

DP-011-29/2018

Kraków, dnia 25 maja 2018 r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

NA PODSTAWIE ART. 138o USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

***Świadczenie usług cateringowych na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego
w terminie od dnia 23 czerwca 2018 r. do dnia 31 grudnia 2018 r.***

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 na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego od dnia 23 czerwca 2018 r. do dnia 31 grudnia 2018 r. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.
- 2.3. Kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55500000-5 Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków 55320000-9 Usługi podawania posiłków.

3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie realizowane od dnia 23 czerwca 2018 r. do dnia 31 grudnia 2018 r.

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 4.1. W postępowaniu może wziąć udział Wykonawca, który:
- a. Wykaże się wpisem do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie działalności gastronomicznej (w tym cateringowej), 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.) **lub** takim wpisem wykaże się inny członek konsorcjum, w skład którego wchodzi Wykonawca lub takim wpisem wykaże się podwykonawca, za pomocą którego Wykonawca ma zamiar realizować zamówienie;
 - b. jest ubezpieczony w okresie realizacji umowy z tytułu odpowiedzialności cywilnej, ze szczególnym uwzględnieniem szkód osobowych wynikających z zatruc pokarmowych, powstałych w związku z prowadzeniem działalności gastronomicznej, 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).

DP-011-29/2018

5. KRYTERIA OCENY OFERT

5.1. Oferty będą oceniane według następujących kryteriów:

a.

NAZWA KRYTERIUM	WAGA
CENA	55 %
JAKOŚĆ I ESTETYKA PODANIA	45 %

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

liczba punktów badanej oferty = $(C_{\min} / C_{\text{bad}}) \times 55$, przy czym 1 pkt odpowiada 1% gdzie:

$C_{\min}$ – najniższa zaoferowana cena, obliczona w sposób wskazany w pkt 5.2. (str.3 ogłoszenia);

C_{bad} – cena oferty badanej, obliczona w sposób wskazany w pkt 5.2. (str.3 ogłoszenia);

c. W kryterium JAKOŚĆ I ESTETYKA PODANIA - Wykonawca będzie mógł otrzymać maksymalnie: 45,00 punktów, przy czym 1 pkt odpowiada 1%. Liczba punktów uzyskanych w kryterium JAKOŚĆ I ESTETYKA PODANIA będzie przyznana w oparciu o zdjęcia, załączone do oferty przez Wykonawcę (nie więcej niż 4 zdjęcia stołu szwedzkiego, nie więcej niż 3 zdjęcia sali bankietowej oraz po 1 zdjęciu wskazanych poniżej dań (nie więcej niż 6 zdjęć posiłków) oraz w oparciu o dostarczone przez Wykonawcę próbki posiłków, w następujący sposób:

1. **Zdjęcia** prezentujące sposób realizacji usługi, w zakresie aranżacji stołu szwedzkiego, sali bankietowej oraz wykonania dań, w celu przyznania ofertom punktów w kryterium *jakość i estetyka podania* tj.

- DLA ZDJĘĆ STOŁU SZWEDZKIEGO (nie więcej niż 3 zdjęcia): maksymalnie 3,00 punkty za estetyczny wygląd i prezentację posiłków tj.:

- jednolita kompozycja kolorystyczna obrusu, zawieszek, serwet, dekoracji kwiatowych, świeczek i innych ozdób; preferowane kolory to czarny, biały, kolory pastelowe, preferowane zawieszki typu stretch;
- wykorzystanie nowoczesnej zastawy stołowej (preferowane kwadratowe), sztuców zgodnie ze sztuką stołu, ekspozycja dań na paterach, schodach i piramidach z łupka lub hartowanego szkła i z wykorzystaniem innych sprzętów gastronomicznych;
- użycie ciekawych i estetycznych sposobów na podanie potraw tj. papilotów, kieliszków, miseczek, etc.
- stosowne oświetlenie;

- DLA ZDJĘĆ SALI BANKIETOWEJ (nie więcej niż 3 zdjęcia): maksymalnie 3,00 punkty za estetyczny wygląd, prezentację posiłków oraz aranżację sali tj.:

- odpowiednie ustawienie i kolorystyka stołów i krzeseł; preferowane stoły okrągłe na min. 10 osób z pokrowcami na stoły o krzesła o jednolitej kolorystyce, najlepiej typu stretch;
- stosowna dekoracja sali, oświetlenie bankietowe, świeczki, dekoracja kwiatowa;
- ułożenie zastawy (najlepiej nowoczesnej) w sposób zgodny ze sztuką stołu (kieliszki do różnych rodzajów wina, wody, widelce do przystawek i widelce deserowe, materiałowe serwetki itp.);

DP-011-29/2018

- DLA ZDJĘĆ DAŃ: (po 1 zdjęciu wskazanych poniżej dań, łącznie 6 zdjęć) jedno zdjęcie powinno przedstawiać przynajmniej jedno danie z każdego ze wskazanych poniżej rodzajów posiłków, zgodnie z opisem znajdującym się w tabeli nr 2 Załącznika nr 1 do Ogłoszenia, wykonawca może otrzymać maksymalnie 12,00 punktów za estetyczny wygląd, różnorodność użytych składników, staranność wykonania, nowoczesną dekorację potraw, wizualną świeżość posiłków:
 - Przekąski na pieczywie,
 - Mini szaszłyki,
 - Tarty/vol-au-vent/naleśniki,
 - Roladki,
 - Przekąski w kieliszkach,
 - Patery.
- 2. **Próbki posiłków - Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do siedziby Zamawiającego w dniu 7 czerwca 2018 r. w godzinach od 9.00 do 10.30** po jednej próbce z każdego ze wskazanych poniżej rodzajów posiłków, zgodnie z opisem znajdującym się w tabeli nr 2 Załącznika nr 1 do Ogłoszenia, z zastrzeżeniem, iż przynajmniej jeden z niżej wskazanych posiłków, w tym przynajmniej jedna kanapka, powinien być posiłkiem bezglutenowym oraz przynajmniej jeden z niżej wskazanych posiłków powinien być wegetariański; Wykonawca może otrzymać w tej podkategorii maksymalnie 27,00 punktów za estetyczny wygląd, różnorodność użytych składników, staranność wykonania, nowoczesną dekorację potraw, wizualną świeżość posiłków, smak i zapach:
 - kanapka klubowa, o której mowa w części III lit. c **załącznika nr 1 (max3pkt)**
 - kanapka dekoracyjna, o której mowa w części III lit. d **załącznika nr 1 (max3pkt)**;
 - tartinka, o której mowa w części III lit. f **załącznika nr 1 (max3pkt)**;
 - tarta, o której mowa w części III lit. j **załącznika nr 1(max3pkt)**;
 - roladki, o których mowa w części VI, tabela nr 2 **załącznika nr 1, (max3pkt)**;
 - 3 różne przekąski w kieliszkach, o których mowa w części VI, tabela nr 2 **załącznika nr 1 (max 9 pkt)**
 - bufet słodki, o którym mowa w części VI, tabela nr 2 **załącznika nr 1, (max3pkt)**;

Dostarczone przez Wykonawców próbki muszą rozmiarem/gramaturą/ilością odpowiadać 1 porcji na osobę określonej dla danego rodzaju posiłku w części III **załącznika nr 1** oraz wizualnie i jakościowo odzwierciedlać posiłki, które serwowane będą podczas realizacji zamówienia. Posiłek bezglutenowy powinien być odpowiednio oznaczony i zaserwowany w taki sposób by uniemożliwić, czy też maksymalnie zminimalizować kontaminację z innymi, glutenowymi posiłkami, ponadto Wykonawca powinien wskazać producenta użytego pieczywa bezglutenowego. Podobnie, posiłek wegetariański powinien być odpowiednio oznaczony. W celu umożliwienia weryfikacji wizualnego odzwierciedlenia zaprezentowanych próbek w trakcie realizacji zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość sfotografowania każdej próbki dostarczonej mu przez Wykonawcę. Dostarczone przez Wykonawców próbki nie będą podlegały zwrotowi oraz nie będzie Wykonawcy przysługiwało za nie wynagrodzenie.
- d. Punkty przyznawane będą na podstawie zdjęć przedłożonych przez Wykonawcę wraz z ofertą oraz próbek dostarczonych Zamawiającemu w terminie wskazanym w pkt. 5.1.c.2 ogłoszenia.
- e. W sytuacji gdy Wykonawca nie przedłoży wymaganej liczby zdjęć otrzyma zero punktów w danej podkategorii. W sytuacji gdy zdjęcia nie będą umożliwiały oceny wszelkich aspektów opisanych w pkt. 5.1c.1 ogłoszenia, Wykonawca otrzyma odpowiednio mniejszą liczbę punktów we wskazanych podkategoriach.
- f. W sytuacji gdy Wykonawca nie przedłoży wszystkich wymaganych w pkt. 5.1.c.2. próbek, uczyni to po upływie wskazanego terminu otrzyma zero punktów w danej podkategorii, w sytuacji gdy Wykonawca przedłoży/dostarczy próbki w gramaturze/ilości/rozmiarze mniejszych niż określona w pkt. 5.1.c.2 otrzyma odpowiednio mniej punktów w danej podkategorii.

DP-011-29/2018

5.2. Opis sposobu obliczenia ceny:

Wykonawca zobowiązany jest podać w formularzu oferty w pkt I cenę brutto (z podatkiem od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa) za poszczególne zestawy oraz potrawy, zgodnie z tabelami numer 1 i 2 w formularzu oferty, będącej załącznikiem nr 2 do niniejszego ogłoszenia. Ceną oferty będzie suma cen z tabeli numer 1 i suma średnich cen poszczególnych kategorii z tabeli numer 2.

Sposób obliczenia ceny oferty podawany będzie wyłącznie w celu porównania złożonych ofert. W trakcie realizacji zamówienia obowiązywać będą ceny za poszczególne zestawy i potrawy podane przez Wykonawcę w formularzu oferty.

Podane w ofercie ceny brutto muszą uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w Załączniku nr 1 do niniejszego ogłoszenia, obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytego oraz zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami prawa wykonania przedmiotu zamówienia.

5.3. Ocena i punktacja:

- a. Zdjęcia, o których mowa w pkt 5.1.c.1 ogłoszenia w każdej podkategorii określonej w pkt 5.1.c.1 oraz próbki o których mowa w pkt 5.1.c.2 podlegały będą indywidualnej ocenie każdego członka komisji. Każdy członek komisji przy ocenie każdej z podkategorii będzie mógł przyznać punkty w liczbie nieprzekraczającej maksymalnej wysokości określonej w pkt 5.1.c dla każdej z podkategorii.
- b. Liczba punktów w każdej podkategorii będzie średnią punktów przyznanych w tej podkategorii przez każdego członka komisji.
- c. Ostateczna liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium JAKOŚĆ I ESTETYKA PODANIA będzie sumą punktów przyznanych w każdej z podkategorii, obliczonych w sposób wskazany w zdaniu poprzedzającym.
- d. 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. Zdjęcia prezentujące sposób realizacji usługi oraz oferowane potrawy;
- e. Polisę lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony w okresie realizacji umowy z tytułu odpowiedzialności cywilnej, ze szczególnym uwzględnieniem szkód osobowych wynikających z zatrucia

DP-011-29/2018

pokarmowych, powstałych w związku z prowadzeniem działalności gastronomicznej, na kwotę nie mniejszą niż 100 000 zł;

- f. Zaświadczenie o wpisie Wykonawcy do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie działalności gastronomicznej (w tym cateringowej), 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. Dokumenty, o których mowa w pkt 6.1. lit. b), e), f) powinny być złożone 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-011-29/2018 <i>Świadczenie usług cateringowych na potrzeby wydarzeń organizowanych przez</i> <i>Zamawiającego od dnia 23 czerwca 2018 r. do dnia 31 grudnia 2018 r.</i> Nie otwierać przed 7 czerwca 2018 r. godz. 11.30.
--

Wymogi wskazane w zdaniu poprzedzającym, stosuje się odpowiednio do sposobu oznaczenia oraz sposobu złożenia próbek (w nieprzejrystym, zamkniętym opakowaniu (uniemożliwiającym samoistne otwarcie się), oznakowanym jak wyżej)

- 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.

DP-011-29/2018

- 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.
- 6.14. W sytuacji gdy Wykonawca polega na doświadczeniu innego podmiotu (podwykonawcy) niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków, Wykonawca jest zobowiązany udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami podwykonawcy w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tego podmiotu do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia.
- 6.15. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez Wykonawców (konsorcjum) lub w razie gdy Wykonawca polega na doświadczeniu innego podmiotu (podwykonawcy), dokumenty, o których mowa w pkt 6.1. (b), (c) i (e) składa każdy z Wykonawców (w tym także podwykonawca) wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, natomiast dokumenty, o których mowa w pkt 6.1. (d) i (f), składają ci ze wspólnie ubiegających się o zamówienie Wykonawców, którzy wykazują spełnianie warunków udziału w postępowaniu opisanych w pkt 4.1. ogłoszenia lub podwykonawca.

7. ROZLICZENIA

- 7.1. Rozliczenie należności wybranego Wykonawcy zostanie dokonane na zasadzie prawidłowego wystawienia przez Wykonawcę faktury z 21-dniowym terminem płatności od dnia jej przedłożenia w siedzibie Zamawiającego. Zdanie poprzedzające ma zastosowanie w sytuacji należytego wykonania umowy przez wybranego Wykonawcę.
- 7.2. Podane w ofercie ceny brutto muszą uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w ogłoszeniu, obejmować wszelkie koszty, jakie Wykonawca poniesie z tytułu należytego oraz zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami prawa wykonania przedmiotu zamówienia.

8. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- 8.1. Oferty należy składać na adres: Krakowskie Biuro Festiwalowe ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, sekretariat Biura, nie później niż **do dnia 7 czerwca 2018r. do godz. 10.30 (czwartek)**. Godziny pracy sekretariatu Krakowskiego Biura Festiwalowego: od poniedziałku do piątku, 8.30 – 16.30, z tym, że **próbki posiłków - Wykonawca zobowiązany dostarczyć do siedziby Zamawiającego wyłącznie w dniu 7 czerwca 2018 r. (czwartek) w godzinach od 9.00 do 10.30** (zapakowane i opisane w sposób wskazany w pkt 6.5 zd. 2 ogłoszenia).

DP-011-29/2018

- 8.2. Otwarcie ofert nastąpi w **dniu 7 czerwca 2018 r. godz. 11.30 (czwartek)** w siedzibie Krakowskiego Biura Festiwalowego, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, sala konferencyjna. Otwarcie ofert jest niejawne.
- 8.3. Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.
- 8.4. Wykonawca jest **związany ofertą 30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

9. INFORMACJE KONTAKTOWE

- 9.1. Korespondencję pisemną należy kierować na adres: Krakowskie Biuro Festiwalowe, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków.
- 9.2. Korespondencję w formie elektronicznej należy kierować na adres e-mail: kokarmus@biurofestiwalowe.pl
- 9.3. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami: Klaudia Okarmus, tel. +48 12 354 26 48, e-mail: kokarmus@biurofestiwalowe.pl oraz w sprawach formalnych Ewa Kuta, tel. +48 12 354 25 33, e-mail: ekuta@biurofestiwalowe.pl
- 9.4. Ogłoszenie o postępowaniu zostało zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego www.biurofestiwalowe.pl oraz na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej Zamawiającego.

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

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

DP-011-29/2018

Załącznik nr 1 do ogłoszenia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego

w terminie od dnia 23 czerwca 2018 r. do dnia 31 grudnia 2018 r.

I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych.
2. Catering powinien być dostępny dla gości Zamawiającego w pełnym zakresie w czasie trwania montażu, prób i koncertów lub innych wydarzeń.
3. Zarówno napoje ciepłe i zimne, jak i podawane potrawy powinny być jak najświeższe oraz serwowane w zwyczajowo przyjętych temperaturach to znaczy:
 - 3.1. kawa/herbata podawana w termosach/czajnikach/ekspresach przelewowych musi być gorąca;
 - 3.2. Wykonawca zapewni wrzątek do zaparzenia herbaty;
 - 3.3. napoje zimne (woda oraz soki) podawane będą w temperaturze pokojowej;
 - 3.4. zimne przekąski powinny być przygotowane tuż przed podaniem, powinny być przechowywane w sposób zapewniający ich świeży wygląd i smak oraz nie powinny być podawane wprost z lodówki. Niedopuszczalne jest podawanie przekąsek zawierających produkty obeschnięte (np. pieczywo, wędlina, musy, serki), zwiędnięte (np. warzyw lub owoców) lub roztopione (np. masło, ser);
 - 3.5. ciepłe posiłki powinny być gorące i przygotowane tuż przed podaniem oraz ekspozowane poprzez odpowiedni sprzęt np. roll top cheffing lub podgrzewacze, wskazane w tabeli nr 1;
 - 3.6. transport posiłków na miejsce świadczenia usługi będzie odbywał się możliwie jak najbliżej terminu wykonania zamówienia, jednak nie wcześniej niż na 4 godziny przed rozpoczęciem realizacji danego zamówienia. Niedopuszczalny jest transport posiłków wydawanych w godzinach wieczornych transportem w godzinach porannych.
4. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 4.1. przygotowania poczęstunku zgodnie z określonym menu, zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwie najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
 - 4.2. w przypadku dań bezglutenowych, bez laktozy, czy innych, w tym wykluczających alergenów, Wykonawca ma obowiązek odpowiedniego oznaczenia serwowanego dania jako „danie bezglutenowe”, „danie bez laktozy”, innego wskazującego na brak alergenu itp. oraz do podania tego typu dań w sposób uniemożliwiający kontaminację (zanieczyszczenie krzyżowe) z innymi potrawami zawierającymi wykluczone składniki;
 - 4.3. składniki potraw bezglutenowych muszą być surowcami naturalnie bezglutenowymi lub produktami oznaczonymi jako bezglutenowe, preferowane są produkty oznaczone certyfikowanym znakiem przekreślonego kłosa (podobnie przy składnikach potraw bez laktozy, czy innych alergenów)

DP-011-29/2018

- 4.4. dysponowania odpowiednim sprzętem, w tym w szczególności urządzeniami opisanymi w tabeli nr 1. Używany sprzęt powinien być w dobrym stanie technicznym oraz wizualnym, nie może mieć śladów zużycia takich jak porysowanie, ubicie, pęknięcie, rdza, plama, wygięcie, zagniecenie itp.;
 - 4.5. dostarczenia serwisu, w tym zastawy stołowej w ilości odpowiedniej do liczby gości, w zależności od menu wskazanego w zamówieniu. Serwis nie może nosić śladów zużycia takich jak porysowanie, ubicie, pęknięcie, rdza, plama, wygięcie itp.;
 - 4.6. rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; obrusy papierowe lub z tkanin, zgodnie z wyborem Zamawiającego wskazanym w zamówieniu, serwetki papierowe w kolorze odpowiadającym kolorowi obrusów. Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
 - 4.7. 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;
 - 4.8. zapewnienia odpowiedniej liczby estetycznych zamykanych koszy na śmieci z wymiennymi workami, które zostaną ustawione w miejscach wskazanych przez Zamawiającego;
 - 4.9. zapewnienia transportu poczęstunku i dostarczenia go do wskazanych miejsc na terenie Krakowa;
 - 4.10. zapewnienia pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usługi co najmniej na 1 godz. przed rozpoczęciem próby, koncertu lub innego wydarzenia; zakończenie obsługi nie wcześniej niż 30 min. po zakończeniu próby, koncertu lub innego wydarzenia tzn., że Wykonawca nie podejmie czynności polegających na pakowaniu i sprzątaniu stołu przed upływem wskazanego czasu;
 - 4.11. posprzątania po zakończeniu obsługi i przywrócenie miejsc/a do stanu pierwotnego nie później niż do 1 godz. od zakończenia obsługi lub w innym koniecznym czasie uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym.
5. Zamawiający nie zapewnia żadnych urządzeń i sprzętów do przygotowywania posiłków i przechowywania żywności (np. kuchenka mikrofalowa, lodówka, podgrzewacze, kuchenki gazowe itp).
 6. Zamawiający ma możliwość każdorazowej protokolarnej weryfikacji ilości, jakości i świeżości zamówionych zestawów i produktów, 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 należytej staranności, aby wszelkie zestawy i produkty, kanapki, sandwiche, tartinki, etc. składały się ze świeżych składników o możliwie najwyższej jakości, a ich wygląd nie odbiegał estetycznie i jakościowo od zdjęć przedstawionych w pkt III.

