1 do ogłoszenia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

***Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Festiwalu Opera Rara w Krakowie
- organizacja bankietu inauguracyjnego***

I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych (organizacja bankietu inauguracyjnego) w związku z organizowanym przez Zamawiającego Festiwalem Opera Rara w Krakowie, zwanym dalej Festiwalem.
2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych polegających na organizacji bankietu w restauracji dla 100 osób (zaproszeni goście VIP Festiwalu) w dniu 18.01.2018 roku – w formie bankietu typu standing party (nieformalny charakter), w godz.: 22.00 – 02.00. Bufet bankietu powinien obejmować przekąski zimne, słodkie i słone, napoje ciepłe i zimne. Przykładowe dania: tatar wołowy, śledzie przyrządzone na kilka sposobów, tradycyjne polskie sery oraz wyselekcjonowane wędliny, pasztety tradycyjne, paszтет z dziczyzny, policzki z jelenia, tarty na słodko i słono, koreczki z wykorzystaniem sezonowych warzyw i tradycyjnych serów, przekąski z wykorzystaniem gęsi, kaczki oraz polskich ryb, sernik, ciasto czekoladowe.
3. Restauracje, w których świadczone będą usługi powinny być zlokalizowane w pobliżu Centrum Kongresowego ICE Kraków (ul. M. Konopnickiej 17). Maksymalna odległość od ICE Kraków powinna wynosić 2 km.
4. Zarówno napoje ciepłe i zimne, jak i podawane potrawy powinny być jak najświeższe oraz należy serwować je w zwyczajowo przyjętych temperaturach, to znaczy:
 - a) kawa/herbata podawana w filiżankach musi być gorąca;
 - b) napoje zimne (woda oraz soki) podawane będą w temperaturze pokojowej;
 - c) zimne przekąski powinny być przygotowane tuż przed podaniem, powinny być przechowywane w sposób zapewniający ich świeży wygląd i smak oraz nie powinny być podawane wprost z lodówki. Niedopuszczalne jest podawanie przekąsek zawierających produkty obesznięte (np. pieczywo, wędlina, musy, serki), zwiędnięte (np. warzyw lub owoców) lub roztopione (np. masło, ser);
 - d) ciepłe posiłki powinny być gorące i przygotowane tuż przed podaniem.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) przygotowania poczęstunku zgodnie z ustalonym menu, zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwie najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
 - b) rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
 - c) zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory i posługiwać się językiem angielskim w stopniu umożliwiającym komunikację z gośćmi w zakresie ustalonego menu i świadczonych usług;
 - d) zapewnienia pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usługi co najmniej na 1 godz. przed ustaloną godziną przybycia gości; zakończenie obsługi nie wcześniej niż 30 min. po zakończeniu bankietu tzn. że wykonawca m.in. nie podejmie czynności polegających na 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 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. Restauracja powinna gwarantować najwyższy standard usług potwierdzony odpowiednimi certyfikatami i wskazaniem branżowymi, np. Michelin czy Gault&Millau. Menu restauracji powinno nawiązywać do tradycji kulinarnej Małopolski, Krakowa, historii regionu.
2. Wykonawca powinien zagwarantować ustronne miejsce lub osobną salę na 100 osób, w której odbędzie się bankiet, tak aby goście uczestniczący w spotkaniu mieli zagwarantowaną dyskrecję.
3. Wykonawca zapewnia wszelkie urządzenia niezbędne do wykonania zamówienia, w tym stoły bufetowe. Używany sprzęt powinien być w doskonałym stanie technicznym oraz wizualnym, nie może mieć śladów zużycia, takich jak porysowanie, ubicie, pęknięcie, rdza, plama, wygięcie, zagniecenie itp. Wszelkie koszty związane z użytkowaniem sprzętu ponosi wykonawca.
4. Wykonawca nie może stosować zastawy jednorazowej. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia serwisu, w tym porcelanowej zastawy stołowej w ilości odpowiedniej do liczby gości w zależności od oferowanego menu. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całości infrastruktury do zrealizowania bankietu, w szczególności odpowiednich stołów bufetowych, stolików koktajlowych, krzeseł i stołów bankietowych, wyposażonych w pokrowce, obrusów z tkanin, serwetek z materiału w kolorze odpowiadającym kolorowi obrusów, zastawy, szkła i pozostałego sprzętu gastronomicznego niezbędnego do estetycznego wyeksponowania posiłków. Przez cały okres świadczenia usługi Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania świeżości posiłków oraz zachowania odpowiedniej temperatury ich podania.
5. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zapewni standardową dekorację dla tego typu wydarzenia i nastrojowe oświetlenie miejsca, w którym odbywać się będzie spotkanie, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego.
6. Zamawiający na 5 dni przed rozpoczęciem świadczenia usług, wskaże liczbę osób biorących udział w bankiecie. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską odpowiednią do liczby gości oraz zobowiązany jest do bieżącego utrzymania czystości w miejscu świadczenia usługi.

