

Numer sprawy: DP-011-26/2018

Kraków, dnia 24 kwietnia 2018 roku

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

**Organizacja strefy gastronomicznej na potrzeby spotkania delegatów Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO
w dniach od 12 do 14 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, tel. 12 354 25 00, faks: 12 354 25 01.

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 2.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych - organizacja strefy gastronomicznej na dziedzińcu Muzeum Inżynierii Miejskiej w Krakowie przy ulicy św. Wawrzyńca 15 podczas organizowanego przez Zamawiającego Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO w Krakowie, zwanego dalej Spotkaniem. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia, przy czym wykonawca przedstawi wraz z ofertą propozycje menu zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego ogłoszenia.
- 2.2. Kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): *55520000-1 Usługi dostarczania posiłków 55500000-5 Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków 55510000-8 Usługi bufetowe*

3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie realizowane w dniach 12, 13, 14 czerwca 2018 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%
JAKOŚĆ	25%
ILOŚĆ	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;

Numer sprawy: DP-011-26/2018

- c. Liczba punktów uzyskanych w kryterium JAKOŚĆ będzie odnosić się do oceny proponowanego menu, przedłożonego przez wykonawcę wraz z ofertą oraz listy stanowisk wraz ze wskazaniem rodzaju kuchni (pkt III formularza oferty, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do ogłoszenia). Propozycja menu i lista stanowisk będzie podlegać indywidualnej ocenie każdego członka komisji i może otrzymać maksymalnie 25,00 punktów, zgodnie z następującymi podkryteriami:
- zaoferowanie różnorodnych, tradycyjnych potraw polskich, nawiązujących do tradycji kulinarnych Małopolski i Krakowa – maksymalnie 10,00 pkt;
 - zaoferowanie różnorodnych i atrakcyjnych potraw kuchni wegańskiej, wegetariańskiej i mięsnej (zgodne ze standardami żywieniowymi halal i kosher) – maksymalnie 5,00 pkt;
 - gramatura posiłków/wielkość porcji – 5,00 pkt;
 - zaoferowanie różnorodnych i atrakcyjnych potraw kuchni włoskiej, meksykańskiej, kuchni orientalnej i innych – 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 ILOŚĆ będzie odnosić się do oceny ilości stanowisk żywieniowych, które wykonawca zapewni na dziedzińcu Muzeum Inżynierii Miejskiej w Krakowie, przy ulicy św. Wawrzyńca 15. 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, według następującej punktacji:

ILOŚĆ STANOWISK	LICZBA PUNKTÓW
8 stanowisk i więcej	25
7 stanowisk	15
6 stanowisk	7
5 stanowisk	0

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 różnorodnego wyżywienia, niezależnie od preferencji kulinarnych, w ilości odpowiedniej dla 500 osób przez trzy dni, co łącznie daje 1500 posiłków.

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, 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. Oferowane menu według wymogów określonych w załączniku nr 1 do ogłoszenia;

Numer sprawy: DP-011-26/2018

- 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 nieprzejrystej 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-011-26/2018
Organizacja strefy gastronomicznej na potrzeby spotkania delegatów
Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO
w dniach od 12 do 14 czerwca 2018 roku
Nie otwierać przed 7 maja 2018 roku, godz. 9:30

- 6.6. Zamawiający nie odpowiada za pominięcie lub otworzenie 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.

Numer sprawy: DP-011-26/2018

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 **7 maja 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 **7 maja 2018 roku o godzinie 9:30** w siedzibie Krakowskiego Biura Festiwalowego, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, sala konferencyjna.
- 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 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 – załącznik nr 3

Numer sprawy: DP-011-26/2018

Załącznik nr 1 do ogłoszenia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Organizacja strefy gastronomicznej na potrzeby spotkania delegatów Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO w dniach od 12 do 14 czerwca 2018 roku