II. Sprzęt wymagany do realizacji zamówienia

1. Wykonawca zapewnia wszelkie urządzenia niezbędne do wykonania zamówienia. Sprzęt opisany w tabeli numer 1 poniżej to wykaz minimalnego wyposażenia wykonawcy wymaganego przez Zamawiającego. W razie potrzeby Wykonawca zobowiązany będzie do wykorzystania innego sprzętu lub zwiększenia liczby urządzeń wymienionych w tabeli numer 1
2. Wszelkie koszty związane z transportem i użytkowaniem sprzętu ponosi Wykonawca.
3. Zestawienie sprzętu - tabela numer 1

tabela nr 1

DP-011-29/2018

LP	ZDJĘCIE PRZYKŁADOWEGO URZĄDZENIA	OPIS SPRZĘTU	LICZBA SZTUK
1.		Ciśnieniowy, bezobsługowy ekspres kawowy z wbudowanym młynkiem	6
2.		Warnik na wrzątek wykonany ze stali nierdzewnej	10
3.		Sokowirówka umożliwiająca zrobienie soku z warzyw i owoców	2
4.		Roll top cheffing – podgrzewacz do potraw wykonany ze stali nierdzewnej, ogrzewany żelazem z pokrywą otwieraną ku górze	20
5.		Dyspenser do soków, wykonany ze stali nierdzewnej, minimum 5 l	10
6.		Podgrzewacz do potraw wykonany ze stali nierdzewnej, ogrzewany żelazem z pokrywą	6
7.		Ekspozytor dań zimnych, chłodzący z pokrywą	6
8.		Patera do ekspozycji przekąsek wykonane z kamienia łupkowego oraz szkła hartowanego, różne kształty i rozmiary	Łupek 20 szt. Szkło 20 szt.
9.		Schody i piramidy bufetowe wykonane z kamienia, łupka i metalu	10

DP-011-29/2018

10.		Ekspozytor dań zimnych z pokrywą	10
11.		Stolik koktajlowy	30
12.		Stół bankietowy okrągły o średnicy min. 180 cm	20
13.		Krzesło bankietowe tapicerowane	200
14.		Pokrowce (na stoliki koktajlowe, stoły bufetowe i krzesła) typu stretch w minimum 3 kolorach (w tym koniecznie w czarnym i białym).	250
		Obrusy na stoły bankietowe, odpowiedniej długości (sięgające ziemi) w minimum kolorze białym i czarnym.	20

III. Definicje:

- a) **Kawa** – kawa mielona 100% Arabica, parzona w ekspresie przelewowym utrzymującym ciepło oraz kawa rozpuszczalna typu premium podana w estetycznym zamykanym dyspenserze



- b) **Herbata** – wybór dobrej jakości herbat, pojedynczo pakowanych, w tym co najmniej herbata czarna, zielona, owocowa, **mięta**



- c) **Kanapka klubowa** – kanapka składająca się z 3 warstw pieczywa w formie chleba (kwadratowe kromki) minimum 80 g, składnika **mięsnego** minimum 60 g, nabiału minimum 40 g oraz warzywnego minimum 60 g. Na jedną porcję składa się minimum 3 trójkąty stworzone z 3 przeciętych kromek chleba.

DP-011-29/2018



- d) **Kanapki dekoracyjne** – kanapki przygotowywane na pieczywie min. 80 g, ze składnikami mięsnymi minimum 60 g, nabiałowymi minimum 40 g i warzywnymi minimum 60 g, ułożonymi estetycznie na górze kanapek. Na jedną porcję **składają** się co najmniej 3 sztuki kanapek.



- e) **Sandwich** – składa się z pieczywa, rozciętej bułki **minimum** 80 g, zawierającej składnik mięsny minimum 60 g, nabiałowy minimum 40 g i warzywny minimum 60 g. Na jedną porcję składa się 1 bułka.



- f) **Tartinki** – małe kanapeczki składające się z małych kromek pieczywa 80 g ze składnikami mięsnymi minimum 60 g, nabiałowymi minimum 40 g i warzywnymi minimum 60 g, ułożonymi estetycznie na górze kanapki. Na jedną porcję składają się co najmniej 5 sztuki tartinek.



- g) **Pieczywo** - kromka, tost, bułka- pszenne, razowe, wieloziarniste, orkiszowe, bezglutenowe, bezglutenowe i bezlaktozowe pieczywo nie z głębokiego mrożenia ani nie o przedłużonym terminie do spożycia. Zamawiający wybiera rodzaj podawanego pieczywa podczas składania zamówienia. Za pieczywo nie uznaje się krakersów, form z ciasta kruchego, pieczywa typu Wasa, talarków z pumpernikla itp.
- h) **Soki** – sok owocowy 100% nie zawierający cukru, sztucznych barwników, konserwantów i aromatów.
- i) **Ciasta** – ciasto domowe **podane** w papilotach minimum 60 g na osobę (1 porcja) np. szarlotka, sernik, murzynek, jogurtowe z owocami lub drożdżowe z owocami.

DP-011-29/2018

- j) **Tarta** – zimna przekąska o **wymiarach** minimum 4x4cm zawierająca zapieczone składniki warzywne lub warzywno-mięsne np. tarta warzywna zapiekana pod beszamelem, quiche, zapiekanka ziemniaczana
- k) **Salatka** - sporządzana ze świeżych warzyw, minimum 4 różnych, z dodatkiem przypraw oraz z sosem, 300g na osobę (1 porcja)
- l) **Zupa** – krem **warzywny**, tradycyjna polska zupa np. żurek, krupnik lub rosół, zupy kuchni europejskiej np. minestrone lub cebulowa zupa francuska, o objętości minimum 300 ml na osobę, z odpowiednimi dodatkami np. makaron, ryż, grzanki lub kluski itp., podawana z pieczywem bez ograniczeń.
- m) **Danie główne** - danie składające się z:
- w opcji mięsnej: 150 g czystego mięsa przetworzonego termicznie (po upieczeniu, ugotowaniu itp.), bez panierki, sosu itp., z 150 g dodatku skrobiowego np. ziemniaki, ryż, kasza lub zapiekanka ziemniaczana oraz ze 120 g dodatku warzywnego np. świeże sałaty, surówki ze świeżych warzyw, warzywa na parze lub warzywa z pieca;
 - w opcji wegetariańskiej/wegańskiej - z 200 g dodatku skrobiowego np. ziemniaki, ryż, kasza lub zapiekanka ziemniaczana oraz ze 220 g dodatku warzywnego np. świeże sałaty, surówki ze świeżych warzyw, warzywa na parze, warzywa z pieca lub gotowane warzywa.
- n) **Danie jednogarnkowe** – pasta (np. spaghetti z sosem), risotto, kaszotto, lecho, gulasz lub stroganoff – minimalna waga na osobę to 350 g. Danie składające się z:
- w opcji mięsnej – z minimalnej ilości 100 g/os elementu skrobiowego np. makaron, ryż lub kasza itp. Oraz 150g/os dodatku mięsnego oraz 100g/osobę sosu lub dodatku warzywnego;
 - w opcji wegetariańskiej/wegańskiej – z minimalnej ilości 150 g/osobę elementu skrobiowego oraz minimum 200 g elementu warzywnego.

IV. Catering podstawowy

1. Informacje ogólne:

- a) Catering podstawowy obejmuje zapewnienie zestawów opisanych w pkt 2 poniżej na potrzeby orkiestr, chórów i zespołów liczących około od 20 do 200 osób w formie stołu szwedzkiego i zawiera:
- przelewowy ekspres ciśnieniowy (kawa typu „americano”) z dobrej jakości kawy mielonej 100% Arabica;
 - wurnik na wrzutek odpowiedniej wielkości;
 - dyspensery do soków lub szklane dzbanki według wskazania Zamawiającego;
 - dzbanki na mleko;
 - zastawę obejmującą patery, schody i piramidy z kamienia łupkowego, szkła hartowanego i metalu;
 - ekspozytory do przekąsek zimnych pozwalających utrzymać świeżość produktów;
 - podgrzewacze do dań ciepłych pozwalające na zachowanie świeżości i odpowiedniej temperatury;
 - jednorazową zastawę - talerzyki, kubeczki na ciepłe i zimne napoje, sztućce, miseczki itp.;
 - dekorację kwiatową;
 - obrus i pokrowiec na stół bufetowy;
 - w razie potrzeby stoliki koktajlowe z pokrowcami.

DP-011-29/2018

- b) Wykonawca musi zapewnić wszelkie konieczne do realizacji zamówionego menu sprzęty, transport, wodę, obsługę kelnerską, kosze na śmieci itp. Zamawiający nie zapewnia dostarczenia żadnej infrastruktury, sprzętów ani mediów (z wyjątkiem dostępu do energii elektrycznej po wcześniejszym zgłoszeniu przez Wykonawcę swojego zapotrzebowania). Wykonawca musi zapewnić taką ilość sprzętu i obsługi aby realizacja zamówienia przebiegała sprawnie, produkty były smaczne, zróżnicowane, estetyczne i świeże a otoczenie czyste.
- c) Wykonawca zapewni nieograniczony dostęp do cukru białego i brązowego (w kostkach lub porcjowanego), naturalnego miodu, słodzika, mleka 2% UHT oraz mleka sojowego.

2. Opis zestawów:

a) Zestaw nr 1 na 1 osobę zawiera:

- Kawę i herbatę bez ograniczeń;
- Wodę mineralną niegazowaną 0,5 l w temperaturze pokojowej podaną w butelkach PET o pojemności 0,5l lub w dyspenserze, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego
- Ciasto – 3 rodzaje do wyboru - 1 porcja;

b) Zestaw nr 2 na 1 osobę zawiera:

- Kawę i herbatę bez ograniczeń;
- 2 butelki wody mineralnej niegazowanej, podanej w butelkach PET o pojemności 0,5l w temperaturze pokojowej;
- Ciasto – 3 rodzaje do wyboru - 1 porcja
- Kanapkę klubową lub kanapki dekoracyjne lub sandwich lub tartinki – 1 porcja;
- Soki – jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy do wyboru – minimum 0,5l;

c) Zestaw nr 3 na 1 osobę zawiera

- Kawę i herbatę bez ograniczeń;
- 2 butelki wody mineralnej niegazowanej, podanej w butelkach PET o pojemności 0,5l w temperaturze pokojowej;
- Ciasto – 3 rodzaje do wyboru - 1 porcja;
- Kanapkę klubową lub kanapki dekoracyjne lub sandwich lub tartinki – 1 porcja;
- Soki – jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy do wyboru – minimum 0,5l;
- Tarta – 1 porcja;

d) Zestaw nr 4 – zupa na 1 osobę.

e) Zestaw nr 5 – danie główne na 1 osobę.

f) Zestaw nr 6 – danie jednogarnkowe na 1 osobę.

g) Zestaw nr 7 (zestaw uwzględniający specjalne diety – bezglutenowa/bez laktozy) na 1 osobę zawiera:

- Kawę i herbatę bez ograniczeń;
- 2 butelki wody mineralnej niegazowanej, podanej w butelkach PET o pojemności 0,5l w temperaturze pokojowej;
- Słodka Przekąska uwzględniająca daną dietę– 3 rodzaje do wyboru - 1 porcja;

DP-011-29/2018

- Kanapkę klubową lub kanapki dekoracyjne lub sandwich lub tartinki uwzględniające daną dietę– 1 porcja;
- Soki – jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy do wyboru – minimum 0,5l;
- Sałatka uwzględniająca daną dietę– 1 porcja

V. Catering rozszerzony

1. Informacje ogólne

- a) Catering rozszerzony obejmuje zapewnienie poczęstunku dla solistów, dyrygentów i gości VIP w ich indywidualnych lub kilkusobowych garderobach. Przeciętnie w ramach cateringu na wydarzenie obsłużyć należy do 8 garderób, w każdej umieszczonych jest do 5 osób.
- b) Na potrzeby cateringu rozszerzonego niedozwolone jest stosowanie jednorazowej zastawy stołowej i kubków. Ciepłe posiłki podane będą na zastawie porcelanowej przez obsługę kelnerską bezpośrednio do garderoby.
- c) Catering rozszerzony obejmuje zapewnienie wskazanego przez Zamawiającego poczęstunku (zestaw nr 7) oraz zapewnienie w każdej garderobie:
 - stolika bufetowego przykrytego obrusem;
 - kawy i herbaty - mały ekspres kawowy na kapsułki jednorazowe lub mały ekspres przelewowy albo kawa z ekspresu przelewowego podana w termosie utrzymującym odpowiednią temperaturę kawy;
 - porcelanowej zastawy stołowej dla wskazanej w zamówieniu liczby osób;
 - delikatnej dekoracji kwiatowej;
- d) Zamawiający przewiduje możliwość zamówienia dania lub połowy dania (50%) wymienionego w tabeli nr 2 na potrzeby poczęstunku w garderobie. Wówczas cena za danie odpowiadać będzie połowie ceny podanej przez Wykonawcę w ofercie.

2. Zestaw 8 zawiera:

- Kawę i herbatę bez ograniczeń;
- 3 butelki wody mineralnej niegazowanej, podanej w butelkach PET o pojemności 0,5l w temperaturze pokojowej;
- Ciasto – 3 rodzaje do wyboru - 3 porcje;
- Kanapkę klubową lub kanapki dekoracyjne lub sandwich lub tartinki – 3 porcje;
- Soki – jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy do wyboru – minimum 0,5l.
- Tartę - 3 porcje

VI. Catering na potrzeby spotkań

1. Informacje ogólne

- a) Część realizowana na potrzeby poczęstunku gości specjalnych podczas spotkań, poczęstunków, konferencji, obsługi VIP-roomów itp. Przeciętnie w wydarzeniu uczestniczyć będzie od 20 do 100 osób.
- b) Wykonawca nie może stosować zastawy jednorazowej. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całości infrastruktury do zrealizowania bankietu, spotkania, konferencji, poczęstunku itp., w szczególności

DP-011-29/2018

stołów bufetowych, stolików koktajlowych, ewentualnie krzeseł i stołów bankietowych, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, wyposażonych w pokrowce, 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.

- c) W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zapewnia dekoracje kwiatową i nastrojowe oświetlenie miejsca, w którym odbywać się będzie spotkanie, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego.
- d) Zamawiający wskaże liczbę osób biorących udział w wydarzeniu oraz poda dokładną liczbę i rodzaj posiłków, opisanych w tabeli nr 2. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską odpowiednią do liczby gości oraz zobowiązany jest do bieżącego utrzymania czystości w miejscu świadczenia usługi.

2. Opis - tabela nr 2

PRZEKĄSKI NA PIECZYWIE	
1	tartinki na ciemnym pieczywie (pieczywo 10 g, smakowa pasta twarogowa 30 g) – 40 szt.
2	kanapeczki dekoracyjne na pieczywie orkiszowym (pieczywo 25 g, wędlina 15 g, warzywa 10 g) – 25 szt.
3	paluszki grissini z szynką parmeńską (pieczywo 30 g, szynka Parmeńska 20 g) - 20 szt.
4	mus z bakłażana z pomidorkiem cherry na pumperniklu (bakłażan 30 g, twaróg 30 g, pomidorek cherry 20 g, pumpernikiel 20 g) - 20 szt.
MINI SZASZŁYKI	
5	szaszłyeczki z kurczaka, papryki i rozmarynu (marynowana pierś kurczaka 50 g, papryka świeża 50 g, rozmaryn) - 20 szt.
6	szaszłyeczki Caprese (kulka mozzarelli 40 g, pomidorek cherry 40 g, pesto bazyli 10 g) - 20 szt.
7	souvlaki jagnięce na zimno – (40 g mięsa jagnięcego, dip z suszonych pomidorów i papryki 5 ml) - 20 szt.
8	koreczki bankietowe 4 rodzaje: zestaw 40 szt. (po 10 z każdego rodzaju): - Caprese z mozzarellą (20 g mozzarella, 20 g pomidor cherry, listek bazyli) -10 szt. - Grillowana cukinia z serem feta –(20 g cukinia, 30 g ser feta) -10 szt. - Camembert z żurawiną (30 g sera camembert, marynowana żurawina 10 g)- 10 szt. - Kabanos z oliwką i winogrono (30 g kabanos wieprzowy, oliwka zielona 1 szt, winogrono 1 szt.) - 10 szt.
TARTY / VOL-AU-VENT /NALEŚNIKI	
9	mini tortille nadziewane kurczakiem i salsą pomidorową (placek tortilla 30 g, pierś z kurczaka 30 g, salsa pomidorowa 20 g) - 20 szt.

