

Kraków, dnia 3 sierpnia 2018 roku

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

***Świadczenie usług restauracyjnych w Krakowie na potrzeby Festiwalu Sacrum Profanum
- organizacja bankietu w dniu 16 września 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 restauracyjnych w Krakowie w związku z organizowanym przez Zamawiającego Festiwalem Sacrum Profanum, który odbędzie się w dniach 11–17 września 2018 roku.
- 2.2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych polegających na organizacji bankietu w restauracji dla około 90 osób (zaproszeni goście VIP Festiwalu) w dniu 16.09.2018 r. – w formie standing party, w godz.: 22.00 – 01.00 w dniu 17.09.2018 r. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do ogłoszenia.
- 2.3. Kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55320000-9 *Usługi podawania posiłków* 55310000-6 *Restauracyjne usługi kelnerskie*.

3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie realizowane w dniach 16 – 17 września 2018 roku.

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 4.1. W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy posiadający aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie działalności restauracyjnej, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149).
- 4.2. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu wykonawców zostanie dokonana w oparciu o dokument, o którym mowa w punktach 6.2. lit. c.

5. KRYTERIA OCENY OFERT

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

- 5.1. Liczba punktów uzyskanych w kryterium JAKOŚĆ będzie odnosić się do oceny jednego menu oferowanego przez wykonawcę. Punkty przyznawane będą na podstawie menu składanego wraz z ofertą. W sytuacji,

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

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

- nawiązanie w kompozycji menu do różnorodności w kuchni europejskiej- maksymalnie 16,00 pkt
- duża różnorodność użytych składników – maksymalnie 16,00 pkt
- zaoferowanie w menu tradycyjnych potraw z kuchni europejskiej w nowoczesnym wydaniu – maksymalnie – maksymalnie 10,00 pkt
- zaoferowanie w menu spójnej kompozycji oferowanych dań – maksymalnie 8,00 pkt
- zaoferowanie jako opcji wyboru dań wegetariańskich i wegańskich oraz bezglutenowych – maksymalnie 10,00 pkt.

Menu zaproponowane przez wykonawcę zostanie ocenione przez każdego członka komisji według powyższych podkategorii. Liczba punktów w każdej podkategorii będzie średnią arytmetyczną punktów przyznanych w tej podkategorii przez każdego członka komisji.

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

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

C_{min} – najniższa zaoferowana cena, obliczona w sposób wskazany w pkt 5.3

C_{bad} – cena oferty badanej, obliczona w sposób wskazany w pkt 5.3

5.3. **Opis sposobu obliczenia ceny:** Wykonawca zobowiązany jest podać w formularzu oferty w pkt I.1. cenę łączną brutto (z podatkiem od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa) za świadczenie usługi restauracyjnej w zakresie wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia tj. za wynajem powierzchni wraz z zapewnieniem wszystkich potraw i napojów określonych w menu w ilości odpowiedniej dla 90 osób, nie więcej niż 16.000 zł brutto, która będzie stanowić cenę oferty, obliczoną na podstawie ceny jednostkowej, przypadającej na jedną osobę, podanej w pkt. I.2 oferty.

5.4. Podana w ofercie cena brutto musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w załączniku nr 1 do niniejszego ogłoszenia, obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie wykonawca z tytułu wynajmu oraz należytego, zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami prawa wykonania przedmiotu zamówienia.

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

6. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ WYMAGANE DOKUMENTY

6.1. Oferty można składać wyłącznie w formie pisemnej. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. W ramach postępowania wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

6.2. Wykonawca zobowiązany jest złożyć w ofercie:

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

- *podpisany przez osoby/ę upoważnione/ą do reprezentowania wykonawcy, co winno wynikać z aktualnych informacji o podmiotach wpisanych do Krajowego Rejestru Sądowego oraz zaświadczeń z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (ewentualnie z załączonego dodatkowo **pełnomocnictwa** – jeżeli dotyczy);*

b) **Pełnomocnictwo** – ogólne do reprezentowania wykonawcy, lub szczególne do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu albo do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu i do zawarcia umowy,

c) **Oferowane menu;**

d) **Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów**, wydane zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.).