I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych - organizacja strefy gastronomicznej na dziedzińcu Muzeum Inżynierii Miejskiej w Krakowie przy ulicy św. Wawrzyńca 15 podczas organizowanego przez Zamawiającego Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO w Krakowie, zwanego dalej Spotkaniem. Dokładne miejsce ustawienia stoisk zostanie ustalone przez strony w trybie roboczym.
2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia na rzecz Zamawiającego usługi cateringowej polegającej na organizacji strefy gastronomicznej dla 500 osób w dniach 12, 13, 14 czerwca 2018 roku – w formie obiadu stojącego. Zamawiający wymaga, aby wykonawca zorganizował co najmniej 5 stoisk. Planowane godziny wydawania posiłków:
 - a) 12.06.2018r. 13.00 – 14.30,
 - b) 13.06.2018r. 12.00 – 13.30,
 - c) 14.06.2018r. 12.00 – 13.30.
3. Bufet podczas spotkania powinien składać się z różnorodnych i atrakcyjnych potraw, w tym tradycyjnych potraw polskich nawiązujących do tradycji kulinarnych Małopolski i Krakowa, menu kuchni wegańskiej, wegetariańskiej, mięsnej (zgodne ze standardami żywieniowymi halal i kosher), kuchni włoskiej, meksykańskiej, kuchni orientalnej i innych.
4. Wykonawca przygotowuje propozycje menu, które zawierać powinno co najmniej:
 - a) dwa dania wegańskie wraz z określeniem sposobu ich podania;
 - b) dwa dania wegetariańskie wraz z określeniem sposobu ich podania;
 - c) dwa dania mięsne wraz z określeniem sposobu ich podania;
 - d) cztery rodzaje zimnych przekąsek wraz z określeniem sposobu ich podania;
 - e) listę napojów wraz z określeniem sposobu ich podania.

Menu powinno określać ilość oferowanych potraw (gramatura) oraz napojów w przeliczeniu na porcję. Ilość powinna być odpowiednia dla liczby uczestników Spotkania (1500 osób przez cały okres obowiązywania umowy 12, 13, 14.06.2018 rok).

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

5. Zarówno napoje ciepłe i zimne, jak i podawane potrawy powinny być jak najświeższe oraz należy serwować je w zwyczajowo przyjętych temperaturach, to znaczy:
 - a) napoje zimne (woda oraz soki) podawane będą w temperaturze pokojowej;
 - b) 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-011-26/2018

Niedopuszczalne jest podawanie przekąsek zawierających produkty obeschnięte (np. pieczywo, wędlina, musy, serki), zwiędnięte (np. warzyw lub owoców) lub roztopione (np. masło, ser);

c) ciepłe posiłki powinny być gorące i przygotowane tuż przed podaniem.

6. Wykonawca zobowiązany jest do:

a) przygotowania potraw zgodnie z zaproponowanym menu, używając produktów możliwe najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;

b) rozstawienia stoisk zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącego porządkowania oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;

c) zapewnienia profesjonalnej obsługi w zakresie gwarantującym sprawną obsługę uczestników Spotkania. Obsługa ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory. Wymagana jest od obsługi znajomość języka angielskiego w stopniu umożliwiającym swobodną komunikację;

d) zapewnienia odpowiedniej liczby estetycznych zamykanych koszy na śmieci z wymiennymi workami, które zostaną ustawione w miejscach wskazanych przez Zamawiającego;

e) zapewnienia pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usługi co najmniej na 45 minut przed ustaloną godziną wydawania posiłków, wskazaną w pkt 2 lit. a-c; zakończenie obsługi nie wcześniej niż 30 min. po zakończeniu wydawania posiłków tzn. że wykonawca m.in. nie podejmie czynności polegających na zamykaniu stoisk przed upływem wskazanego czasu.

7. Przed rozpoczęciem wydawania posiłków, Zamawiający ma możliwość każdorazowej protokolarnej weryfikacji ilości, jakości i świeżości dań oferowanych w ramach menu, a Wykonawca ma obowiązek zapewnienia osobom wskazanym przez Zamawiającego możliwości dokonania weryfikacji w dogodnym miejscu i czasie np. w miejscu świadczenia usługi w określonym czasie przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.

8. Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby dania i produkty były jak najświeższe i uwzględniały wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.

II. Miejsce i sprzęt wymagany do realizacji zamówienia

1. Wykonawca powinien zagwarantować wykonanie usługi na dziedzińcu Muzeum Inżynierii Miejskiej w Krakowie dla 1500 osób łącznie (500 osób każdego dnia).