DP-011-29/2018

10	crepes z szynką i serem Bleu (naleśnik razowy 30 g, szynka konserwowa 20 g, ser gorgonzola 20 g) - 20 szt.
11	quiche ze brokułami i serem camembert (ciasto francuskie 20 g, brokuł świeży 30 g, camembert ser 30 g), 4x4 cm, 40 szt.
12	twarożek wiosenny z rzodkiewką w koszyczku (vol-au-vent 1 szt., twarożek 20 g, rzodkiewka 5 g)- 40 szt.
13	vol-au-vent musem z avocado i ogórka świeżego –(vol-au-vent 1 szt., 10 g avocado, 5 g ogórek świeży) - 40 szt.
14	mini tartoletka z kozim serem i buraczkami marynowanym (kruche ciasto 20 g, ser kozi chudy 20 g, buraczek marynowany 10 g)- 20 szt.
ROLADKI	
15	zawijaski z szynki z musiem chrzanowym (szynka konserwowa 50 g , mus z chrzanem i jajkiem 50 g)- 20 szt.
16	roladka z łososia z serkiem kaparowym (wędzony łosoś 30 g, twaróg chudy 30 g, kapary 10 g) - 20 szt.
17	śliwki wędzone z pieczonym boczkiem (10 g bekon wędzony, śliwka kalifornijska 5 g) - 40 szt.
18	melon świeży z szynką Parma (80 g melon świeży filetowy, szynka parmeńska 20 g) - 20 szt.
PRZEKĄSKI W KIELISZKACH	
19	kofta jagnięca z dipem miętowym na zimno (30 g mięsa jagnięcego, jogurt, mięta 20 ml)/– 20 szt.
20	grillowany Black Tiger z dipem tajskim (krewetka 38/40 g, dip tajski 20 ml) - 20 szt.
21	mus z wątróbek z mandarynkami i migdałami (wątróbka drobiowa 40 g, brandy 5 ml, mandarynki 5 g, migdały 5 g)- 20 szt.
22	wędzony łosoś z przepiórczym jajkiem i kawiozem (40 g wędzonego łososia, jajko przepiórki 1 szt., kawior czerwony 2 g) - 20 szt.
23	plátky rostbefu w tłuczonym pieprzu na liściach sałaty (10 g pieczonej wołowiny, 20 g rukola, pieprz Cayenne) - 20 szt.
24	koktajl z krewetek podany w kieliszku (krewetka koktajlowa 40 g, czosnek, kolendra, papryka, jogurt grecki 40 g) - 20 szt. po 80 g
25	rolmops śledziowy z ogórkiem kiszonym i marchwią (matjas śledziowy marynowany 30 g, korniszon 20 g, marchew 10 g)- 20 szt
26	sałatka z wędzonym łososiem podana w kieliszku (wędzony łosoś 40 g, szpinak świeży 20 g, rukola 20 g, balsamico 5 ml)- 20 szt.
27	sałatka z rukoli, gruszki, gorgonzoli z orzechami w kieliszku (rukola 40 g, gruszka świeża 10 g, gorgonzola 20 g, orzechy 10 g, balsamico 5 ml) 20 szt.
PATERY	

DP-011-29/2018

28	warzywa filetowane z dipem z sera pleśniowego (seler naciowy 10g, marchew 10 g, ogórek 10 g, pomidor cherry 10 g) - 20 porcji x 40 g
29	patera wędlin i kiełbas swojskich (szynka swojska 10 g, chorizo 10 g, speck 10 g, salami 10 g, szynka drobiowa 10 g, kabanos wieprzowy 10 g) - 20 porcji x 60 g
30	deska serów twardych i dojrzewających z winogrono i orzechem (6 x 10 g ser : gouda, mimolette, ementaler, gorgonzola, Gruyere, wędzony) - 20 porcji x 60 g
BUFET SŁODKI	
31	carpaccio z owoców egzotycznych z sosem jagodowym (pomarańcza 10 g, kiwi 10 g, melon 10 g, truskawka świeża 10 g, smoczy owoc 10 g, pomelo 10 g) - 20 porcji x 60 g
32	gnocchi z gorzkiej czekolady z chili i szczypiorkiem – (czekolada deserowa 15 g , 2 g chilli świeże, 2 g szczypiorek świeży) - 40 szt. x 15 g
33	profiterolles z kremem migdałowym (ciasto ptysiowe 30 g, krem migdałowy 20 g) - 20 szt.
34	mini Tiramisu w pucharku – (mascarpone 60 g, biszkopt, 40 g, amaretto 10 ml, kawa 10 ml) - 20 porcji x 120 g
35	truskawki w białej czekoladzie podane w papilotach– (truskawka świeża 1 szt., biała czekolada 5 ml) - 40 szt.
36	pudding z gruszek i suszonych śliwek podany w kieliszku (pudding gruszkowy 100 g, suszone śliwki 20 g)- 20 szt. x 120 g
37	pana cotta rozmarynowa podana w kieliszku (słony karmel / ciemna czekolada – / mus śmietankowy 50 g, rozmaryn/karmel/czekolada gorzka 10 g) - 20 szt. x 60 g
38	talerz przekąsek bankietowych podany w papilotach (mini Sacher, ptyś Advocatowy, babeczka krucha z truskawkami, delcja marcepanowa) - 20 porcji x 4 szt.
39	mus czekoladowy z brandy podany w kieliszku – 20 x 80 g
40	ciasto domowe typu sernik lub szarlotka lub jogurtowe z owocami lub murzynek, o wymiarach minimum 4x4cm, podane w papilotach – 20 szt.
NAPOJE	
41	woda mineralna niegazowana/gazowana 0,5l PET
42	woda mineralna niegazowana/gazowana 0,33l butelka szklana
43	napój gazowany typu cola lub oranżada owocowa 0,33l butelka szklana
44	napój energetyczny typu Red Bull 0,25l puszka
45	bufet kawowy dla 1 osoby – nieograniczony dostęp do kawy z bezobsługowego ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, cukier biały i brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, naturalny miód, mleko 2% UHT i sojowe
46	soki – naturalny sok owocowy 100% bez dodatku cukru, konserwantów, sztucznych barwników i aromatów, jabłkowy, pomarańczowy lub grapefruitowy – dzbanek szklany 1l (podawane w dzbankach szklanych lub dyspenserze w zależności od wyboru Zamawiającego)
CIEPŁE POSIŁKI	

DP-011-29/2018

47	polędwica z dorsza, pstrąga lub łososia (150 g czystej ugotowanej ryby) i sos holenderski, maślany lub cytrynowy i puree ziemniaczane z dodatkami (100g) lub ryż basmati i sałatka ze świeżych warzyw, mieszanka sałat, warzywa na parze (150g) 1 porcja
48	wolno pieczony karczek, schab lub polędwiczki wieprzowe (150g czystego ugotowanego mięsa) i sos z suszonych pomidorów, pieprzowy lub gorgonzola i chutney śliwkowe lub żurawina i kasza jaglana ze skwarkami, puree ziemniaczane z dodatkami lub ryż (100g) i sałatka ze świeżych warzyw, mieszanka sałat, warzywa na parze (150g) 1 porcja
49	pasta, risotto lub kaszotto wegetariańskie/wegańskie – 100g makaronu lub makaronu razowego typu spaghetti, penne itp. lub ryżu arborio, kaszy gryczanej, jaglanej, kuskus, pęczak i minimum 150 g elementu warzywnego z koniecznymi do smaku dodatkami np. ser parmezan, grana padano, sos pomidorowy, itp. 1 porcja
50	krem warzywny (pomidorowy, brokułowy, porowy lub selerowy) z dodatkami typu grzanki, groszek ptysiowy, kluseczki lub paluszki grissini itp. – min 300ml – 1 porcja
51	czysta zupa z borowików z kluseczkami, zupa miso, minestrone lub francuska zupa cebulowa z serem i grzanką. – min. 300 ml – 1 porcja
52	chłodnik np. Gazpacho hiszpańskie lub krem z białych szparagów lub chłodnik z botwinki – min. 300 ml – 1 porcja
53	tradycyjna polska zupa typu żurek z ziemniakami, białą kiełbasą i jajkiem lub barszcz czerwony z uszkami, krupnik lub domowy rosół z makaronem jajecznym – minimum 300 ml – 1 porcja

VII. Planowany harmonogram imprez:

Harmonogram imprez opisany poniżej w niniejszym punkcie ma wyłącznie charakter informacyjny. Zamawiający przewiduje możliwość niezrealizowania niektórych z imprez wymienionych w harmonogramie, jak również realizacji imprez w nim niewymienionych. W każdym przypadku możliwa jest zmiana terminu, lokalizacji i liczby osób wskazanych w harmonogramie.

W przypadku pojawienia się wydarzeń niewymienionych w harmonogramie, Zamawiający poinformuje wykonawcę o dodatkowym wydarzeniu na co najmniej 14 dni przed jego rozpoczęciem, a o liczbie osób, lokalizacji i wybranym menu - na co najmniej 7 dni przed wydarzeniem.

Liczba i rodzaj zamawianych zestawów, liczba osób, dokładna lokalizacja, szczegółowy harmonogram w zakresie miejsca i godziny świadczenia usług cateringowych zostanie przekazany wykonawcy nie później niż na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi.

DP-011-29/2018

1. WIANKI – Święto Muzyki 2018 – 23.06.2018 r. – Koncerty od godziny 16:00 do godziny 22:30 na czterech różnych scenach w centrum Krakowa, w sumie 4 lokalizacje po około 30 osób w każdej z nich, Wykonawca zobowiązuje się zapewnić m.in. ciepły posiłek podczas prób oraz zestawy nr 3.
2. ICE CLASSIC- 18.07.2018- koncert oraz 2dni prób odbywające się w Centrum Kongresowym ICE Kraków, dla około 250 osób, Wykonawca zobowiązuje się zapewnić m.in. kawę/herbatę oraz kanapki i przekąski.
3. Gala Operetkowa – 01.09.2018, jeden koncert odbywający się na Alei Róż około godziny 20:00. Wykonawca zobowiązuje się m.in. do zapewnienia ciepłych i zimnych napojów, kanapek, przekąsek oraz ciastek dla około 100 osób.
4. Sacrum Profanum – 09 – 17.09.2018, 9 dniowy festiwal - 15 koncertów wraz z próbami, odbywającymi się w 6 lokalizacjach: Centrum Kongresowe ICE, Nowohuckie Centrum Kultury, Teatr Ludowy, Łaźnia Nowa, Cricoteca, Muzeum Inżynierii Miejskiej. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia zespołom w dniu koncertów m.in. dostępu do zimnego stołu szwedzkiego (zestawy nr 3), w trakcie prób dostęp do ciepłych i zimnych napojów oraz ciast. Część zespołów ma specjalne wymagania w zakresie żywienia.
5. Dźwigacze Kultury - 3-4.10.2018, dwudniowa konferencja odbywająca się w Centrum Kongresowym ICE. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić m.in. stały dostęp do napojów ciepłych i zimnych oraz ciastek, około godziny 13:00-14:00 obiad w formie bufetu szwedzkiego – posiłki zdrowe, nowoczesne, duża ilość warzyw i owoców, dania wegetariańskie, regionalne.
6. Piotr Rubik – jednodniowy koncert w Centrum Kongresowym ICE Kraków, Wykonawca zobowiązuje się zapewnić m.in. przekąski, napoje oraz kawę/herbatę, dla około 100 osób.
7. Festiwal Conrada – 19.10.2018 – niewielki bankiet na który zapewniamy przekąski oraz napoje.
8. Premiery Filmowe KFC – jesień 2018, jeden bankiet odbywający się w Kinie Kijów. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić m.in. catering dla około 300 osób zawierający ciepłe i zimne dania oraz napoje.
9. Sylwester – 31.12.2018, imprezy odbywające się na Rynku Głównym, Rynku Podgórskim, Czyżynach oraz Alei Róż, około 60 osób. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić artystom jeden ciepły posiłek oraz zestawy nr 3.

DP-011-29/2018

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

I. Składając ofertę w postępowaniu zatytułowanym **Świadczenie usług cateringowych na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego w terminie od dnia 23 czerwca 2018 r. do dnia 31 grudnia 2018 r.** oferuję wykonanie zamówienia za CENĘ zgodnie z cenami podanymi w tabeli numer 1 i tabeli numer 2, których suma daje łącznie następującą kwotę (suma cen z tabeli nr 1 poz. 9 tabeli i suma średnich cen poszczególnych kategorii z tabeli nr 2 poz. 54):

..... złotych brutto

(słownie: zł),

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

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

² Dotyczy wykonawcy będącego osobą fizyczną

DP-011-29/2018

tabela numer 1

1	2	3
lp	NUMER ZESTAWU	CENA BRUTTO ZESTAWU NA 1 OSOBĘ
1	ZESTAW NR 1	
2	ZESTAW NR 2	
3	ZESTAW NR 3	
4	ZESTAW NR 4	
5	ZESTAW NR 5	
6	ZESTAW NR 6	
7	ZESTAW NR 7	
8	ZESTAW NR 8	
9	RAZEM	

tabela numer 2

	2	3	4
	PRZEKĄSKI NA PIECZYWIE	CENA BRUTTO POTRAWY OPISANEJ W KOL. 2 ZA ILOŚĆ WSKAZANĄ W KOL. 2	ŚREDNIA CENA W KATEGORII PRZEKĄSKI NA PIECZYWIE TZN. SUMA CEN WSKAZANYCH W POZ. 1-4 KOL. 3 PODZIELONA PRZEZ 4
1	tartinki na ciemnym pieczywie (pieczywo 10 g, smakowa pasta twarożkowa 30 g) – 40 szt.		
2	kanapeczki dekoracyjne na pieczywie orkiszowym (pieczywo 25 g, wędlina 15 g, warzywa 10 g)– 25 szt.		
3	paluszki grissini z szynką parmeńską (pieczywo 30 g, szynka Parmeńska 20 g) - 20 szt.		
4	mus z bakłażana z pomidorkiem cherry na pumperniku (bakłażan 30 g, twaróg 30 g pomidorek cherry 20 g, pumpernikiel 20 g) - 20 szt.		
	MINI SZASZŁYKI	CENA BRUTTO POTRAWY OPISANEJ W KOL. 2 ZA ILOŚĆ WSKAZANĄ W KOL. 2	ŚREDNIA CENA W KATEGORII <u>MINI SZASZŁYKI</u> TZN. SUMA CEN WSKAZANYCH W POZ. 5-8 KOL. 3 PODZIELONA PRZEZ 4

DP-011-29/2018

5	szaszłyczki z kurczaka, papryki i rozmarynu (marynowana pierś kurczaka 50 g, papryka świeża 50 g, rozmaryn) - 20 szt.		
6	szaszłyczki Caprese (kulka mozzarelli 40 g, pomidorek cherry 40 g, pesto bazylia 10 g) – 20 szt.		
7	souvlaki jagnięce na zimno – (40 g mięsa jagnięcego, dip z suszonych pomidorów i papryki 5 ml) - 20 szt.		
8	koreczki bankietowe 4 rodzaje: zestaw 40 szt. (po 10 z każdego rodzaju): - Caprese z mozzarellą (20 g mozzarella, 20 g pomidor cherry, listek bazyli) -10 szt. - Grillowana cukinia z serem feta –(20 g cukinia, 30 g ser feta) -10 szt. - Camembert z żurawiną (30 g sera camembert, marynowana żurawina 10 g)- 10 szt. - Kabanos z oliwką i winogrono (30 g kabanos wieprzowy, oliwka zielona 1 szt, winogrono 1 szt.) - 10 szt.		
	TARTY / VOL-AU-VENT /NALEŚNIKI	CENA BRUTTO POTRAWY OPISANEJ W KOL. 2 ZA ILOŚĆ WSKAZANĄ W KOL. 2	ŚREDNIA CENA W KATEGORII TARTY / VOL-AU-VENT/ NALEŚNIKI TZN. SUMA CEN WSKAZANYCH W POZ. 9-14 KOL. 3 PODZIELONA PRZEZ 6
9	mini tortille nadziewane kurczakiem i salsą pomidorową (placik tortilla 30 g, pierś z kurczaka 30 g, salsa pomidorowa 20 g) - 20 szt.		
10	crepes z szynką i serem Bleu (naleśnik razowy 30 g, szynka konserwowa 20 g, ser gorgonzola 20 g) - 20 szt.		
11	quiche ze brokułami i serem camembert (ciasto francuskie 20 g, brokuł świeży 30 g, camembert ser 30 g), 4x4 cm, 40 szt.		

DP-011-29/2018

12	twarożek wiosenny z rzodkiewką w koszyczku (vol-au-vent 1 szt., twarożek 20 g, rzodkiewka 5 g)- 40 szt.		
13	vol-au-vent musem z avocado i ogórka świeżego –(vol-au-vent 1 szt., 10 g avocado, 5 g ogórek świeży) - 40 szt.		
14	mini tartoletka z kozim serem i buraczkami marynowanymi (kruche ciasto 20 g, ser kozi chudy 20 g, buraczki marynowane 10 g)- 20 szt.		
	ROLADKI	CENA BRUTTO POTRAWY OPISANEJ W KOL. 2 ZA ILOŚĆ WSKAZANĄ W KOL. 2	ŚREDNIA CENA W KATEGORII ROLADKI TZN. SUMA CEN WSKAZANYCH W POZ. 15-18 KOL. 3 PODZIELONA PRZEZ 4
15	zawijaski z szynki z musem chrzanowym (szynka konserwowa 50 g , mus z chrzanem i jajkiem 50 g)- 20 szt.		
16	roladka z łososia z serem kaparowym (wędzony łosoś 30 g, twaróg chudy 30 g, kapary 10 g) - 20 szt.		
17	śliwki wędzone z pieczonym boczkiem (10 g bekon wędzony, śliwka kalifornijska 5 g) - 40 szt.		
18	melon świeży z szynką Parma (80 g melon świeży filetowy, szynka parmeńska 20 g) - 20 szt.		
	PRZEKĄSKI W KIELISZKACH	CENA BRUTTO POTRAWY OPISANEJ W KOL. 2 ZA ILOŚĆ WSKAZANĄ W KOL. 2	ŚREDNIA CENA W KATEGORII PRZEKĄSKI W KIELISZKACH TZN. SUMA CEN WSKAZANYCH W POZ. 19-27 KOL. 3 PODZIELONA PRZEZ 9
19	kofta jagnięca z dipem mięsowym na zimno (30 g mięsa jagnięcego, jogurt, mięta 20 ml)/– 20 szt.		
20	grillowany Black Tiger z dipem tajskim (krewetka 38/40 g, dip tajski 20 ml) - 20 szt.		