III. Forma rozliczenia

1. W zamian za świadczenia zaoferowane przez Wykonawcę w ramach ceny ofertowej, Zamawiający zapłaci wynagrodzenie pieniężne w wysokości określonej przez Wykonawcę w ofercie.
2. Zamawiający na pokrycie kosztów wynagrodzenia w formie pieniężnej zamierza maksymalnie przeznaczyć kwotę 15 000,00 zł brutto.

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTY (wzór)

Zarejestrowana nazwa (firma) Wykonawcy ¹

.....
.....
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 Festiwalu Opera Rara w Krakowie- organizacja bankietu inauguracyjnego** oferuję wykonanie zamówienia za CENĘ:

.....zł brutto

(słownie:.....),

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

Nazwa i adres restauracji, w której odbędzie się bankiet:

.....
.....

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. 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 **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*

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 restauracji oferowanej przez wybranego w danej części wykonawcę>.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania niniejszej umowy zgodnie z ofertą złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na **Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Festiwalu Opera Rara w Krakowie – organizacja bankietu inauguracyjnego** (numer sprawy DP-011-33/2017).
3. W ramach realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
 - 1) zapewnienia na czas świadczenia usług restauracyjnych we wskazanych godzinach i zakresie lokalu, o którym mowa w ust. 1, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy*;
 - 2) przygotowania potraw zgodnie z menu będącym załącznikiem nr 2 do umowy**, zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwie najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
 - 3) rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
 - 4) zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory i posługiwać się językiem angielskim w stopniu umożliwiającym komunikację z gośćmi w zakresie świadczonych usług;
 - 5) zapewnienia na czas trwania usługi pełnej dostępności menadżera lub innej osoby mogącej podejmować decyzje, w celu rozwiązywania szybko i skutecznie ewentualnych problemów.

4. Wykonawca zobowiązuje się, że przy wykonywaniu zobowiązań wynikających z niniejszej umowy dołoży należytej staranności wymaganej w stosunkach gospodarczych pomiędzy podmiotami profesjonalnie świadczącymi swoje usługi, w szczególności dołoży wszelkich starań w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa dla informacji wrażliwych, w jakich posiadanie wejdzie w związku z realizacją niniejszej umowy.
5. Wykonawca oświadcza, że uzyskał od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego wykonania umowy.
6. Przy realizacji postanowień niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania 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 2016 r., poz. 1866 z późn. zm.).
4. W przypadku przeprowadzenia kontroli sanitarnej przez upoważnione do tego inspekcje w miejscu wykonywania niniejszej umowy, wskazanym w § 1 ust. 1, w zakresie dotyczącym świadczenia usług objętych niniejszą umową, Wykonawca jest zobowiązany poinformować o wynikach kontroli Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązuje się do ścisłej współpracy z Zamawiającym w tym do udzielania Zamawiającemu, na jego żądanie, wszelkich informacji o przebiegu realizacji niniejszej Umowy a także do informowania Zamawiającego o wszelkich przeszkodach w jej realizacji.
6. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.

§ 3.

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

§ 4.

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

§ 5.

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

§ 6.

1. Wynagrodzenie należne **Wykonawcy** z tytułu realizacji świadczeń określonych w § 1 ust. 1 umowy wynosi zł brutto (słownie:), w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
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:

§ 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.
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.*