2. 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.

3. Wykonawca może stosować zastawę jednorazową. 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 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 75 000,00 zł brutto.

Numer sprawy: DP-011-26/2018

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

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)

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

Numer sprawy: DP-011-26/2018

- I. Składając ofertę w postępowaniu zatytułowanym **Organizacja strefy gastronomicznej na potrzeby spotkania delegatów Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO w dniach od 12 do 14 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. Zobowiązuję się do zapewnienia co najmniej stanowisk.

- III. Lista stanowisk wraz ze wskazaniem rodzaju kuchni:

IV. 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 pieczętka osób/y
upoważnionej(ych) do reprezentowania Wykonawcy

Numer sprawy: DP-011-26/2018

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 cateringowych - organizacji strefy gastronomicznej dla 500 osób w dniach 12, 13, 14 czerwca 2018 roku (łącznie 1500 posiłków) na dziedzińcu Muzeum Inżynierii Miejskiej w Krakowie przy ulicy św. Wawrzyńca 15, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy, podczas organizowanego przez Zamawiającego Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO w Krakowie, zwanego dalej Spotkaniem. 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 zatytułowanego **Organizacja strefy gastronomicznej na potrzeby spotkania delegatów Kongresu Miast Kreatywnych UNESCO w dniach od 12 do 14 czerwca 2018 roku** (numer sprawy DP-011-26/2018).
3. Przedmiot umowy obejmuje w szczególności:
 - 1) zapewnienie co najmniej ...** stoisk;
 - 2) rozstawienie stoisk zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącego porządkowania oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
 - 3) przygotowanie posiłków zgodnie z określonym w załączniku nr 2 do umowy menu, zachowując wskazane rodzaje, ilości i gramatury, używając produktów możliwie najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych oraz z uwzględnieniem estetycznych walorów wizualnych posiłków, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy;
 - 4) 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.;
 - 5) zapewnienie profesjonalnej obsługi w zakresie gwarantującym sprawną obsługę uczestników Spotkania. Obsługa ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory. Wymagana jest od obsługi znajomość języka angielskiego w stopniu umożliwiającym swobodną komunikację;
 - 6) zapewnienia odpowiedniej liczby estetycznych zamkniętych koszy na śmieci z wymiennymi workami, które zostaną ustawione w miejscach wskazanych przez Zamawiającego;
 - 7) zapewnienie pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usługi co najmniej na 45 minut przed ustaloną godziną podawania posiłków; zakończenie obsługi nie wcześniej niż 30 min. po wskazanej godzinie tzn. że wykonawca m.in. nie podejmie czynności polegających na zamykaniu stoisk przed upływem wskazanego czasu.
 - 8) posprzątkanie po zakończeniu obsługi i przywrócenie miejsca do stanu pierwotnego nie później niż do 2 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

Numer sprawy: DP-011-26/2018

usługi, w szczególności dotoży 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 celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy oraz odpowiednich standardów ochrony przeciwpożarowej. W chwili zawarcia umowy.
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 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. Przed rozpoczęciem wydawania posiłków, Zamawiający ma możliwość każdorazowej protokolarniej weryfikacji ilości, jakości i świeżości dań oferowanych w menu, a Wykonawca ma obowiązek zapewnienia osobom wskazanym przez Zamawiającego możliwości dokonania weryfikacji w dogodnym miejscu i czasie np. w miejscu świadczenia usługi w określonym czasie przed rozpoczęciem realizacji zamówienia. W przypadku braku akceptacji przez

Numer sprawy: DP-011-26/2018

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 zamówionych posiłków przed rozpoczęciem świadczenia usługi 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 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 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 wskazanych w załączniku nr 1 do umowy, 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 lub znajomości języka angielskiego w stopniu umożliwiającym swobodną komunikację, niezapewnienia sprzętu 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.

Numer sprawy: DP-011-26/2018

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, 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.

Numer sprawy: DP-011-26/2018

§ 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 propozycji złożonej przez wykonawcę wraz z ofertą;
- 3) Załącznik nr 3 - Polisa wybranego wykonawcy

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