DP-011-29/2018

21	mus z wątróbek z mandarynkami i migdałami (wątróbka drobiowa 40 g, brandy 5 ml, mandarynki 5 g, migdały 5 g)- 20 szt.		
22	wędzony łosoś z przepiórczym jajkiem i kawiozem (40 g wędzonego łososa, jajko przepiórki 1 szt., kawior czerwony 2 g) - 20 szt.		
23	płatki rostbefu w tłuczonym pieprzu na liściach sałaty (10 g pieczonej wołowiny, 20 g rukola, pieprz Cayenne) - 20 szt.		
24	koktajl z krewetek podany w kieliszku (krewetka koktajlowa 40 g, czosnek, kolendra, papryka, jogurt grecki 40 g) - 20 szt. po 80 g		
25	rolmops śledziowy z ogórkiem kiszonym i marchwią (matjas śledziowy marynowany 30 g, korniszon 20 g, marchew 10 g)- 20 szt		
26	sałatka z wędzonym łososiem podana w kieliszku (wędzony łosoś 40 g, szpinak świeży 20 g, rukola 20 g, balsamico 5 ml)- 20 szt.		
27	sałatka z rukoli, gruszki, gorgonzoli z orzechami w kieliszku (rucola 40 g, gruszka świeża 10 g, gorgonzola 20 g, orzechy 10 g, balsamico 5 ml) 20 szt.		
	PATERY	CENA BRUTTO POTRAWY OPISANEJ W KOL. 2 ZA ILOŚĆ WSKAZANĄ W KOL. 2	ŚREDNIA CENA W KATEGORII PATERY TZN. SUMA CEN WSKAZANYCH W POZ. 28-30 KOL. 3 PODZIELONA PRZEZ 3
28	warzywa filetowane z dipem z sera pleśniowego (seler naciowy 10g, marchew 10 g, ogórek 10 g, pomidor cherry 10 g) - 20 porcji x 40 g		
29	patera wędlin i kiełbas swojskich (szynka swojska 10 g, chorizo 10 g, speck 10 g, salami 10 g, szynka drobiowa 10 g,		

DP-011-29/2018

	kabanos wieprzowy 10 g) - 20 porcji x 60 g		
30	deska serów twardych i dojrzewających z winogrono i orzechem (6 x 10 g ser : gouda, mimolette, ementaler, gorgonzola, Gruyere, wędzony) - 20 porcji x 60 g		
	BUFET SŁODKI	CENA BRUTTO POTRAWY OPISANEJ W KOL. 2 ZA ILOŚĆ WSKAZANĄ W KOL. 2	ŚREDNIA CENA W KATEGORII BUFET SŁODKI TZN. SUMA CEN WSKAZANYCH W POZ. 31-40 KOL. 3 PODZIELONA PRZEZ 10
31	carpaccio z owoców egzotycznych z sosem jagodowym (pomarańcza 10 g, kiwi 10 g, melon 10 g, truskawka świeża 10 g, smoczy owoc 10 g, pomelo 10 g) - 20 porcji x 60 g		
32	gnocchi z gorzkiej czekolady z chili i szczypiorkiem – (czekolada deserowa 15 g, 2 g chilli świeże, 2 g szczypiorek świeży) - 40 szt. x 15 g		
33	profiterolles z kremem migdałowym (ciasto ptysiowe 30 g, krem migdałowy 20 g) - 20 szt.		
34	mini Tiramisu w pucharku – (mascarpone 60 g, biszkopt, 40 g, amaretto 10 ml, kawa 10 ml) - 20 porcji x 120 g		
35	truskawki w białej czekoladzie podane w papilotach – (truskawka świeża 1 szt., biała czekolada 5 ml) - 40 szt.		
36	pudding z gruszek i suszonych śliwek podany w kieliszku (pudding gruszkowy 100 g, suszone śliwki 20 g)- 20 szt. x 120 g		
37	panna cotta rozmarynowa podana w kieliszku (słony karmel / ciemna czekolada – / mus śmietankowy 50 g, rozmaryn/karmel/czekolada gorzka 10 g) - 20 szt. x 60 g		
38	talerz przekąsek bankietowych podany w papilotach (mini Sacher, ptyś Advocatowy, babeczka krucha z truskawkami,		

DP-011-29/2018

	delicja marcepanowa) - 20 porcji x 4 szt.		
39	mus czekoladowy z brandy podany w kieliszku – 20 x 80 g		
40	ciasto domowe typu sernik lub szarlotka lub jogurtowe z owocami lub murzynek, o wymiarach minimum 4x4cm, podane w papilotach – 20 szt.		
	NAPOJE	CENA BRUTTO POTRAWY OPISANEJ W KOL. 2 ZA ILOŚĆ WSKAZANĄ W KOL. 2	ŚREDNIA CENA W KATEGORII <u>NAPOJE</u> TZN. SUMA CENA WSKAZANYCH W POZ. 40-45 KOL. 3 PODZIELONA PRZEZ 6
41	woda mineralna niegazowana/gazowana 0,5l PET		
42	woda mineralna niegazowana/gazowana 0,33l butelka szklana		
43	napój gazowany typu cola lub oranżada owocowa 0,33l butelka szklana		
44	napój energetyczny typu Red Bull 0,25l puszka		
45	bufet kawowy dla 1 osoby – nieograniczony dostęp do kawy z bezobsługowego ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, cukier biały i brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, naturalny miód, mleko 2% UHT i sojowe		
46	soki – naturalny sok owocowy 100% bez dodatku cukru, konserwantów, sztucznych barwników i aromatów, jabłkowy, pomarańczowy lub grapefruitowy – dzbanek szklany 1l (podawane w dzbankach szklanych lub dyspenserze w zależności od wyboru Zamawiającego)		
	CIEPŁE POSIŁKI	CENA BRUTTO POTRAWY OPISANEJ W KOL. 2 ZA ILOŚĆ WSKAZANĄ W KOL. 2	ŚREDNIA CENA W KATEGORII <u>CIEPŁE POSIŁKI</u> TZN. SUMA CEN WSKAZANYCH W POZ. 46-52 KOL. 3 PODZIELONA PRZEZ 7
47	polędwica z dorsza, pstrąga lub łososia (150 g czystej ugotowanej ryby) i sos holenderski, maślan lub cytrynowy i puree ziemniaczane		

DP-011-29/2018

	z dodatkami (100g) lub ryż basmanti i sałatka ze świeżych warzyw, mieszanka sałat, warzywa na parze (150g) 1 porcja		
48	wolno pieczony karczek, schab lub polędwiczki wieprzowe (150g czystego ugotowanego mięsa) i sos z suszonych pomidorów, pieprzowy lub gorgonzola i chutney śliwkowe lub żurawina i kasza jagłana ze skwarkami, puree ziemniaczane z dodatkami lub ryż (100g) i sałatka ze świeżych warzyw, mieszanka sałat, warzywa na parze (150g) 1 porcja		
49	pasta, risotto lub kaszotto wegetariańskie – 100g makaronu lub makaronu razowego typu spaghetti, penne itp. lub ryżu arborio, kaszy gryczanej, jaglanej, kuskus, pęczak i minimum 150 g elementu warzywnego z koniecznymi do smaku dodatkami np. ser parmezan, grana padano, sos pomidorowy, itp. 1 porcja		
50	krem warzywny (pomidorowy, brokułowy, porowy lub selerowy) z dodatkami typu grzanki, groszek ptysiowy, kluseczki lub paluszki grissini itp. – min 300ml – 1 porcja		
51	czysta zupa z borowików z kluseczkami, zupa miso, minestrone lub francuska zupa celulowa z serem i grzanką – min. 300 ml – 1 porcja		
52	chłodnik np. Gazpacho hiszpańskie lub krem z białych szparagów lub chłodnik z botwinki – min. 300 ml – 1 porcja		

DP-011-29/2018

53	tradycyjna polska zupa typu żurek z ziemniakami, białą kiełbasą i jajkiem lub barszcz czerwony z uszkami, krupnik lub domowy rosół z makaronem jajecznym – minimum 300 ml – 1 porcja		
54	RAZEM		

I. Oświadczenia

- Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami zawartymi w ogłoszeniu oraz z jego załącznikami i nie wnoszę do nich zastrzeżeń, jak również, że uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do złożenia niniejszej oferty i wykonania zamówienia.
- Oświadczam, że jestem związany złożoną ofertą przez **30 dni** od upływu terminu składania ofert.
- 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.
- Oświadczam, że podana w pkt I. cena zawiera wszystkie składniki niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia i jest ostateczna.
- 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*)

.....

.....

- Oferta zawiera zapisanych i ponumerowanych stron.

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

DP-011-29/2018

Załącznik nr 3 ogłoszenia

UMOWA

zawarta w dniu roku w Krakowie pomiędzy:

Krakowskim Biurem Festiwalowym, z siedzibą w Krakowie 30-311, ul. Wygrana 2, 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: _____, zwaną dalej **Wykonawcą**.

Wyboru Wykonawcy dokonano w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w oparciu o art. 138 o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2017 r., poz. 1579z późn. zm).

§ 1.

1. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług cateringowych, zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy*** oraz jednostkowymi zamówieniami składanymi w sposób określony w § 4 niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania niniejszej umowy zgodnie z ofertą złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na *świadczenie usług cateringowych na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Krakowskie Biuro Festiwalowe od dnia 23 czerwca 2018 r. do dnia 31 grudnia 2018 r. (numer sprawy DP-011-29/2018)*.
3. Przedmiot umowy obejmuje w szczególności:
 - 1) przygotowywanie poczęstunków zgodnie z określonym menu, zachowując wskazane rodzaje i gramatury składników, używając produktów możliwie najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych oraz z uwzględnieniem estetycznych walorów wizualnych posiłków, zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy;
 - 2) zapewnianie odpowiedniego sprzętu, w tym w szczególności sprzętu wskazanego w załączniku nr 2 do umowy. Używany sprzęt powinien być w dobrym stanie technicznym oraz wizualnym, nie może nosić śladów zużycia takich jak porysowanie, ubicie, pęknięcie, rdza, plama, wygięcie, zagniecenie itp.;
 - 3) dostarczanie serwisu, w tym zastawy stołowej w ilości odpowiedniej do liczby gości, w zależności od menu wskazanego w zamówieniu. Serwis nie może nosić śladów zużycia takich jak porysowanie, ubicie, pęknięcie, rdza, plama, wygięcie itp.;
 - 4) rozstawianie stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; obrusów (papierowych lub z tkanin, zgodnie z wyborem Zamawiającego wskazanym w zamówieniu), serwetek (papierowych lub z materiału w kolorze odpowiadającym kolorowi obrusów) pokrowców na stoliki i krzesła. Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
 - 5) zapewnianie profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory i posługiwać się językiem

DP-011-29/2018

angielskim w stopniu umożliwiającym komunikację z gośćmi w zakresie ustalonego menu i świadczonych usług;

- 6) zapewnianie odpowiedniej liczby estetycznych zamykanych koszy na śmieci z wymiennymi workami, które zostaną ustawione w miejscach wskazanych przez Zamawiającego;
 - 7) zapewnianie transportu poczęstunku i dostarczania go do wskazanych miejsc na terenie Krakowa;
 - 8) zapewnianie pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usług co najmniej na 1 godz. przed rozpoczęciem próby, koncertu lub innego wydarzenia. Zakończenie obsługi może nastąpić nie wcześniej niż 30 min. po zakończeniu próby, koncertu lub innego wydarzenia tzn. że Wykonawca nie podejmie czynności polegających na pakowaniu i sprzątaniu stołu przed upływem wskazanego czasu;
 - 9) posprzątanie po zakończeniu obsługi i przywrócenie miejsc/a do stanu pierwotnego nie później niż do 1 godz. od zakończenia obsługi lub w innym koniecznym czasie uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym.
4. Wykonawca zobowiązuje się, że przy wykonywaniu zobowiązań wynikających z niniejszej umowy dołoży należytej staranności wymaganej w stosunkach gospodarczych pomiędzy podmiotami profesjonalnie świadczącymi swoje usługi, w szczególności dołoży wszelkich starań w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa dla informacji wrażliwych, w jakich posiadanie wejdzie w związku z realizacją niniejszej umowy.
 5. Wykonawca oświadcza, że uzyskał od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego wykonania umowy.
 6. Przy realizacji postanowień niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania wskazówek i zaleceń Zamawiającego zgłaszanych w trakcie wykonywania zobowiązań objętych niniejszą umową, chyba że byłyby one niezgodne z przepisami prawa, zasadami wiedzy lub wykraczały poza przedmiot umowy.
 7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za nadzór nad zatrudnionym przez siebie personelem a także za dopełnienie wszelkich zobowiązań związanych z zatrudnieniem personelu.

§ 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 2018 r. poz. 151 z późn. zm.).
4. W przypadku przeprowadzenia kontroli sanitarnej przez upoważnione do tego inspekcje na miejscu, Wykonawca jest zobowiązany poinformować o wynikach kontroli Zamawiającego.
5. Wykonawca i Zamawiający zobowiązują się do przestrzegania regulaminu bhp i p/poż. oraz innych przepisów szczegółowych w zakresie wszystkich czynności wykonywanych przez Wykonawcę, w tym w szczególności przepisów obowiązujących w miejscu świadczenia usług. W przypadku realizacji usług cateringowych podczas wydarzeń odbywających się w Centrum Kongresowym ICE Kraków, Wykonawca

DP-011-29/2018

zobowiązuje się do bezwzględnego przestrzegania Ogólnych Warunków Najmu Centrum Kongresowego ICE Kraków i Regulaminu oraz zasad współpracy w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy oraz odpowiednich standardów ochrony przeciwpożarowej, stanowiących odpowiednio załączniki nr 4 i 5 do umowy***. W chwili zawarcia umowy Wykonawca składa oświadczenie, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 6 do umowy***.

6. 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.
7. 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 gości Zamawiającego, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
2. Wykonawca oświadcza, iż posiada ubezpieczenie z tytułu odpowiedzialności cywilnej, ze szczególnym uwzględnieniem szkód osobowych wynikających z zatruc pokarmowych, powstałych w związku z prowadzeniem działalności gastronomicznej, na kwotę nie mniejszą niż 100 000 zł, numer polisy: _____ (polisa typ _____, _____ /ubezpieczyciel***), obowiązującą do dnia: _____ r. W sytuacji gdy polisa obejmować będzie tylko część okresu realizacji umowy, na tydzień przed zakończeniem okresu obowiązywania polisy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu obowiązującą do końca realizacji umowy opłaconą polisę lub w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że jest ubezpieczony 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***
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 świadczenia usług w związku z określoną imprezą lub wydarzeniem, w terminach wskazanych w załączniku nr 2 do umowy, osoba upoważniona, o której mowa w ust. 3 przekaże Wykonawcy pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną zamówienie zawierające liczbę i rodzaj zamawianych zestawów lub posiłków, liczbę osób, dokładną lokalizację, szczegółowy harmonogram. Wzór zamówienia stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy. W terminie 1 dnia od przekazania przez Zamawiającego zamówienia, Wykonawca proponuje szczegółowe menu i przedłoży je Zamawiającemu (pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną) celem zaakceptowania przez Zamawiającego. W przypadku braku akceptacji przez Zamawiającego proponowanego menu, Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia wszelkich uwag Zamawiającego, niewykraczających poza treść załącznika nr 2 do umowy. Na żądanie Zamawiającego w terminie do 2 dni od dnia akceptacji menu przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia w celu degustacji próbek zaakceptowanego menu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (próbki dania ciepłego i po jednym rodzaju z każdej zamówionej kategorii). W przypadku braku akceptacji przez Zamawiającego zaoferowanych próbek, Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia wszelkich uwag Zamawiającego, niewykraczających poza

DP-011-29/2018

treść załącznika nr 2 do umowy. Zamawiający nie będzie ponosił żadnych kosztów związanych z przygotowaniem lub dostarczeniem próbek.

2. Wykonawca pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną niezwłocznie potwierdza przyjęcie zamówienia.
3. Osobą upoważnioną w imieniu Zamawiającego do koordynowania prawidłowości wykonania niniejszej umowy, w tym do protokolarnego odbioru przed rozpoczęciem świadczenia usługi w danym miejscu i terminie zamówionych zestawów lub posiłków jest, tel., e-mail Zmiana osoby, o której mowa w zdaniu poprzedzającym nie stanowi zmiany umowy.
4. Osobą upoważnioną w imieniu Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest, tel, faks:....., e-mail:

§ 5.

Umowa będzie realizowana zgodnie z terminami wskazanymi w załączniku nr 2 do umowy oraz harmonogramami załączonymi do jednostkowych zamówień, do wyczerpania kwoty określonej ogółem w § 6 ust. 1, jednak nie później niż do dnia 31 grudnia 2018 roku.

§ 6.

1. Z tytułu wykonania umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości nie większej niż zł brutto (słownie:.....), w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Jednostkowe ceny zestawów i posiłków zawiera załącznik nr 3 do umowy;
2. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na konto Wykonawcy o numerze, po wykonaniu określonego zamówienia, w terminie do 21 dni od przedłożenia w siedzibie Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, w wysokości będącej iloczynem liczby zamówionych zestawów lub posiłków i ich cen, wskazanych w załączniku nr 3 do umowy***.
3. Zamawiający zapłaci wyłącznie za przedmiot umowy zamawiany i realizowany zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy. Wykonawcy nie służy roszczenie o realizację niniejszej umowy w wysokości określonej w ust. 1.
4. W przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług nie ulegnie zmianie ani wysokość łącznego wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, ani ceny brutto za poszczególne zestawy i posiłki wskazane w załączniku nr 3 do umowy.
5. Zamawiający oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku od towaru i usług (VAT) i posiada numer identyfikacji podatkowej – NIP: 676 17 87 436.
6. Wykonawca oświadcza, że *jest / nie jest**** czynnym podatnikiem podatku od towarów i usług (VAT) i posiada NIP:

§ 7.

1. Strony ustalają kary umowne przysługujące Zamawiającemu w następujących przypadkach:
 - 1) opóźnienia lub zwłoki w wykonaniu jednostkowego zamówienia w terminach wskazanych w jednostkowych zamówieniach, wynikającej z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% wynagrodzenia należnego za wykonanie danego jednostkowego zamówienia, obliczonego zgodnie z § 6 ust. 2 odpowiednio pkt 1, 2, 3 umowy, za każde pół godziny opóźnienia lub zwłoki;

DP-011-29/2018

- 2) odstąpienia od umowy wynikającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 30% wynagrodzenia ogółem, naliczonego za wykonanie danego jednostkowego zamówienia, obliczonego zgodnie z § 6 ust. 2 umowy;
 - 3) niewykonania jednostkowego zamówienia przez Wykonawcę - w wysokości 30% wynagrodzenia ogółem, określonego w § 6 ust. 1 umowy;
 - 4) innego niż określone w pkt 1) nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę, w tym w szczególności: przygotowania potraw i napojów niezgodnie ze złożonym zamówieniem; zastosowania niewłaściwych produktów do przygotowania zamówienia; gdy obsługa cateringowa nie będzie posiadała orzeczenia, o którym mowa w § 2 ust. 3 umowy lub gdy nie posługuje się językiem angielskim w wystarczającym stopniu; niezapewnienia sprzętu opisanego w załączniku nr 2 do umowy - karę umowną w wysokości 30% wynagrodzenia należnego za wykonanie określonego zamówienia, obliczonego zgodnie z § 6 ust. 2.
 - 5) *w przypadku nieprzedstawienia w terminie określonym w § 3 ust. 2 umowy, polisy lub w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie w zakresie, o którym mowa w § 3 ust. 2 umowy - karę umowną w wysokości 0,5% wynagrodzenia ogółem określonego w § 6 ust. 1 niniejszej umowy, za każdy dzień opóźnienia***.*
2. Naliczone kary umowne mogą być potrącane 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.