- 6.3. Dokument, o którym mowa w pkt 6.2. lit. b i d składany jest w **oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę**.
- 6.4. Dokumenty tworzące ofertę powinny być zszyte (spięte, oprawione, zbindowane) w sposób uniemożliwiający ich wypięcie (zdekompletowanie). Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej i trwale zamkniętej kopercie lub opakowaniu. Na kopercie lub opakowaniu należy umieścić następujące informacje:

Nazwa i adres Wykonawcy (ewentualnie pieczęć) Krakowskie Biuro Festiwalowe ul. Wygrana 2 30-311 Kraków Nr postępowania: DP-011-39/2018 <i>[ZAMÓWIENIE NA USŁUGI SPOŁECZNE] Usługi restauracyjne Festiwal Muzyki Filmowej</i> Nie otwierać przed 9 sierpnia 2018 r. godz. 11:00

- 6.5. Zamawiający nie odpowiada za pominięcie lub otworzenie przed terminem oferty złożonej w opakowaniu nieoznaczonym lub oznaczonym niezgodnie z pkt 6.4. niniejszego ogłoszenia.
- 6.6. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- 6.7. 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.
- 6.8. Wycofania oferty dokonuje się na wniosek wykonawcy złożony Zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert, podpisany przez osoby/ę upoważnione/ą do jego reprezentowania. Wykonawca ma prawo do żądania zwrotu wycofanej oferty przed upływem terminu składania ofert.
- 6.9. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 6.10. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę.
- 6.11. Oferty niespełniające wymogów określonych w niniejszym ogłoszeniu, zostaną odrzucone.
- 6.12. 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 lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba, że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty.

7. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- 7.1 Oferty należy składać na adres: Krakowskie Biuro Festiwalowe ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, sekretariat Biura, – nie później niż do dnia **9 sierpnia 2018 r. godz. 10:30**. Godziny pracy sekretariatu Krakowskiego Biura Festiwalowego: od poniedziałku do piątku, 8.30 – 16.30.
- 7.2 Otwarcie ofert nastąpi w dniu **9 sierpnia 2018 r. godz. 11:00** w siedzibie Krakowskiego Biura Festiwalowego, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków. Otwarcie ofert jest niejawne.
- 7.3 Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.
- 7.4 Wykonawca jest związany ofertą 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

8. INFORMACJE KONTAKTOWE I KOŃCOWE

- 8.1 Korespondencję pisemną należy kierować na adres: Krakowskie Biuro Festiwalowe, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków.
- 8.2 Korespondencję w formie elektronicznej należy kierować na adres e-mail: zwarchol@biurofestiwalowe.pl – w sprawach merytorycznych oraz ewa.kuta@biurofestiwalowe.pl – w sprawach formalnych.
- 8.3 Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami: Zuzanna Nikiel-Warchoł, tel. +48 882 167 122, e-mail: zwarchol@biurofestiwalowe.pl Ewa Kuta, e-mail: ewa.kuta@biurofestiwalowe.pl
- 8.4 Ogłoszenie o postępowaniu zostało zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego www.biurofestiwalowe.pl oraz na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej Zamawiającego.

Wykaz załączników:

- 1) Opis przedmiotu zamówienia – załącznik **nr 1**
- 2) Formularz oferty (wzór) - załącznik **nr 2**
- 3) Wzór umowy – załącznik **nr 3**

Wszystkie wyżej wymienione załączniki stanowią integralną część ogłoszenia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Festiwalu Sacrum Profanum w Krakowie - organizacja bankietu w dniu 16 września 2018 r.

I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych (organizacja bankietu) w związku z organizowanym przez Zamawiającego Festiwalem Sacrum Profanum w Krakowie, zwanym dalej Festiwalem.
2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych polegających na organizacji bankietu w restauracji dla około 90 osób (zaproszeni goście VIP Festiwalu). Podana wyżej liczba osób jest planowana i może ulec zmianie, z zastrzeżeniem, że zamawiający zamówi usługę dla nie mniej niż 50 osób) w dniu 16.09.2018 roku – w formie standing party, w godz.: 22.00 – 01.00 w dniu 27.09.2018 r.

Bufet bankietu powinien obejmować potrawy kuchni europejskiej w tym dania wegetariańskie i wegańskie oraz bezglutenowe. Menu powinno obejmować dania zimne słodkie i słone, napoje ciepłe i zimne. Przykładowe dania: tatar wołowy, śledzie przyrządzone na kilka sposobów, tarty na słodko i słono, koreczki z wykorzystaniem sezonowych warzyw i tradycyjnych serów, tradycyjne wędliny, przekąski z wykorzystaniem gęsi, kaczki i dorsza, sernik, ciasto czekoladowe, ciasto marchewkowe z orzechami.

3. Restauracje, w których świadczone będą usługi powinny być zlokalizowane w obrębie ICE Kraków. Maksymalna odległość od ICE Kraków powinna wynosić 1, 00 km – dystans pieszy, obliczony na podstawie aplikacji / strony internetowej *Google Maps*.
4. Zarówno napoje ciepłe i zimne, jak i podawane potrawy powinny być jak najświeższe oraz należy serwować je w zwyczajowo przyjętych temperaturach, to znaczy:
 - a) kawa/herbata podawana w filiżankach musi być gorąca;
 - b) napoje zimne (woda oraz soki) podawane będą w temperaturze pokojowej;
 - c) zimne przekąski powinny być przygotowane tuż przed podaniem, powinny być przechowywane w sposób zapewniający ich świeży wygląd i smak oraz nie powinny być podawane wprost z lodówki. Niedopuszczalne jest podawanie przekąsek zawierających produkty obeschnięte (np. pieczywo, wędlina, musy, serki), zwiędnięte (np. warzyw lub owoców) lub roztopione (np. masło, ser);
 - d) ciepłe posiłki powinny być gorące i przygotowane tuż przed podaniem.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) przygotowania poczęstunku zgodnie z ustalonym menu, zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwe najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
 - b) rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
 - c) zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory i posługiwać się językiem

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

- d) zapewnienia pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usługi co najmniej na 1 godz. przed ustaloną godziną przybycia gości; zakończenie obsługi nie wcześniej niż 30 min. po zakończeniu bankietu tzn., że wykonawca m.in. nie podejmie czynności polegających na sprzątaniu stołu przed upływem wskazanego czasu.
- 6. Przed rozpoczęciem bankietu, Zamawiający ma możliwość każdorazowej protokolarnej weryfikacji ilości, jakości i świeżości dań oferowanych w ramach menu, a Wykonawca ma obowiązek zapewnienia osobom wskazanym przez Zamawiającego dokonania weryfikacji w dogodnym miejscu i czasie np. w miejscu świadczenia usługi w określonym czasie przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
- 7. Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby dania i produkty były jak najświeższe i uwzględniały wymagania określone w pkt I ppkt 5 lit. a.

II. Lokal i sprzęt wymagany do realizacji zamówienia

- 1. Restauracja powinna gwarantować najwyższy standard usług potwierdzony odpowiednimi certyfikatami i wskazaniami branżowymi, np. Michelin czy Gault&Millau.
- 2. Wykonawca powinien zagwarantować ustronne miejsce lub osobną salę na około 90 osób, w której odbędzie się bankiet, tak aby goście uczestniczący w spotkaniu mieli zagwarantowaną dyskrecję.
- 3. Wykonawca zapewnia wszelkie urządzenia niezbędne do wykonania zamówienia, w tym stoły bufetowe. Używany sprzęt powinien być w doskonałym stanie technicznym oraz wizualnym, nie może mieć śladów zużycia takich jak porysowanie, ucięcia, pęknięcia, rdza, plama, wygięcie, zagniecenie itp. Wszelkie koszty związane z użytkowaniem sprzętu ponosi wykonawca.
- 4. Wykonawca nie może stosować zastawy jednorazowej. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia serwisu, w tym porcelanowej zastawy stołowej w ilości odpowiedniej do liczby gości w zależności od oferowanego menu. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całości infrastruktury do zrealizowania bankietu, w szczególności odpowiednich stołów bufetowych, stolików koktajlowych, krzeseł i stołów bankietowych, wyposażonych w pokrowce, obrusów z tkanin, serwetek z materiału w kolorze odpowiadającym kolorowi obrusów, zastawy, szkła i pozostałego sprzętu gastronomicznego niezbędnego do estetycznego wyeksponowania posiłków. Przez cały okres świadczenia usługi Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania świeżości posiłków oraz zachowania odpowiedniej temperatury ich podania.
- 5. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zapewni standardową dekorację dla tego typu wydarzenia i nastrojowe oświetlenie miejsca, w którym odbywać się będzie spotkanie, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego.
- 6. **Zamawiający na 5 dni przed rozpoczęciem świadczenia usług, wskaże liczbę osób biorących udział w bankiecie.** Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską odpowiednią do liczby gości oraz zobowiązany jest do bieżącego utrzymania czystości w miejscu świadczenia usługi.