§ 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.

DP-011-29/2018

§ 9.

1. Z zachowaniem prawa do nałożenia kary umownej, o której mowa w § 7 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 odpowiedzialności cywilnej, ze szczególnym uwzględnieniem szkód osobowych wynikających z zatruc pokarmowych, powstałych w związku z prowadzeniem działalności gastronomicznej, na kwotę nie mniejszą niż 100 000 zł, w terminie 5 dni od dnia kiedy Zamawiający powziął informacje o okolicznościach warunkujących odstąpienie od umowy;
 - 4) jeżeli Wykonawca nie posiada aktualnego pozwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej, w tym cateringowej, udokumentowanego decyzją właściwego organu inspekcji sanitarnej, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2018 r., poz. 151 z późn. zm.), w terminie 5 dni od dnia kiedy Zamawiający powziął informacje o okolicznościach warunkujących odstąpienie od umowy;

§ 10.

Z zachowaniem prawa do nałożenia kary umownej, o której mowa w § 7 ust. 1 umowy, Zamawiający będzie mógł wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym:

- 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) w sytuacji gdy Wykonawca co najmniej dwukrotnie będzie w zwłoce w wykonaniu jednostkowego zamówienia w terminach wskazanych w jednostkowych zamówieniach lub gdy nienależycie wykonana umowę w zakresie przygotowania potraw i napojów niezgodnie ze złożonym zamówieniem albo zastosuje niewłaściwe produkty do przygotowania zamówienia;
- 3) 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;
- 4) w przypadku nienależytego wykonywania umowy, które mogłoby skutkować niepełną realizacją celu umowy;
- 5) w sytuacji gdy Wykonawca w terminie do 7 dni od dnia zakończenia obowiązywania polisy numer nie przedstawi Zamawiającemu opłaconej polisy lub w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia co najmniej na 100.000,00 zł ***.

§ 11.

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

DP-011-29/2018

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.

§ 12.

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

ZAŁĄCZNIKI DO UMOWY:

- 1) Załącznik nr 1 – wzór zamówienia
- 2) Załącznik nr 2 do umowy odpowiadać będzie załącznikowi nr 1 do ogłoszenia
- 3) Załącznik nr 3 do umowy zawierać będzie jednostkowe ceny przedstawione przez wybranego wykonawcę w formularzu oferty w: tabeli nr 1 i 2 tj. w załączniku nr 2 do ogłoszenia
- 4) Załącznik nr 4 – Ogólne warunki najmu Centrum Kongresowego ICE Kraków i Regulamin
- 5) Załącznik nr 5 - Zasady współpracy w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy oraz odpowiednich standardów ochrony przeciwpożarowej przeznaczone dla osób zatrudnionych przez Podmiot trzeci, wykonujących pracę lub świadczących usługi na terenie Centrum Kongresowego ICE Kraków w Krakowie
- 6) Załącznik nr 6 – oświadczenie
- 7) Załącznikiem do umowy będzie również polisa wybranego wykonawcy.

*** niepotrzebne skreślić

DP-011-29/2018

Załącznik nr 1 do umowy

ZAMÓWIENIE NR ____/2016
(wzór)

dotyczy: umowy z dnia _____ nr _____

1. Zamawiający – **Krakowskie Biuro Festiwalowe**
2. NIP: 676-17-87-436
- 3.

Data:			
Nazwa lokalizacji Wydarzenie	Numer zestawu Opis posiłku Menu	Liczba osób/zestawów	Gotowość wykonawcy (godzina)
			wg załączonego harmonogramu (harmonogram zostanie załączony do składnego zamówienia)
			wg załączonego harmonogramu (harmonogram zostanie załączony do składnego zamówienia)
			wg załączonego harmonogramu (harmonogram zostanie załączony do składnego zamówienia)
			wg załączonego harmonogramu (harmonogram zostanie załączony do składnego zamówienia)

4. Wysokość wynagrodzenia wykonawcy: _____

5. _____

(data, podpis osoby składającej zamówienie)

Potwierdzam przyjęcie zamówienia:

(DATA I PODPIS)

DP-011-29/2018

Załącznik nr 4 do umowy

OGÓLNE WARUNKI NAJMU CENTRUM KONGRESOWEGO ICE KRAKÓW (OWN ICE Kraków)

I. Definicje

1. Definicje określone w Ogólnych Warunkach Najmu znajdują zastosowanie w Umowie Najmu.
2. Zawsze, jeżeli użyte zostały w tekście Ogólnych Warunków Najmu i w Umowie Najmu Centrum Kongresowego ICE Kraków niżej wymienione terminy należy je rozumieć w następujący sposób:
 - 2.1. **Centrum Kongresowe ICE Kraków [dalej: ICE Kraków]** – kompleks budynków, budowli i urządzeń (w tym Przedmiot Najmu), jak i nieruchomości na których się one znajdują pod adresem Kraków ul. Marii Konopnickiej 17.
 - 2.2. **Wynajmujący** – Krakowskie Biuro Festiwalowe, miejska instytucja kultury, z siedzibą w Krakowie, ul. Wygrana 2, będące dzierżawcą i operatorem ICE Kraków, które wynajmuje Najemcy Przedmiot Najmu lub oddaje Najemcy do używania na podstawie innego tytułu prawnego, dla potrzeb organizacji Imprezy lub dla innych celów ustalonych Umową Najmu.
 - 2.3. **Najemca** – osoba fizyczna, osoba prawna lub inny podmiot, któremu Wynajmujący wynajmuje Przedmiot Najmu na terenie ICE Kraków bądź oddaje do używania na podstawie innego tytułu prawnego, w tym m.in. sponsor, partner, patron medialny, z którym Wynajmujący podejmuje współpracę w ramach wydarzeń, których organizatorem lub współorganizatorem jest Wynajmujący, a udostępnienie powierzchni ICE Kraków jest świadczeniem realizowanym przez Wynajmującego na rzecz sponsora, partnera lub patrona wydarzenia.
 - 2.4. **Impreza** – wydarzenie, targi, pokazy, kongresy, koncerty itp. organizowane przez Najemcę na terenie ICE Kraków.
 - 2.5. **Uczestnik** – podmiot prawny lub osoba fizyczna biorąca udział w Imprezie organizowanej przez Najemcę na terenie ICE Kraków.
 - 2.6. **Dzień Rozpoczęcia** oznacza dzień, w którym nastąpi przekazanie Przedmiotu Najmu Najemcy przez Wynajmującego.
 - 2.7. **Dzień Zakończenia** oznacza dzień, w którym Najemca zobowiązany jest zwrócić Wynajmującemu Przedmiot Najmu, chyba, że Umowa Najmu zostanie rozwiązana wcześniej.
 - 2.8. **Okres Najmu** oznacza czas określony, w którym Najemca będzie w posiadaniu Przedmiotu Najmu, rozpoczynający się w Dniu Rozpoczęcia i kończący się w Dniu Zakończenia.
 - 2.9. **Przedmiot Najmu** pomieszczenia wraz z wyposażeniem opisane szczegółowo w Umowie, które na mocy Umowy zostaną udostępnione Najemcy.
 - 2.10. **Umowa Najmu lub Umowa** oznacza umowę, na podstawie której Wynajmujący oddaje do używania Najemcy Przedmiot Najmu, wraz ze wszystkim jej załącznikami, które stanowią jej integralną część. Umowa musi być zawarta w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.
 - 2.11. **Regulamin Obiektu** – przepisy określone przez Wynajmującego, zawierające w szczególności zasady wstępu do obiektu oraz zasady zachowania się osób obecnych w obiekcie oraz korzystania przez nie z obiektu i urządzeń się tam znajdujących, a także miejsca przeznaczone dla osób odwiedzających obiekt poza okresami.
 - 2.12. **Usługi Podstawowe** mają znaczenie określone w artykule XIII Ogólnych Warunków Najmu.
 - 2.13. **Usługi Dodatkowe** mają znaczenie określone w artykule XIV Ogólnych Warunków Najmu.
 - 2.14. **Usługi Zewnętrzne** mają znaczenie określone w artykule XV Ogólnych Warunków Najmu.
 - 2.15. **Karta Projektu** – dokument roboczy określający szczegóły Imprezy ustalany pomiędzy Wynajmującym i Najemcą.

II. Postanowienia ogólne.

1. Postanowienia Ogólnych Warunków Najmu obowiązują Najemców - Organizatorów Imprez odbywających się na terenie ICE Kraków i ich Uczestników oraz inne podmioty, którym Wynajmujący wynajmuje Przedmiot Najmu na terenie ICE Kraków bądź oddaje do używania na podstawie innego tytułu prawnego w tym m.in. sponsorów, partnerów, patronów medialnych, z którymi Wynajmujący podejmuje współpracę w ramach wydarzeń, których organizatorem lub współorganizatorem jest Wynajmujący, a udostępnienie powierzchni ICE Kraków jest świadczeniem realizowanym przez Wynajmującego na rzecz sponsora, partnera lub patrona wydarzenia.
2. Wszystkie Umowy Najmu zawierane przez Wynajmującego oparte są na niniejszych Ogólnych Warunkach Najmu, stanowiących ich integralną i wiążącą część. W poszczególnych Umowach Najmu, zawartych na piśmie, pod rygorem nieważności, Strony mogą wyłączyć zastosowanie niniejszych ogólnych warunków w całości lub części.
3. Postanowienia Ogólnych Warunków Najmu dotyczące Najemcy mają zastosowanie również do jego kontrahentów oraz podmiotów - osób działających na jego zlecenie a Najemca zobowiązany jest do poinformowania ich o obowiązujących na terenie ICE Kraków regulacjach oraz zapewnienia ich przestrzegania.
4. Na mocy Umowy Najmu Najemca zobowiązuje się do ścisłego przestrzegania przepisów bezpieczeństwa, przeciwpożarowych, bezpieczeństwa i higieny pracy i sanitarnych podczas Okresu Najmu, w szczególności Regulaminu Obiektu ICE Kraków oraz zasad opisanych w „wytycznych pożarowych” zgodnych z instrukcją przeciwpożarową dla Najemców innych imprez w budynku, podczas okresu wynajmu powierzchni lub pomieszczeń na terenie ICE Kraków oraz

DP-011-29/2018

do zapoznania uczestników Imprezy z obowiązującymi na terenie ICE Kraków regulacjami oraz zapewnienia ich przestrzegania. Ponadto wraz z zawarciem Umowy Najmu, w stosunku do Przedmiotu Najmu, Najemca zobowiązuje się współpracować z Wynajmującym w zakresie realizacji obowiązków Wynajmującego wynikających z ustawy z dnia 24 sierpnia 1991 roku o ochronie przeciwpożarowej oraz ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku Kodeks pracy Rozdział X w tym:

- 4.1. Przestrzegania przepisów przeciwpożarowych, bhp oraz postanowień Regulaminu ICE Kraków, jak również zawartych w aktach prawa powszechnie obowiązującego, z wyłączeniem jednak przepisów dotyczących wyposażania obiektów budowlanych w urządzenia i instalacje przeciwpożarowe, a także ich utrzymanie i konserwację.
- 4.2. Zapewnienia osobom przebywającym na terenie Przedmiotu Najmu bezpieczeństwa i możliwości ewakuacji.
5. Najemca oświadcza, że ocenił na własną odpowiedzialność atrakcyjność i ryzyko związane z organizacją Imprezy, także w odniesieniu do wyboru obiektu ICE Kraków w kontekście innych obiektów na terenie miasta Krakowa i nie będzie z tego tytułu zgłaszał żadnych roszczeń w stosunku do Wynajmującego.
6. W budynku ICE Kraków dostępny jest niestrzeżony, odpłatny parking podziemny. Zasady korzystania z parkingu oraz wynagrodzenia Wynajmującego z tytułu korzystania z parkingu określa Regulamin Parkingu Niestrzeżonego Centrum Kongresowego ICE Kraków, Cennik Parkingu oraz Cennik ICE Kraków.

III. Przekazanie Przedmiotu Najmu.

1. Odbiór Przedmiotu Najmu następuje z chwilą:
 - 1) podpisania przez Wynajmującego i Najemcę protokołu przekazania stanowiącego załącznik do umowy albo
 - 2) uznania przez Wynajmującego Przedmiotu Najmu za odebrany przez Najemcę bez zastrzeżeń, zgodnie z pkt 4 poniżej.
2. Jeżeli Przedmiot Najmu posiada wady, Najemca może zgłosić zastrzeżenia do protokołu. W takim przypadku Wynajmujący usunie wady w najkrótszym, możliwym ze względów technicznych, terminie.
3. Najemca może odmówić podpisania protokołu przekazania jedynie wtedy, gdy Przedmiot Najmu posiada wady, które uniemożliwiają używanie Przedmiotu Najmu zgodnie z jego przeznaczeniem.
4. Jeżeli Najemca nie stawia się w Przedmiocie Najmu, w celu jego odbioru, w terminie określonym w harmonogramie stanowiącym załącznik do Umowy albo mimo stawienia się odmówi podpisania protokołu przekazania, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w pkt 3, Wynajmujący może według uznania rozwiązać Umowę albo uznać Przedmiot Najmu za odebrany przez Najemcę bez zastrzeżeń.
5. W przypadku rozwiązania Umowy zgodnie z pkt 4 powyżej, Wynajmujący może zatrzymać należne kwoty zapłacone przez Najemcę przed jej wypowiedzeniem oraz żądać zapłaty kwot płatnych przed odebraniem Przedmiotu Najmu, a niezapłaconych przez Najemcę.
6. Jeżeli Wynajmujący uznał Przedmiot Najmu za odebrany bez zastrzeżeń zgodnie z pkt 4 powyżej, Przedmiot Najmu uznaje się za odebrany w zaplanowanej dacie odbioru i od tej chwili Najemca jest zobowiązany do zapłaty Czynszu i innych opłat wynikających z Umowy.
7. Wynajmujący zastrzega sobie prawo odmowy wynajmu ICE Kraków, jeżeli charakter organizowanej Imprezy jest sprzeczny z przepisami prawa lub w sposób negatywny może wpłynąć na wizerunek ICE Kraków oraz Wynajmującego.

IV. Obowiązki Najemcy.

1. Najemca zobowiązany jest, w czasie trwania Umowy Najmu do:
 - 1.1. dbania i ochrony przed uszkodzeniem Przedmiotu Najmu;
 - 1.2. korzystania z Przedmiotu Najmu zgodnie z jego przeznaczeniem oraz w sposób zgodny z postanowieniami Umowy, a jeżeli Umowa nie określa go w sposób wyczerpujący i zgodny z przepisami prawa i zwyczajami;
 - 1.3. utrzymywania porządku i czystości w trakcie trwania Imprezy;
 - 1.4. używania pomieszczeń i urządzeń multimedialnych z należytą starannością, w sposób odpowiadający ich przeznaczeniu;
 - 1.5. usunięcia wszystkich materiałów szkoleniowych, promocyjno-informacyjnych i im podobnych po zakończeniu Imprezy;
 - 1.6. demontażu stoisk, eksponatów, elementów scenografii itp. w terminach i w czasie uzgodnionym z Wynajmującym, zawartym w Umowie Najmu;
 - 1.7. wyegzekwowania od firmy cateringowej sprzątnięcia po zakończeniu cateringu lub wobec braku powyższego do sprzątnięcia po cateringu osobiście.
2. Najemca zobowiązany jest do zwrotu Przedmiotu Najmu w stanie niepogorszonym w stosunku do stanu wynikającego z ekonomicznego zużycia Przedmiotu Najmu w czasie obowiązywania Umowy.
3. Za działania i zaniechania osób, które przebywają w Przedmiocie Najmu za zgodą Najemcy, jak również za działania i zaniechania pracowników Najemcy, jego dostawców, kontrahentów lub jakichkolwiek innych osób przebywających

DP-011-29/2018

w Przedmiocie Najmu w związku z jego działalnością lub na jego wyraźne zlecenie, Najemca odpowiada jak za własne działania i zaniechania.