III. Forma rozliczenia

- 1. **Zamawiający na pokrycie kosztów wynagrodzenia w formie pieniężnej zamierza maksymalnie przeznaczyć kwotę 16 000,00 zł brutto.**
- 2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia aneksu do umowy, na mocy którego zamówi dodatkowe usługi dla większej ilości osób niż wskazana w pkt. I.2. powyżej, jednakże o wartości nieprzekraczającej łącznie 10% wartości zamówienia określonej umową.

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTY (wzór)

Zarejestrowana nazwa (firma) Wykonawcy¹

.....
.....

Zarejestrowany adres (siedziba) Wykonawcy:

ul.
kod ____ - ____ miejscowość
województwo
telefon: fax:
NIP REGON
e-mail@

Adres zamieszkania Wykonawcy²:

ul.
kod ____ - ____ miejscowość
województwo

Wykonawca <nazwa> jest (zaznaczyć właściwe):

- ☐ mikro-
☐ małym
☐ średnim
☐ dużym

przedsiębiorcą.

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

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

² Dotyczy wykonawcy będącego osobą fizyczną

- I. Składając ofertę w postępowaniu zatytułowanym **Świadczenie usług restauracyjnych w Krakowie na potrzeby Festiwalu Sacrum Profanum - organizacja bankietu w dniu 16 września 2018 r.** oferuję wykonanie zamówienia za

1. CENĘ łączną w wysokości:

..... złotych
brutto (słownie:.....zł),
w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa podatkowego;

2. Cenę jednostkową za 1 osobę w wysokości:

..... złotych
brutto (słownie:.....zł),
w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa podatkowego.

II. Lokalizacja i wielkość

Adres restauracji:
.....

III. Oświadczenia

1. Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami zawartymi w ogłoszeniu oraz z jego załącznikami i nie wnoszę do nich zastrzeżeń, jak również, że uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do złożenia niniejszej oferty i wykonania zamówienia.
2. Oświadczam, że jestem związany złożoną ofertą przez **30 dni** od upływu terminu składania ofert.
3. Oświadczam, że w przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz na warunkach przedstawionych w złożonej ofercie i zgodnie ze wzorem umowy dołączonym do ogłoszenia.
4. Oświadczam, że podana w pkt I. cena zawiera wszystkie składniki niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia i jest ostateczna.
5. Oświadczam, że następujące część/i zamówienia, zamierzam powierzyć następującym podwykonawcy/om (*jeśli dotyczy – wykonawca jest zobowiązany do wskazania części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom wraz z podaniem firm podwykonawców*)
.....
.....
6. Oferta zawiera zapisanych i ponumerowanych stron.

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

UMOWA

(wzór)

zawarta w dniu roku w Krakowie pomiędzy:

Krakowskim Biurem Festiwalowym, z siedzibą w Krakowie, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, wpisanym do Rejestru Instytucji Kultury prowadzonego przez Gminę Miejską Kraków pod numerem 19, z NIP: 676-17-87-436, REGON: 351210040, reprezentowanym przez:, zwanym dalej **Zamawiającym**

a

....., reprezentowanym przez:, zwanym dalej **Wykonawcą**.

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

§ 1.

1. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy* oraz menu Wykonawcy określonym w załączniku nr 2 do umowy**, w następującym lokalu: <.....tu zostanie wpisana nazwa i adres lokalu oferowanego przez wybranego wykonawcę>.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania niniejszej umowy zgodnie z ofertą złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na **Świadczenie usług restauracyjnych w Krakowie na potrzeby Festiwalu Sacrum Profanum - organizacja bankietu w dniu 16 września 2018 r.** (numer sprawy DP-011-39/2018).
3. W ramach realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
 - 1) zapewnienia na czas świadczenia usług restauracyjnych we wskazanych godzinach i zakresie lokalu, o którym mowa w ust. 1, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy*;
 - 2) przygotowania potraw zgodnie z menu będącym załącznikiem nr 2 do umowy**, zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwie najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
 - 3) rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
 - 4) zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory i posługiwać się językiem angielskim w stopniu umożliwiającym komunikację z gośćmi w zakresie świadczonych usług;
 - 5) zapewnienia na czas trwania usługi pełnej dostępności menadżera lub innej osoby mogącej podejmować decyzje, w celu rozwiązywania szybko i skutecznie ewentualnych problemów.
4. Wykonawca zobowiązuje się, że przy wykonywaniu zobowiązań wynikających z niniejszej umowy dołoży należytej staranności wymaganej w stosunkach gospodarczych pomiędzy podmiotami profesjonalnie świadczącymi swoje usługi, w szczególności dołoży wszelkich starań w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa dla informacji wrażliwych, w jakich posiadanie wejdzie w związku z realizacją niniejszej umowy.
5. Wykonawca oświadcza, że uzyskał od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego wykonania umowy.
6. Przy realizacji postanowień niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania wskazówek i zaleceń Zamawiającego zgłaszanych w trakcie wykonywania zobowiązań objętych niniejszą umową, chyba że byłyby one niezgodne z przepisami prawa, zasadami wiedzy lub wykraczały poza przedmiot umowy.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za nadzór nad zatrudnionym przez siebie personelem a także za dopełnienie wszelkich zobowiązań związanych z zatrudnieniem personelu.

§ 2.

1. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany bezwarunkowo przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej.
2. Wykonawca będzie realizował zamówienie dokładając należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę obsługi oraz serwowanego menu, a także zapewniając wysoką jakość użytych składników.
3. Wykonawca zapewni, że osoby podejmujące lub wykonujące prace, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, posiadać będą orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania powyższych prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U. z 2016 r., poz. 1866 z późn. zm.).
4. W przypadku przeprowadzenia kontroli sanitarnej przez upoważnione do tego inspekcje w miejscu wykonywania niniejszej umowy, wskazanym w § 1 ust. 1, w zakresie dotyczącym świadczenia usług objętych niniejszą umową, Wykonawca jest zobowiązany poinformować o wynikach kontroli Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązuje się do ścisłej współpracy z Zamawiającym w tym do udzielania Zamawiającemu, na jego żądanie, wszelkich informacji o przebiegu realizacji niniejszej Umowy a także do informowania Zamawiającego o wszelkich przeszkodach w jej realizacji.
6. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.

§ 3.

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

§ 4.

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

§ 5.

Umowa będzie realizowana w dniu 16-17 września 2018 roku.

§ 6.

1. Wynagrodzenie łączne należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy nie przekroczy kwoty zł brutto (słownie:), w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, z zastrzeżeniem, że wynagrodzenie jednostkowe za jedną osobę wynosi zł brutto (słownie:), w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy określone w ust. 1 będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze, w terminie do 21 dni po przedłożeniu prawidłowej faktury w siedzibie Zamawiającego.
3. Zamawiający zapłaci wyłącznie za przedmiot umowy zamawiany i realizowany zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy.
4. Wynagrodzenie określone w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu wykonania umowy.

5. Zamawiający na 5 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi przekaże Wykonawcy liczbę osób biorących udział w bankiecie.
6. Przy zachowaniu minimalnej liczby osób, określonej w załączniku nr 2* do umowy, w przypadku odwołania całości lub części złożonego zamówienia w terminie późniejszym niż wskazany w ust. 5, Wykonawca może żądać od Zamawiającego zapłaty wynagrodzenia za odwołaną liczbę osób.
7. Zamawiający oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku od towaru i usług (VAT) i posiada numer identyfikacji podatkowej – NIP: 676 17 87 436.
8. Wykonawca oświadcza, że *jest / nie jest*** czynnym podatnikiem podatku od towarów i usług (VAT) i posiada NIP:

§ 7.

1. W przypadku niewykonania umowy przez Wykonawcę lub w przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z winy Wykonawcy, Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 30% wynagrodzenia, określonego w § 6 ust. 1 niniejszej umowy.
2. W przypadku nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 15% wynagrodzenia, określonego w § 6 ust. 1 niniejszej umowy.
3. Na naliczoną karę umową Zamawiający każdorazowo wystawi notę obciążeniową.
4. W przypadku, gdy wysokość kary umownej przewyższa kwotę wynikającą z faktury (faktur), różnicę pomiędzy notą obciążeniową a fakturą (fakturami) Wykonawca zobowiązany jest wpłacić na rachunek Zamawiającego w terminie do 7 dni od dnia wystawienia noty obciążeniowej.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
6. Naliczone kary umowne mogą zostać potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 8.

1. Żadna ze stron nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkodę, koszty lub wydatki powstałe w wyniku lub w związku z opóźnieniem, nienależytym wykonaniem lub niewykonaniem umowy, jeżeli nastąpiło to w związku z zaistnieniem okoliczności siły wyższej. W takim przypadku żadna ze stron nie może także naliczyć kar umownych.
2. Siła wyższa w rozumieniu niniejszej umowy oznacza wszelkie nieprzewidywalne sytuacje lub zdarzenia, o charakterze wyjątkowym, pozostające poza kontrolą stron, uniemożliwiające którejkolwiek z nich wypełnienie jakichkolwiek spośród jej zobowiązań przewidzianych niniejszą umową, niewynikające z błędu lub zaniedbania stron oraz pozostające nie do pokonania, pomimo dołożenia wszelkiej należytej staranności a w szczególności: zdarzenia o charakterze katastrof przyrodniczych typu powódź, huragan, wichury o nadzwyczajnej sile, trąby powietrzne, wyjątkowo intensywne i długotrwałe ulewy albo nadzwyczajnych i zewnętrznych wydarzeń, którym nie można było zapobiec (wojna, restrykcje stanu wojennego, powstanie, rewolucja, zamieszki, itp.). W rozumieniu niniejszej umowy siłą wyższą nie są w szczególności deficyt sprzętowy, kadrowy, materiałowy, spory pracownicze, strajki, trudności finansowe ani też kumulacja takich czynników.
3. Strona umowy stojąca w obliczu siły wyższej musi niezwłocznie poinformować drugą stronę umowy o zaistniałej sytuacji, naturze problemu, przewidywanym czasie trwania oraz przewidywanych konsekwencjach, jak również podjąć działania w celu zminimalizowania możliwych szkód.
4. Strona umowy powołująca się na okoliczność siły wyższej powinna udokumentować jej zaistnienie.

§ 9.

Z zachowaniem prawa do nałożenia kary umownej, Zamawiający będzie mógł odstąpić od umowy jeżeli Wykonawca został wykreślony z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149), w terminie 7 dni od dnia kiedy Zamawiający powziął informacje o okolicznościach warunkujących odstąpienie od umowy.

§ 10.

1. Wykonawca nie zamierza powierzyć wykonania części zamówienia podwykonawcy./ Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie zamówienia w następującym zakresie podwykonawcy<nazwa podwykonawcy.***
2. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia. ***
3. Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wierzyciela na osobę trzecią w zakresie wypełniania warunków umowy.

§ 11.

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia aneksu do umowy, na mocy którego zamówi dodatkowe usługi dla większej ilości osób niż wskazana w pkt. I.2. Załącznika nr 1 do Umowy, jednakże o wartości nieprzekraczającej łącznie 10% wartości zamówienia określonej umową
2. Wprowadzenie wszelkich zmian treści umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę spisano w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jednym dla Zamawiającego, jednym dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

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

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

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