4. Najemca ma obowiązek udostępnić Przedmiot Najmu Wynajmującemu lub osobie wskazanej przez Wynajmującego, aby umożliwić dokonanie kontroli i napraw, za które odpowiedzialny jest Wynajmujący. W sytuacjach awaryjnych, które wymagają wejścia do Przedmiotu Najmu, Wynajmujący nie ma obowiązku uprzedzać Najemcy o planowanym wejściu. Wejście na teren Przedmiotu Najmu nie wymaga obecności przedstawiciela Najemcy.
5. W przypadku, gdy Najemca, którykolwiek z jego pracowników lub osób działających z jego upoważnienia zgubi, zniszczy lub w inny sposób utraci jakiegokolwiek klucze, karty magnetyczne lub inne urządzenia umożliwiające wstęp na teren Przedmiotu Najmu, Najemca jest zobowiązany niezwłocznie zawiadomić Wynajmującego o takim zdarzeniu, wraz z dokładnym wskazaniem jaki przedmiot został utracony. Najemca poniesie koszty związane z odtworzeniem utraconych przedmiotów.
6. Najemca obowiązany jest niezwłocznie powiadomić Wynajmującego o konieczności napraw, jak i ma obowiązek umożliwić mu dokonanie ciążących na nim napraw i konserwacji przez udostępnienie Przedmiotu Najmu.
7. Najemca nie ma prawa dokonywać jakichkolwiek zmian w Przedmiocie Najmu bez uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego.
8. Przed rozpoczęciem prowadzenia działalności w Przedmiocie Najmu Najemca będzie posiadał wszelkie oświadczenia, zgody, zezwolenia lub koncesje, zarówno o charakterze publicznoprawnym jak i prywatnoprawnym, w tym stosowne prawa autorskie lub licencje udzielone przez organizacje zbiorowego zarządzania, konieczne dla prowadzenia tej działalności. Obowiązek uzyskania oświadczeń, zgód, zezwoleń lub koncesji obciąża w całości Najemcę i Wynajmujący nie ma obowiązku współdziałania z Najemcą w celu ich uzyskania. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności, z jakiegokolwiek tytułu, w związku z nieuzyskaniem przez Najemcę odpowiednich oświadczeń, zgód, zezwoleń lub koncesji, w szczególności jeżeli Najemca z tego powodu nie może prowadzić w Przedmiocie Najmu działalności niezbędnej do organizacji Imprezy. Wynajmujący zastrzega sobie prawo wglądu do oświadczeń, zgód, zezwoleń lub koncesji, a w szczególności do dokumentów dotyczących bezpieczeństwa pożarowego, bezpieczeństwa pracy i sanitarnego. Nieuzyskanie lub cofnięcie oświadczeń, zgód, zezwoleń lub koncesji, o których mowa powyżej, może stanowić przyczynę rozwiązania Umowy przez Wynajmującego ze skutkiem natychmiastowym.
9. Wynajmujący żąda od Najemcy zabezpieczenia umowy w postaci kaucji gwarancyjnej w formie pieniężnej. Kaucja będzie zabezpieczać w szczególności należyte wykonanie zobowiązań umownych przez Najemcę, płatności kar umownych i ewentualnych odszkodowań. Kaucja gwarancyjna musi przez cały okres trwania stosunku najmu obejmować określoną w Umowie wysokość. Termin oraz pozostałe warunki zapłaty kaucji przez Najemcę określone zostaną każdorazowo w Umowie.
10. Wynajmujący ma prawo oddać do używania Przedmiot Najmu lub jego część wyłącznie na rzecz wystawców, dostawców, kontrahentów lub innych osób przebywających w Przedmiocie Najmu w związku z organizowaną przez Najemcę Imprezą lub na jego wyraźne zlecenie
11. Najemca nie może przenieść praw lub obowiązków wynikających z niniejszej Umowy na inną osobę bez uprzedniej, pisemnej zgody Wynajmującego, niezależnie od podstawy prawnej tego przeniesienia, w tym w ramach zbycia przez Najemcę jego przedsiębiorstwa.
12. Najemca ma obowiązek zawrzeć i posiadać umowę ubezpieczenia w zakresie organizacji Imprezy. Ochrona zawarta w umowie ubezpieczenia winna obejmować odpowiedzialność za szkody rzeczowe (uszkodzenie, zniszczenie, utrata, zaginięcie rzeczy i skutki następstwa tych zdarzeń) oraz szkody osobowe (śmierć, uszkodzenie ciała lub rozstrój zdrowia oraz skutki następstwa tych zdarzeń, w tym szkody rzeczowe).
13. Najemca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnej i ważnej polisy ubezpieczeniowej wraz z treścią Ogólnych Warunków Ubezpieczenia, wraz z dowodem opłacenia składek, w zakresie, o którym mowa w pkt 12, na każde żądanie Wynajmującego.

V. Przepisy porządkowe i bezpieczeństwo

1. Wszelkie prace podejmowane na terenie ICE Kraków związane z organizacją Imprezy (tj. montaż oraz demontaż urządzeń służących organizacji Imprezy) mogą być przeprowadzone tylko i wyłącznie za zgodą Wynajmującego.
2. W celu zapewnienia odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz bezpieczeństwa pożarowego podczas wykonywania wszelkich prac na terenie ICE Kraków Najemca oraz Wynajmujący w sposób udokumentowany wyznaczają Koordynatora ds. BHP i Ppoż., którego zadania i uprawnienia zawarte są w określonych przez Strony zasadach współpracy stanowiących załącznik Umowy Najmu.
3. W czasie przewidzianym dla montażu i demontażu Imprezy Najemca ponosi odpowiedzialność za rodzaj i zakres przeprowadzonych prac. Dopuszcza się jedynie prowadzenie niezbędnych robót montażowych i wykończeniowych. W szczególności zabronione są prace związane ze spawaniem, szlifowaniem drewna i gipsu oraz wszelkie prace powodujące zapylenie oraz emisję hałasu.
4. Wynajmujący na pisemne zamówienie Najemcy organizuje wykonanie prac i usług świadczonych przez Wynajmującego, zawartych w Umowie Najmu. Wynajmujący zatwierdza przebieg Imprezy, wstępny plan i rodzaj

DP-011-29/2018

zabudowy, podłączenia do sieci elektrycznej, szczegóły związane z organizacją Imprezy i pozostałe elementy zlecenia, w tym w szczególności możliwość produkcyjną Imprezy przy wykorzystaniu obsługi technicznej Wynajmującego, o której mowa w pkt. XIII ust.1 lit. b niniejszych Ogólnych Warunków Najmu. W przypadku gdyby zakres obsługi technicznej oferowanej przez Wynajmującego w ramach Usług podstawowych, określonych w pkt. XIII ust. 1 lit. b. niniejszych Ogólnych Warunków Najmu, byłby nieadekwatny dla zakładanego przez Najemcę zakresu produkcyjnego Imprezy, Wynajmujący poinformuje Najemcę o konieczności skorzystania z Usług dodatkowych lub zewnętrznych, o których mowa w pkt. XIV i XV niniejszych Ogólnych Warunkach Najmu, a Najemca zobowiązany będzie do zapewnienia wykonania tych usług.

5. W przypadku zapotrzebowania na usługi nietypowe, podłączenia dużych mocy, pozwolenia na pokazy wymagające zgody np. Straży Pożarnej i inne indywidualne zamówienia, Najemca powinien zgłaszać je Wynajmującemu w miarę możliwości jak najwcześniej. Zbyt późne zgłoszenie zapotrzebowania na takie usługi może spowodować brak możliwości ich wykonania.
6. Najemca zobowiązany jest, nie później niż 14 dni przed rozpoczęciem montażu, przedstawić do zatwierdzenia Wynajmującemu odpowiednie dokumenty związane z Imprezą dopuszcza się przedstawienie Wynajmującemu dokumentów określonych w punktach: 6.1-6.7 za pośrednictwem poczty elektronicznej), a w szczególności:
 - 6.1 Harmonogram prac montażowo – przygotowawczych przed Imprezą,
 - 6.2 Projekt architektoniczny zabudowy wynajętej powierzchni,
 - 6.3 Projekt instalacji elektrycznej, podając pobór mocy, rozmieszczenie urządzeń trójfazowych, usytuowanie linii specjalnych i sprzętu teletechnicznego,
 - 6.4 Stosowne certyfikaty i zaświadczenia o trudnopalności, dotyczące stosowanych do zabudowy stoisk materiałów,
 - 6.5 Wzory stosowanych podczas trwania Imprezy identyfikatorów,
 - 6.6 Harmonogram logistyki transportu i prac rozładunkowo – załadunkowych,
 - 6.7 Specyfikację obciążeń stropów przez urządzenia Najemcy, przy czym nie dopuszcza się obciążeń większego niż 4 kN/m².
7. Zabrania się samowolnego wykonywania jakichkolwiek przyłączy do instalacji znajdujących się we wbudowanych przyłączach mediów. Wszelkie prace w kanałach medialnych, a także wszystkie przyłącza wyprowadzane z kanałów medialnych we wskazane na planie zabudowy miejsce, mogą być wykonywane wyłącznie przez konserwatorów ICE Kraków.
8. Zabrania się umieszczania jakichkolwiek elementów scenografii ingerujących w konstrukcję oraz elementy wystroju wnętrza budynku, np. do instalacji elektrycznej, wwiercania się w ściany, elewacje itp. Ponadto zabronione jest jakiegokolwiek takerowanie elementów do podłóg i połaci scen w Przedmiocie Najmu, a także jakiegokolwiek prace ingerujące w elementy sceny w Przedmiocie Najmu.
9. Możliwe jest umieszczanie wolnostojącej scenografii, podwieszania do elementów konstrukcyjnych naklejanie elementów na powierzchnie szklane, umieszczanie dodatkowego oświetlenia wewnętrznego, wyłącznie po wcześniejszym uzgodnieniu z Wynajmującym oraz po uzyskaniu jego pisemnej zgody, w takim przypadku Najemca zobowiązany jest po zakończeniu Imprezy doprowadzić Przedmiot Najmu do stanu pierwotnego.
10. Wszelkie osoby biorące czynny udział przy montażach scenicznych muszą przejść „Szkolenie z zakresu istniejących zagrożeń związanych z wykonywaniem prac na terenie ICE Kraków”. W przypadku osób już przeszkolonych, a wykonujących w/w prace po raz kolejny w okresie nieprzekraczającym 12-m-cy od odbytego szkolenia o konieczności przeprowadzenia w/w szkolenia decyduje wyznaczony przez Strony Koordynator ds. BHP i Ppoż.
11. Reklama na terenie ICE Kraków poza Przedmiotem Najmu jest odpłatna i wymaga zgody Wynajmującego. Brak zgody spowoduje usunięcie reklam na koszt i ryzyko Najemcy.
12. Formy reklamy, w szczególności optyczne czy akustyczne, nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa i porządku publicznego oraz nie mogą powodować jakichkolwiek zakłóceń na terenie ICE Kraków.
13. Na terenie ICE Kraków zabronione jest prowadzenie przez Najemcę jakiejkolwiek działalności komercyjnej wykraczającej poza cel korzystania z Przedmiotu najmu określony Umową Najmu bez uprzedniej pisemnej zgody ICE Kraków. Z zastrzeżeniem powyższego każdy z Najemców może swobodnie korzystać z wynajętych sal konferencyjnych lub Części wspólnych, pod warunkiem nienaruszania praw innych Najemców oraz niepodejmowania żadnych działań mogących naruszyć dobre imię ICE Kraków.
14. Rozładunek i załadunek elementów wystroju, promocji i cateringu Imprezy możliwy jest przed wejściem głównym do ICE Kraków, tylko i wyłącznie przed godzinami otwarcia Obiektu dla Uczestników. W pozostałych godzinach rozładunek i załadunek możliwy jest jedynie w wyznaczonych przez Wynajmującego miejscach (parking, rampa lub plac rozładunkowy na terenie ICE Kraków). Wynajmujący zastrzega możliwość usuwania na koszt Najemcy pojazdów niestosujących się do wymogów określonych w zdaniu poprzedzającym.
15. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do weryfikacji ilości uczestników Imprezy, zgodnie z ich liczbą sprecyzowaną w instrukcji przeciwpożarowej. Wynajmujący zastrzega sobie prawo niedopuszczenia do udziału w Imprezie osób, których obecność spowoduje przekroczenie liczby uczestników Imprezy, określonej w instrukcji przeciwpożarowej.

DP-011-29/2018

16. Najpóźniej na 14 dni przez organizację Imprezy Najemca powinien zgłosić Wynajmującemu imienną listę osób odpowiedzialnych za organizację Imprezy.
17. Z zastrzeżeniem zdania następnego, w Okresie Najmu Najemca, jego pracownicy, dostawcy, kontrahenci lub jakiegokolwiek inne osoby przebywające w Przedmiocie Najmu w związku z jego działalnością, na jego wyraźne zlecenie są zobowiązani do posiadania przygotowanych przez Najemcę identyfikatorów uprawniających do wejścia na teren obiektu. W Okresie Imprezy, identyfikację jej Uczestników prowadzi Najemca, przy użyciu środków adekwatnych dla charakteru Imprezy, w tym biletów lub identyfikatorów.
18. Najemca w porozumieniu z Wynajmującym ustala miejsce na terenie ICE Kraków gdzie prowadzona będzie przez Najemcę weryfikacja prawa wstępu na teren Przedmiotu Najmu dla Uczestników Imprezy w Okresie imprezy. Wynajmujący zastrzega, że w przypadku gdyby Przedmiotem Najmu byłaby wyłącznie którakolwiek z sal S1-S4, weryfikacja prawa wstępu dla Uczestników Imprezy możliwa jest jedynie przed wejściem do najmowanej Sali.
19. W przypadku, gdy charakter lub specyfika Imprezy tego wymaga, po zgłoszeniu przez Wynajmującego takiej konieczności Najemca ma obowiązek na własny koszt zapewnić ochronę i zabezpieczenie Imprezy.
20. W przypadku naruszenia przez Najemcę Umowy Najmu lub Ogólnych Warunków Najmu lub Regulaminu Obiektu Wynajmujący ma prawo przerwać prace montażowe i nakazać usunięcie powstałego zagrożenia.
21. Najemca zobowiązuje się do przekazania najpóźniej na 14 dni przed Imprezą, informacji dotyczącej dymów scenicznych (towarzyszących, imprezom artystycznym, bankietom, koncertom, etc.). Podczas imprez tego typu wyłączone są, za zgodą Wynajmującego, czujki dymowe oraz obowiązkowa jest obecność na terenie ICE Kraków dodatkowych pracowników ochrony fizycznej wyposażonych w dodatkowy podręczny sprzęt gaśniczy oraz łączność radiową. Koszt dyżuru pracowników pokrywa Najemca. Powyższa procedura może być zastosowana maksymalnie do jednej sali w tym samym czasie.
22. Na terenie ICE Kraków istnieje bezwzględny zakaz używania, przechowywania i magazynowania substancji niebezpiecznych bez zgody Wynajmującego. Ewentualną zgodę na użycie takich substancji w ilości niezbędnej do wykonania danej czynności przez Najemcę, wyraża Wynajmujący po zapoznaniu się z kartą charakterystyki substancji niebezpiecznej dostarczoną przez Najemcę i po konsultacji ze Specjalistami ds. BHP i Ppoż.
23. Pojazdy mechaniczne lub inne urządzenia z silnikami spalinowymi można eksponować na terenie ICE Kraków jedynie po spełnieniu następujących warunków:
 - a. zbiornik paliwa może zawierać jedynie niezbędną ilość paliwa umożliwiającego opuszczenie terenu ICE Kraków,
 - b. zbiornik paliwa musi być zamknięty,
 - c. akumulator musi być trwale odłączony.
24. Urządzenia, których powierzchnia może nagrzać się do temperatury przekraczającej 100 st. C muszą być oddalone od obudowy i wszelkich materiałów łatwopalnych na bezpieczną odległość, ustaloną każdorazowo z Wynajmującym.
25. Użytkownikom urządzeń zasilanych energią elektryczną zabrania się dokonywania jakichkolwiek przeróbek, napraw we własnym zakresie, a ponadto zabrania się:
 - a. korzystania z uszkodzonych instalacji elektrycznych,
 - b. korzystania z instalacji elektrycznych, które są niezgodne z projektem uzgodnionym z Wynajmującym,
 - c. pozostawiania bez dozoru włączonych do sieci odbiorników elektrycznych jak np. grzejników, kuchenek, żelazek, czajników itp. Najemca zobowiązany jest każdorazowo przed opuszczeniem stoiska do wyłączenia zasilania energii elektrycznej swojego stoiska,
 - d. ustawiania urządzeń grzejnych na podłożu palnym,
 - e. zakładania na żarówki i inne punkty świetlne osłon z materiałów łatwopalnych.
26. Zabrania się organizowania pokazów pirotechnicznych.
27. Najemca zobowiązany jest do zaniechania wszelkich czynności mogących obniżyć stopień bezpieczeństwa przeciwpożarowego. W przypadku specyficznej ekspozycji stwarzającej poważne zagrożenie pożarowe, na Najemcy spoczywa obowiązek dodatkowego zabezpieczenia przeciwpożarowego we własnym zakresie, w sposób uzgodniony z Wynajmującym.
28. Zabronione jest używanie podręcznego sprzętu gaśniczego do celów niezwiązanych z akcją ratowniczo-gaśniczą.

VI. Odpowiedzialność za niewykonywanie lub nienależyte wykonywanie Umowy Najmu.

1. W przypadku rozwiązania Umowy w trybie określonym w pkt IX Strona, która go dokonała może żądać zapłaty kary umownej wynoszącej równowartość kwoty czynszu w wysokości określonej w Umowie niezależnie od wysokości faktycznie poniesionej przez Stronę szkody. Powyższe nie ogranicza prawa Stron do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, jak również do skorzystania z innych przysługujących jej zgodnie z Umową uprawnień.
2. Jeżeli Najemca dokonał przeróbek Przedmiotu Najmu niezgodnie z umową Wynajmujący może żądać zapłaty kwoty potrzebnej do przywrócenia stanu poprzedniego.
3. W przypadku uszkodzenia lub zniszczenia Przedmiotu Najmu, urządzeń należących do Wynajmującego oraz jakiegokolwiek infrastruktury ICE Kraków (w tym znajdującej się poza Przedmiotem Najmu), przez Najemcę lub osoby, za które ponosi

DP-011-29/2018

odpowiedzialność w związku z korzystaniem z Przedmiotem Najmu, Wynajmujący może żądać zapłaty kwoty niezbędnej do przywrócenia stanu poprzedniego.

4. W zakresie dopuszczalnym przez prawo Strony wyłączając odpowiedzialność odszkodowawczą Wynajmującego w następujących przypadkach:
 - 4.1. w przypadku kradzieży lub jakiegokolwiek innego czynu przestępczego, popełnionego na szkodę Najemcy, chyba że szkoda byłaby skutkiem winy Wynajmującego;
 - 4.2. jakichkolwiek szkód spowodowanych przerwami w działaniu lub za niesprawne działania jakichkolwiek mediów, usług lub urządzeń, jeżeli są one powstałe z winy lub zaniedbania dostawcy mediów, usług bądź urządzeń lub przyczynami leżącymi poza kontrolą Wynajmującego. Takie przerwy w dostawie mediów lub usługach nie będą uznawane za zakłócanie przez Wynajmującego praw Najemcy do korzystania z Przedmiotu Najmu;
 - 4.3. w przypadku obniżenia stopnia zasilania w wyniku działań władczych podejmowanych przez Urząd Regulacji Energetyki, skutkujących koniecznością obniżenia przez Wynajmującego zakresu poboru mocy w Przedmiocie Najmu, a w konsekwencji niemożności realizacji Imprezy zgodnie z założeniami;
 - 4.4. w przypadku gdy pomimo wskazania Wynajmującego o konieczności skorzystania z Usług dodatkowych lub zewnętrznych zgodnie z postanowieniami pkt. V pkt 4 niniejszych Ogólnych Warunków Najmu, Najemca nie zleci wykonania tych Usług dodatkowych lub zewnętrznych, a w konsekwencji wystąpi techniczny brak możliwości realizacji Imprezy przy pomocy wbudowanych instalacji, systemów i urządzeń, w tym w szczególności aparatury audio wideo, oświetlenia i urządzeń scenicznych będących na wyposażeniu ICE Kraków;
 - 4.5. w przypadku zdarzeń, za które odpowiedzialność ponoszą inne podmioty prowadzące działalność w ICE Kraków lub świadczące Usługi zewnętrzne na rzecz Najemcy, chyba że zdarzenie byłoby skutkiem winy Wynajmującego.
5. Jeżeli Najemca nie wykonuje któregośkolwiek z obowiązków ciążących na nim zgodnie z Umową, Wynajmujący może, niezależnie od wykonania innych uprawnień służących na wypadek niewykonania obowiązków przez Najemcę, po uprzednim wezwaniu Najemcy na piśmie do wykonania tego obowiązku w odpowiednim terminie zlecić osobie trzeciej wykonanie obowiązku ciążącego na Najemcy, na koszt i ryzyko Najemcy. Postanowienie to ma zastosowanie do tych obowiązków Najemcy, co do których zastępcze wykonanie jest możliwe.

VII. Obowiązki Wynajmującego.

1. Wynajmujący zobowiązany jest do zapewnienia sprawnego działania urządzeń technicznych Przedmiotu Najmu umożliwiających Najemcy korzystanie z niego zgodnie z jego umownym przeznaczeniem. Wynajmujący jest zobowiązany do przeprowadzenia na własny koszt ewentualnych prac remontowych lub konserwacyjnych w większym zakresie jeśli będą one niezbędne do zapewnienia możliwości korzystania z Przedmiotu Najmu przez Najemcę.

VIII. Siła wyższa.

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 niniejszego OWN ICE Kraków oznacza wszelkie nieprzewidywalne sytuacje lub zdarzenia, o charakterze wyjątkowym, pozostające poza kontrolą Stron, uniemożliwiające którejkolwiek z nich wypełnienie jakichkolwiek spośród jej zobowiązań przewidzianych Umową, nie wynikające 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 niniejszego OWN ICE Kraków 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.

IX. Rozwiązanie Umowy.

1. Poza przypadkami wskazanymi w Umowie i Ogólnych Warunkach Najmu Umowa może być rozwiązana za porozumieniem Stron, a poza tym jedynie w przypadkach wskazanych poniżej.
2. Wynajmujący może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym, w następujących sytuacjach:
 - 2.1. Najemca zostanie postawiony w stan likwidacji lub ulegnie rozwiązaniu;

DP-011-29/2018

- 2.2. zostanie złożony wniosek o ogłoszenie upadłości Najemcy lub Najemca złoży oświadczenie o wszczęciu postępowania naprawczego;
- 2.3. niezapłacenia przez Najemcę zaliczek lub innych należności wynikających z niniejszej Umowy, po upływie 7 dni od daty bezskutecznego wezwania do uregulowania płatności;
- 2.4. braku wpłaty kaucji w terminie wskazanym w Umowie;
- 2.5. w razie rażącego lub powtarzającego się naruszenia przez Najemcę postanowień Umowy oraz Regulaminu Obiektu pomimo wezwania go przez Wynajmującego do zaprzestania naruszania odpowiednich postanowień i usunięcia skutków takich naruszeń;
- 2.6. jeżeli Najemca dokonał przeróbek w Przedmiocie Najmu wbrew postanowieniom Umowy.
3. W przypadku rozwiązania niniejszej Umowy z przyczyn, o których mowa w pkt 2 powyżej, zaliczki oraz kaucja pozostają własnością Wynajmującego tytułem kary umownej, niezależnie od wszelkich innych należności lub odszkodowań należnych tytułem naprawienia szkód wynikających z działań Najemcy i z rozwiązania niniejszej Umowy.
4. Powyższe nie ogranicza prawa Wynajmującego do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, jak również do skorzystania z innych przysługujących mu zgodnie z Umową Najmu uprawnień.
5. Najemca może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym, w przypadku opóźnienia lub zwłoki w przekazaniu przez Wynajmującego na rzecz Najemcy Przedmiotu Najmu w terminach określonych w Umowie. W przypadku rozwiązania niniejszej Umowy z przyczyn, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, zaliczki oraz kaucja zostaną zwrócone Najemcy.

X. Kary umowne.

1. W przypadku naruszenia postanowień Umowy, polegających na niewykonaniu lub nienależytym wykonaniu Umowy, Strony ustalają obowiązek zapłaty kar umownych.
2. Najemca zapłaci Wynajmującemu karę umowną w przypadku:
 - 2.1. nieprawidłowego oznakowania Przedmiotu Najmu tzn. umieszczania oznakowania w miejscach do tego nie przeznaczonych - w wysokości 5% czynszu określonego Umową za każde stwierdzone naruszenie, w sytuacji, gdy pomimo uprzedniego wezwania i wyznaczenia terminu przez Wynajmującego w dalszym ciągu dopuszcza się naruszeń obowiązków umownych lub nie usuwa skutków naruszenia;
 - 2.2. stwierdzenia przez Wynajmującego innego niewykonania lub nienależytego wykonania przez Najemcę postanowień Umowy - w wysokości 5% czynszu określonego Umową za każde stwierdzone naruszenie, w sytuacji, gdy pomimo uprzedniego wezwania i wyznaczenia terminu przez Wynajmującego w dalszym ciągu dopuszcza się naruszeń obowiązków umownych lub nie usuwa skutków naruszenia;
3. Wynajmujący zapłaci Najemcy karę umowną w przypadku opóźnienia lub zwłoki w przekazaniu przez Wynajmującego na rzecz Najemcy Przedmiotu Najmu w terminach określonych w Umowie - w wysokości 10% czynszu określonego Umową, za każdą godzinę opóźnienia lub zwłoki.
4. Kary umowne płatne będą w terminie do 7 dni od dnia wezwania do zapłaty kary, z zastrzeżeniem, że Wynajmującemu, po bezskutecznym wezwaniu, służy prawo ewentualnego potrącenia z kaucji, na co Najemca wyraża zgodę.
5. Zapłata kar umownych nie wyłącza prawa Strony uprawnionej do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.

XI. Prawa własności intelektualnej

1. Najemca niniejszym wyraża zgodę na posługiwanie się przez Wynajmującego przysługującymi mu oznaczeniami, w tym znakiem graficznym i nazwą dla potrzeb realizacji Umowy, w tym w ramach zarządzania, ewentualnej reklamy i promocji ICE Kraków, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych.
2. Z zastrzeżeniem zdania ostatniego niniejszego punktu, Wynajmujący niniejszym wyraża zgodę na posługiwanie się przez Najemcę przysługującymi mu oznaczeniami, w tym nazwą „Centrum Kongresowe ICE Kraków”, „ICE Kraków Congress Centre” i znakiem „ICE KRAKÓW”, wyłącznie dla potrzeb realizacji Umowy, w ramach reklamy i promocji Imprezy. Wynajmujący oświadcza, że posiada pełnię praw do znaku słowno-graficznego, w tym prawo ochronne udzielone przez Urząd Patentowy Rzeczypospolitej Polskiej. Najemca zobowiązany jest do wykorzystywania nazwy i znaku zgodnie z przekazaną Najemcy księgą znaku ICE Kraków. Najemca zobowiązany jest do powstrzymania się od posługiwania się nazwą „Centrum Kongresowe ICE Kraków” i znakiem „ICE KRAKÓW” w sposób mogący negatywnie wpłynąć na wizerunek ICE Kraków oraz Wynajmującego.
3. Najemca oświadcza, że zezwala Wynajmującemu, bez konieczności uiszczania dodatkowego wynagrodzenia, na wykorzystanie dokumentacji fotograficznej lub audiowizualnej z przebiegu organizowanej podczas trwania Umowy Imprezy lub jej fragmentów oraz materiałów udostępnionych Wynajmującemu w związku z organizowaną Imprezą, jak również zezwala na wykorzystywanie ich do celów informacyjnych i dokumentacyjnych ICE Kraków na stronie internetowej oraz w innych materiałach informacyjnych dotyczących Imprezy udostępnianych powszechnie. W przypadku gdy udzielenie zezwolenia przez Najemcę w zakresie wskazanym w zdaniu poprzedzającym będzie wymagało pozyskania od osób trzecich dodatkowych zgód dotyczących w szczególności praw osobistych twórców

DP-011-29/2018

lub osób uczestniczących w Imprezie, Strony określą warunki wykorzystania materiałów przez Wynajmującego każdorazowo w Umowie Najmu.

4. Strony zgodnie oświadczają, że wyłącznie na Najemcy spoczywa obowiązek należytego rozliczenia się właściwą organizacją zbiorowego zarządzania prawami autorskimi lub pokrewnymi w związku z organizowaną w Przedmiocie Najmu Imprezą. Najemca oświadcza ponadto, że będzie dokonywał stosownych zgłoszeń oraz pozostanie w kontakcie z właściwą organizacją zbiorowego zarządzania prawami autorskimi lub pokrewnymi w zakresie niezbędnym dla zgodnego z prawem wywiązania się z obowiązku odprowadzenia stosownych wynagrodzeń i opłat na rzecz właściwych organizacji.
5. Wynajmujący oświadcza, że w związku z art. 105 ust. 2 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych, zobowiązany jest na wezwanie właściwej organizacji zbiorowego zarządzania prawami autorskimi lub pokrewnymi do udzielenia informacji oraz udostępnienia dokumentów niezbędnych do określenia należnych tym organizacjom wynagrodzeń i opłat.

XII. Zwrot Przedmiotu Najmu.

1. Zwrot Przedmiotu Najmu Wynajmującemu powinien nastąpić niezwłocznie po zakończeniu okresu najmu określonego w Umowie lub niezwłocznie po rozwiązaniu Umowy. Z chwilą zwrotu Przedmiotu Najmu zostanie sporządzony protokół zdawczo – odbiorczy stanowiący Załącznik do Umowy. Protokół zostanie sporządzony z udziałem Wynajmującego i Najemcy lub osób przez nich upoważnionych, w dniu zwrotu Przedmiotu Najmu. Jeżeli Najemca nie stawia się w terminie wskazanym w załączniku do Umowy lub mimo stawiennictwa odmówi podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego, Wynajmujący sporządzi protokół zdawczo – odbiorczy bez udziału Najemcy.
2. Protokół zdawczo – odbiorczy powinien zawierać opis napraw, jakie Wynajmujący powinien przeprowadzić w Przedmiocie Najmu w celu przywrócenia go do stanu poprzedniego, o ile jest taka konieczność.
3. Najemca zobowiązany jest usunąć z Przedmiotu Najmu rzeczy stanowiące jego własność (w szczególności rzeczy ruchome) i pozostawić go w stanie niepogorszonym ponad normalne zużycie wynikające z okresu najmu.
4. Nieprzekazanie Przedmiotu Najmu Wynajmującemu za protokołem zdawczo-odbiorczym przez Najemcę po zakończeniu okresu trwania najmu lub po rozwiązaniu niniejszej Umowy daje Wynajmującemu prawo do podjęcia działań umożliwiających usunięcie Najemcy z Przedmiotu Najmu. W szczególności w przypadku nieusunięcia rzeczy z Przedmiotu Najmu Wynajmujący bez obecności Najemcy ma prawo usunąć pozostawione rzeczy i nie jest zobowiązany do ich przechowywania. Wynajmujący nie jest zobowiązany do prowadzenia inwentaryzacji pozostawionych rzeczy przez Najemcę. Koszty usunięcia pokrywa Najemca.
5. W przypadku korzystania z Przedmiotu Najmu przez Najemcę po zakończeniu Okresu Najmu lub po rozwiązaniu Umowy zobowiązany jest on do uiszczania opłaty za bezumowne korzystanie z Przedmiotu Najmu w wysokości:
 - a) 2/12 kwoty czynszu określonego Umową, za każdą rozpoczętą godzinę bezumownego korzystania z Przedmiotu Najmu – o ile nie zachodzą przesłanki naliczenia opłaty określonej w lit. b niniejszego punktu;
 - b) 100% kwoty czynszu określonego Umową, za każdy rozpoczęty dzień bezumownego korzystania z Przedmiotu Najmu, w przypadku gdyby okres bezumownego korzystania z Przedmiotu Najmu obejmował okres na jaki Wynajmujący zobowiązany jest udostępnić Przedmiot Najmu lub jego część na rzecz podmiotów trzecich na podstawie zawartych umów.
6. W przypadku gdyby Umowa Najmu przewidywała możliwość zakończenia Okresu Najmu dla części Przedmiotu najmu, Najemca zobowiązany jest do zwrotu części Przedmiotu Najmu Wynajmującemu niezwłocznie po zakończeniu Okresu Najmu dla tej części. W przypadku określonym w zdaniu poprzedzającym strony sporządzą protokół zdawczo-odbiorczy dla zwracanej części Przedmiotu Najmu. W takiej sytuacji zapisy niniejszego punktu XII będą miały odpowiednie zastosowanie.

XIII. Usługi podstawowe:

1. W ramach czynszu za Przedmiot Najmu, Wynajmujący zapewnia Najemcy:
 - a) swobodne korzystanie z Przedmiotu Najmu, na warunkach opisanych w Umowie i Ogólnych Warunkach Najmu;
 - b) korzystanie z wbudowanych instalacji, systemów i urządzeń, w tym w szczególności aparatury audio wideo, oświetlenia i urządzeń scenicznych będących na wyposażeniu ICE Kraków na potrzeby przeprowadzenia Imprezy, wraz z obsługą, z wyłączeniem aparatury do tłumaczeń symultanicznych oraz innej aparatury określonej w Cenniku ICE Kraków; obsługę wbudowanych instalacji, systemów i urządzeń, w tym w szczególności aparatury audio wideo, oświetlenia, o których mowa powyżej w poniższej ilości przypisanej do poszczególnych sal:
 - 1) S1 – po jednej osobie obsługi dla systemów: dźwiękowych, oświetlenia scenicznego, multimedialnych
 - 2) S2 – po jednej osobie obsługi dla systemów: dźwiękowych, oświetlenia scenicznego, multimedialnych
 - 3) ½ S3 – po jednej osobie obsługi dla systemów: dźwiękowych, oświetlenia scenicznego, multimedialnych
 - 4) S3 – po jednej osobie obsługi dla systemów: dźwiękowych, oświetlenia scenicznego, multimedialnych
 - 5) S4 – po jednej osobie obsługi dla systemów: dźwiękowych i multimedialnych

DP-011-29/2018

a także obsługę urządzeń scenicznych, o których mowa powyżej, w ilości 3 osób obsługi dla całego Obiektu na potrzeby dostosowania Przedmiotu Najmu do przeprowadzenia Imprezy, o którym mowa w XIII. pkt. 1. lit. m)

Zakres obsługi należy określić jako podstawowy, tzn. taki, który obejmuje podstawową realizację: dla głosu mówionego oraz odtworzeń nagrań z plików audio i wideo, dla oświetlenia scenicznego w zakresie nie więcej niż dwu zmiennych scen oświetleniowych, dla dostarczonych materiałów multimedialnych i ich prezentacji. W zakres podstawowej obsługi nie wlicza się realizacji wielokanałowego miksu audio, zarówno głównego, jak i torów monitorowych oraz nagrań; wielu zmiennych scen oświetleniowych i innych efektów świetlnych współtworzących show, tworzenia materiałów wideo i innych materiałów multimedialnych oraz ich miksu i nagrań.

- c) dostęp do Internetu w zakresie podstawowym tj. dostęp do Internetu w Przedmiocie Najmu poprzez punkty dostępne WIFI (z wyłączeniem kondygnacji podziemnych) oraz poprzez łącza kablowe, o parametrach uzgodnionych w trybie roboczym z Wynajmującym, nie przekraczających 150 Mbit/s U/D;
 - d) dostęp do ogólnodostępnych przyłączy zasilania o parametrach uzgodnionych w trybie roboczym, na potrzeby przeprowadzenia Imprezy oraz usług towarzyszących, tj. oświetlenie stanowisk promocyjnych itp. w zakresie zużycia energii w wymiarze nie przekraczającym 1500 kWh za cały Okres Najmu;
 - e) dostęp do pomieszczeń wc wraz z kosztami wynikającymi z ich użytkowania w tym wody;
 - f) dostosowanie temperatury pomieszczeń będących Przedmiotem Najmu do pory roku i warunków atmosferycznych, pozwalające na przeprowadzenie Imprezy w warunkach komfortowych;
 - g) plany techniczne oraz doradztwo w zakresie wykorzystania ICE Kraków i wbudowanych instalacji, systemów i urządzeń do przeprowadzenia Imprezy;
 - h) miejsca parkingowe w ilości wskazanej w umowie;
 - i) ochronę w obiekcie poprzez monitoring CCTV wraz z obsługą oraz ochronę fizyczną pracowników firmy ochroniarskiej w liczbie wystarczającej do zabezpieczenia obiektu, będących w wyłącznej dyspozycji Wynajmującego
 - j) codzienne sprzątanie Przedmiotu Najmu w zakresie nie większym niż wynikającym z normalnego użytkowania Przedmiotu Najmu, dostosowane do ilości Uczestników Imprezy;
 - k) ogólne zabezpieczenie pożarowe Imprezy w zakresie wykorzystania wbudowanych systemów pożarowych;
 - l) korzystanie z mebli będących na wyposażeniu ICE Kraków, w tym w szczególności krzeseł i stołów niezbędnych do przeprowadzenia Imprezy, zgodnie z listą mebli określaną w trybie roboczym według dostępności;
 - m) dostosowanie Przedmiotu Najmu do przeprowadzenia Imprezy tj. ustawienie początkowe wyposażenia ICE Kraków, w tym w szczególności urządzeń i mebli zgodnie z wytycznymi Najemcy;
 - n) dostęp do pomieszczeń szatni, dostęp nie obejmuje obsługi szatni oraz recepcji;
 - o) korzystanie z wbudowanego systemu Digital Signage 42";
 - p) obsługa Projekt Managera, który nadzoruje przebieg Imprezy w zakresie obowiązków Wynajmującego wynikających z Umowy, w tym w szczególności ustala z Najemcą wszelkie kwestie produkcyjne i logistyczne niezbędne do zapewnienia prawidłowej realizacji Imprezy
2. Szczegółowy zakres usług podstawowych Strony ustalą każdorazowo w Karcie Projektu.

XIV. Usługi dodatkowe:

- 1. Wszystkie inne usługi nie mieszczące się w zakresie Usług Podstawowych na terenie ICE Kraków są odpłatne na warunkach określonych w Umowie oraz Cenniku ICE Kraków.:

XV. Usługi zewnętrzne:

- 1. Przez Usługi Zewnętrzne rozumie się wszystkie usługi lub dostawy świadczone przez podmioty trzecie, rekomendowane przez Wynajmującego.
- 2. Dopuszcza się wykonywanie Usług Zewnętrznych przez inne podmioty, pod warunkiem uprzedniego poinformowania Wynajmującego na piśmie lub w formie elektronicznej. W tym przypadku Wynajmujący nie bierze udziału w koordynacji usług.
- 3. W przypadku wykonywania usług gastronomicznych przez inny podmiot niż podmiot prowadzący w tym zakresie działalność na terenie ICE Kraków, Najemca zobowiązany jest do uiszczenia dodatkowej opłaty według stawek określonych w umowie.
- 4. Wynajmujący zobowiązuje się do koordynacji Usług Zewnętrznych zamówionych u rekomendowanych podmiotów.
- 5. Do Usług Zewnętrznych zalicza się:
 - a) usługi gastronomiczne, w tym dostawę napojów i posiłków oraz przygotowanie przestrzeni do ich serwowania, obsługę osobową;
 - b) dostawę aparatury audio wideo, multimedialnej i innej z zakresu techniki scenicznej i konferencyjnej, wraz z obsługą;

DP-011-29/2018

- c) usługi dodatkowej obsługi technicznej wbudowanych instalacji, systemów i urządzeń, w tym w szczególności aparatury audio wideo, oświetlenia i urządzeń scenicznych będących na wyposażeniu ICE Kraków, koniecznej do realizacji Imprezy w przypadku gdy zakres obsługi technicznej oferowanej przez Wynajmującego w ramach Usług podstawowych, określonych w pkt. XIII ust. 1 lit. b., byłby nieadekwatny dla zakładanego przez Najemcę zakresu produkcyjnego Imprezy;
- d) dostawę zabudowy targowej (standardowej, ponadstandardowej i indywidualnej), elementów scenografii i innych elementów o charakterze dekoracyjnym, wraz z obsługą;
- e) dostawę mebli i wyposażenia ruchomego, w zakresie większym niż określonym w Usługach Podstawowych;
- f) usługi tłumaczeniowe, w tym w szczególności tłumaczenia symultaniczne-kabinowe, konsekutywne, niezbędne do przeprowadzenia Imprezy;
- g) ochrona fizyczna w zakresie większym niż określona w Usługach Podstawowych;
- h) sprzątnięcie w zakresie większym niż określone w Usługach Podstawowych, w szczególności sprzątnięcie specjalistyczne; dodatkowe sprzątnięcie może być wykonywane wyłącznie przez firmę sprzątającą ICE Kraków;
- i) szczególne zabezpieczenie pożarowe Imprezy w zakresie większym niż określonym w Usługach Podstawowych, przed Imprezą, plan zabezpieczenia i dyżur strażaka;
- j) zabezpieczenie medyczne;
- k) obsługa szatni;
- l) obsługa obiektu niezbędna do przeprowadzenia Imprezy w zakresie większym niż określona w Usługach Podstawowych, w szczególności w zakresie obsługi widowni, bileterów, hostess, i innych służb informacyjnych i technicznych.
- 6. Wszelkie należności z tytułu wykonania Usług Zewnętrznych na rzecz Najemcy, Najemca będzie regulował na podstawie indywidualnie zawartych umów z podmiotami wykonującymi Usługi Zewnętrzne.
- 7. Wynajmujący nie ponosi wobec Najemcy odpowiedzialności z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania usług zewnętrznych świadczonych przez podmioty trzecie.
- 8. Mając na względzie należyty ład w Przedmiocie Najmu oraz niezakłócony przebieg Imprezy, Najemca zobowiązany jest do zapewnienia usług zewnętrznych obsługi szatni każdorazowo dla Imprez. Powyższe usługi zapewnione być powinny w zakresie gwarantującym ich realizację:
 - a) dla najmu Sali S1 przy zakładanej ilości Uczestników imprezy do 1000 Uczestników – przez co najmniej 8 osób zapewnianych przez podmiot realizujący usługę;
 - b) dla najmu Sali S1 przy zakładanej ilości Uczestników imprezy powyżej 1000 Uczestników – przez co najmniej 10 osób zapewnianych przez podmiot realizujący usługę;
 - c) dla najmu Sali S2 przy zakładanej ilości Uczestników imprezy do 300 Uczestników – przez co najmniej 4 osób zapewnianych przez podmiot realizujący usługę;
 - d) dla najmu Sali S2 przy zakładanej ilości Uczestników imprezy powyżej 300 Uczestników – przez co najmniej 6 osób zapewnianych przez podmiot realizujący usługę;
 - e) dla najmu Sali S3 i/lub S4 przy zakładanej ilości Uczestników imprezy do 300 Uczestników – przez co najmniej 3 osób zapewnianych przez podmiot realizujący usługę;
 - f) dla najmu Sali S3 i/lub S4 przy zakładanej ilości Uczestników imprezy powyżej 300 Uczestników – przez co najmniej 5 osób zapewnianych przez podmiot realizujący usługę.
- 9. Mając na względzie należyty ład w Przedmiocie Najmu, niezakłócony przebieg Imprezy oraz bezpieczeństwo i komfort Uczestników Imprezy, Najemca zobowiązany jest do zapewnienia usług zewnętrznych obsługi widowni. Powyższe usługi zapewnione być powinny w zakresie gwarantującym ich realizację:
 - a) dla najmu Sali S1 – przez co najmniej 20 osób zapewnianych przez podmiot realizujący usługę;
 - b) dla najmu Sali S2 – przez co najmniej 11 osób zapewnianych przez podmiot realizujący usługę;
 - c) dla najmu Sali S3 i/lub S4 – przez co najmniej 2 osób zapewnianych przez podmiot realizujący usługę;

(ilości osób wskazane powyżej uwzględniają po 1 osobie przy każdym wejściu do Sali z każdego poziomu oraz osoby na widowni, które służą pomocą w znalezieniu odpowiednich miejsc i dbają o porządek widowni)

- 10. Korzystanie z aparatury do tłumaczeń symultanicznych dostarczonej na rzecz Najemcy przez podmioty trzecie (aparatury nie będącej na wyposażeniu ICE Kraków) możliwe jest wyłącznie w przypadku, gdy system tłumaczeń symultanicznych w ICE Kraków nie spełnia wymagań ilościowych, koniecznych do przeprowadzenia Imprezy.

XVI. Postanowienia końcowe.

- 1. Wynajmujący zastrzega sobie prawo zmiany Ogólnych Warunków Najmu. Zmiany Ogólnych Warunków Najmu wprowadzane będą ze stosownym wyprzedzeniem poprzez opublikowanie Ogólnych Warunków Najmu na stronie internetowej www.icekrakow.pl i obowiązywać będą od daty ich publikacji.

DP-011-29/2018

2. Dla rozstrzygnięcia ewentualnych sporów przyjmuje się jako obowiązujący tekst Ogólnych Warunków Najmu w języku polskim. Prawem obowiązującym przy interpretacji postanowień Ogólnych Warunków Najmu jest prawo polskie.
3. Poszczególne Umowy Najmu oraz inne umowy zawierane z podmiotami trzecimi, w tym m.in. sponsorami, partnerami, patronami medialnymi, z którymi Wynajmujący podejmuje współpracę w ramach wydarzeń, których organizatorem lub współorganizatorem jest Wynajmujący, a udostępnienie powierzchni ICE Kraków jest świadczeniem realizowanym przez Wynajmującego na rzecz sponsora, partnera lub patrona wydarzenia, mogą wyłączyć zastosowanie niniejszych Ogólnych Warunków Najmu w całości lub w określonej części.

Regulamin użytkowania obiektu Centrum Kongresowego ICE Kraków

I. Informacje ogólne

1. Godziny otwarcia Centrum Kongresowego ICE Kraków [dalej: ICE KRAKÓW] uzależnione są od kalendarza wydarzeń w ICE Kraków.
2. Operatorem ICE KRAKÓW jest Krakowskie Biuro Festiwalowe z siedzibą w Krakowie, ul. Wygrana 2 [dalej: Operator]
3. Na terenie ICE KRAKÓW działa dwupoziomowy płatny parking podziemny, którego zasady funkcjonowania i opłaty reguluje odrębny regulamin oraz cennik parkingu.
4. Parking czynny jest:
 - a) od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00-18:00
 - b) od soboty do niedzieli w godzinach 10:00-18:00
5. Na terenie ICE KRAKÓW działa punkt INFO Kraków czynny zgodnie z harmonogramem zamieszczonym na www.icekrakow.pl.

II. Przepisy porządkowe i bezpieczeństwo

1. Teren ICE KRAKÓW jest objęty systemem monitoringu audiowizualnego.
2. Operator zastrzega sobie prawo sprawdzenia czy osoby wchodzące na teren ICE KRAKÓW nie wnoszą przedmiotów o których mowa w Regulaminie.
3. Przepisy przeciwpożarowe na terenie ICE KRAKÓW reguluje instrukcja przeciwpożarowa.
4. Wyznaczone drogi komunikacyjne i ewakuacyjne muszą być zawsze wolne. Zabrania się na nich parkowania pojazdów oraz składowania towarów. Pojazdy i towary pozostawione na tych drogach zostaną usunięte na koszt właściciela.
5. Wszystkie urządzenia przeciwpożarowe (gaśnice, przyciski sygnalizacyjne, hydranty, czujki ppoż.) oraz telefony ogólne, drzwi ewakuacyjne i ich oznaczenia muszą być w każdej chwili dostępne i widoczne oraz nie wolno ich zastawiać.
6. Zabrania się wchodzenia na teren ICE KRAKÓW z rzeczami, które mogą stanowić zagrożenie dla życia lub zdrowia ludzi, lub których przechowywanie bądź posiadanie jest prawnie zabronione.
7. Na terenie ICE KRAKÓW zabronione jest:
 - a. Używanie ognia otwartego,
 - b. Palenie tytoniu,
 - c. Dystrybucja materiałów reklamowych, umieszczanie plakatów, przeprowadzanie ankiet,
 - d. Organizowanie zgromadzeń, wystawianie na sprzedaż towarów, handlu obnośnego i obwoźnego, występów muzycznych, prowadzenia akcji charytatywnych na terenie ICE KRAKÓW,
 - e. Wprowadzanie zwierząt za wyjątkiem „psów przewodników”. Wszystkie nieczystości powinny zostać usunięte przez ich właścicieli,
 - f. Niszczzenie, uszkodzenie lub uczynienie niezdolnym do użytku urządzeń i innych elementów wyposażenia znajdujących się w ICE KRAKÓW w tym w szczególności urządzeń zainstalowanych w pomieszczeniach ogólnodostępnych takich jak toalety, pomieszczenia sanitarne itp.
 - g. Żebranie,
 - h. Prowadzenie akwizycji,
 - i. Zastawianie dostępu do rozdzielni elektrycznych, hydrantów, podręcznego sprzętu gaśniczego, przycisków alarmowych ppoż., wyłączników energii elektrycznej, przycisków klima konwektorów, itp.,
 - j. Gromadzenie i przechowywanie materiałów palnych, jak również używanie palnych lub tworzących wybuchowe mieszanki płynów jako środków czyszczących,
 - k. Wnoszenie i stosowanie w ICE KRAKÓW wszelkich butli ciśnieniowych w tym z gazami palnymi, również typu turystycznego,
 - l. Wnoszenie elementów wyposażenia ICE KRAKÓW,
 - m. Przenoszenie elementów wyposażenia ICE KRAKÓW poza przeznaczone dla nich miejsca,
 - n. Wnoszenie i korzystanie ze środków odurzających,
 - o. Wnoszenie na teren ICE KRAKÓW broni, materiałów wybuchowych i innych niebezpiecznych dla życia i zdrowia przedmiotów,
 - p. Wnoszenie i używanie na terenie ICE KRAKÓW wszelkich przedmiotów mogących uruchomić czujniki dymu,
 - q. Wnoszenie i wprowadzanie na teren ICE KRAKÓW rowerów, hulajnóg, deskorolek lub innych podobnych urządzeń oraz jazdy na nich,
 - r. Spożywanie posiłków i napojów, z wyjątkiem miejsc do tego wyznaczonych,
 - s. Prowadzenie działalności reklamowej, promocyjnej lub agitacji politycznych.
8. Zabronione jest używanie podręcznego sprzętu gaśniczego do celów nie związanych z akcją ratowniczo-gaśniczą.

DP-011-29/2018

9. Wszelkie stwierdzone usterki i nieprawidłowości w zabezpieczeniu przeciwpożarowym na terenie ICE KRAKÓW należy natychmiast zgłaszać pracownikom ochrony ICE KRAKÓW.
10. W razie powstania pożaru na terenie ICE KRAKÓW należy natychmiast zaalarmować pracownika ochrony ICE KRAKÓW. Do chwili przybycia Państwowej Straży Pożarnej należy bezwzględnie podporządkować się komunikatom głosowym oraz kierującemu akcją ratowniczo-gaśniczą pracownikowi ICE KRAKÓW, a po przybyciu funkcjonariuszy Państwowej Straży Pożarnej, dowódcy akcji ratowniczo-gaśniczej.
11. Przebywanie na terenie ICE KRAKÓW osób małoletnich możliwe jest jedynie pod opieką osoby, która z mocy ustawy lub umowy jest zobowiązana do nadzoru nad nimi. Za bezpieczeństwo małoletnich znajdujących się w ICE KRAKÓW odpowiadają ich rodzice i opiekunowie.
12. Operator nie ponosi odpowiedzialności za rzeczy zgubione i pozostawione na terenie ICE KRAKÓW.

III. Postanowienia końcowe

1. Regulamin dostępny jest na stronie www.icekrakow.pl
2. Operator jest uprawniony do zmian Regulaminu.

DP-011-29/2018

Załącznik nr 5 do umowy

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

Definicje:

Ileokroć w niniejszych Zasadach jest mowa o:

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

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

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

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

§ 1

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

§ 2

KBF i Podmiot trzeci ustalają, że osoba koordynującą działania, zwana dalej Koordynatorem, których cel i zakres został określony w §1 będzie wyznaczona w trybie roboczym najpóźniej na 7 dni przed wejściem na obiekt ICE Kraków.

W celu prawidłowej koordynacji powyższych działań określone zostają zasady postępowania, które dotyczą wszystkich osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę oraz osób zatrudnionych na innej podstawie niż umowa o pracę w tym również na podstawie umów cywilno – prawnych, a przebywających na terenie ICE Kraków w związku z realizacją zawartej pomiędzy KBF a Podmiotem trzecim umowy.

§ 3

Obowiązki Podmiotu trzeciego wobec zatrudnionych osób

1. Obowiązki Podmiotu trzeciego w stosunku do osób wykonujących pracę lub świadczących usługi na terenie ICE Kraków, są następujące
 - a) zapoznanie z przepisami i zasadami BHP, obowiązującymi podczas wykonywania pracy oraz z zagrożeniami dla bezpieczeństwa i zdrowia podczas pracy na terenie ICE Kraków, na podstawie dostarczonych przez KBF materiałów dotyczących występujących w miejscu pracy zagrożeń i sposobów ochrony przed tymi zagrożeniami,
 - b) przeszkolenie z zakresu postanowień instrukcji przeciwpożarowej obowiązującej na terenie budynku Centrum Kongresowe ICE w Krakowie oraz poinformowanie o obowiązujących w miejscu pracy zasadach zwalczania pożarów i ewakuacji pracowników,
 - c) poinformowanie o miejscach najbliższej lokalizacji apteczek pierwszej pomocy zgodnie z informacją przesłaną przez KBF.
 - d) przeprowadzenie instruktażu stanowiskowego przed przystąpieniem do wykonywania prac na terenie ICE Kraków
 - e) zapewnienie wymaganych: odzieży i obuwia roboczego, środków ochrony indywidualnej stosownych do występujących zagrożeń oraz sprzętu niezbędnego do wykonywania pracy, posiadającego wymagane atesty,
 - f) niezwłoczne odsunięcie od pracy osoby zatrudnionej przy pracach, do których nie posiada odpowiednich uprawnień,
 - g) niezwłoczne i terminowe przedstawienie na żądanie wyznaczonego Koordynatora ds. BHP, dokumentów potwierdzających: kwalifikacje zawodowe (uprawnienia do wykonywania prac np. na wysokości, energetycznych itp.), posiadanie aktualnego szkolenia w zakresie BHP, aktualne zaświadczenie lekarskie dopuszczające do pracy na danym stanowisku, orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych (w przypadku wykonywania prac przy żywności).

DP-011-29/2018

2. Podstawą dopuszczenia do pracy osób zatrudnionych przez Podmiot trzeci jest spełnienie przez te osoby wymagań określonych w ust. 1.lit. g.
3. Podmiot trzeci oświadcza, że zatrudnione osoby wykonujące prace lub świadczące usługi spełniają wymagania wymienione w ust. 1, składając najpóźniej w przeddzień podjęcia prac na terenie ICE Kraków, pisemne oświadczenie.

§ 4

Obowiązki KBF

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

§ 5

Obowiązki Podmiotu trzeciego wobec Koordynatora ds. BHP

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

§ 6

Uprawnienia Koordynatora ds. BHP

Powołany przez Strony Koordynator ds. BHP ma prawo:

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

§ 7

Zadania Koordynatora ds. BHP

Do zadań Koordynatora do spraw BHP należy:

1. Przegląd stanu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zabezpieczenia ppoż., na stanowiskach pracy osób wykonujących pracę lub świadczących usługi zatrudnionych przez Podmiot trzeci .
2. Koordynowanie – ustalanie kolejności wykonywania prac pomiędzy poszczególnymi grupami (ekipami) osób pracujących lub świadczących usługi, tak, aby ich realizacja nie powodowała zagrożenia dla życia i zdrowia ich samych i osób postronnych.

DP-011-29/2018

3. Koordynowanie działań związanych z zaistnieniem sytuacji awaryjnej lub innej bezpośrednio zagrażającej zdrowiu i życiu wszystkich osób wykonujących pracę lub świadczenie usług na terenie ICE Kraków.

§ 8

Wypadek przy pracy

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

§ 9

Obowiązek stosowania

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

DP-011-29/2018

Załącznik nr 6 do umowy

Kraków,

OŚWIADCZENIE (wzór)

1. Działając w imieniu

(nazwa firmy)

z siedzibą w

przy ul.

przed wydarzeniem / świadczeniem usług *

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

oświadczam, że:

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

1.2 W imieniu firmy

(nazwa firmy)

oświadczam również, że:

wszyscy pracownicy kierowani przez firmę

(nazwa firmy)

oraz wszyscy pracownicy kierowani przez firmę / firmy*

.....
.....

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

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

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

a) odpowiedniego do zagrożeń ubrania i obuwia roboczego;

b) kasku (hełmu) ochronnego,

c) sprzętu asekuracyjnego do wykonywania prac na wysokości,

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

1.4 Wszystkie osoby skierowane do wykonywania wszelkich prac w ramach wydarzenia / świadczenia usług*, posiadają niezbędne kwalifikacje i uprawnienia pozwalające na bezpieczne realizowanie powierzonych im czynności. Aktualne

DP-011-29/2018

szkolenie w zakresie bhp, aktualne zaświadczenie lekarskie uprawniające do wykonywania pracy na danym stanowisku oraz inne aktualne zaświadczenia lekarskie uprawniające do wykonywania szczególnych typów prac, których posiadanie jest określone obowiązującymi przepisami.

.....

(podpis osoby uprawnionej)

***- niepotrzebne skreślić**