

DP-011-7/2016

Kraków, dnia 18 października 2016 r.

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

***Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Festiwalu Conrada w Krakowie – organizacja bankietu***

**1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

**Krakowskie Biuro Festiwalowe**, z siedzibą w Krakowie, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, wpisane do Rejestru Instytucji Kultury prowadzonego przez Gminę Miejską Kraków pod numerem 19, NIP 676-17-87-436, REGON: 351210040, adres strony internetowej: [www.biurofestiwalowe.pl](http://www.biurofestiwalowe.pl), tel. 12 354 25 00, faks: 12 354 25 01.

**2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

- 2.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych (organizacja bankietu) w związku z organizowanym przez Zamawiającego Festiwalem Conrada w Krakowie, który odbędzie się w dniach 24-30 października 2016 roku. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do ogłoszenia.
- 2.2. Kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55320000-9 Usługi podawania posiłków 55310000-6 Restauracyjne usługi kelnerskie.

**3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Zamówienie będzie realizowane w dniach 28-29 października 2016 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 2015 r., poz. 594 z późn. zm.).
- 4.2. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu wykonawców zostanie dokonana w oparciu o dokument, o którym mowa w punktach 6.1. lit. e.

**5. KRYTERIA OCENY OFERT**

Lp.	NAZWA KRYTERIUM	WAGA
1	cena	76%
2	jakość	24%

- 5.1. Wykonawca zobowiązany jest podać w formularzu oferty cenę brutto (z VAT) za realizację zamówienia będącą sumą kwot:
- a. z tytułu wybranego podlegającego kompensacie pakietu świadczeń na rzecz wykonawcy - **4.920,00 zł brutto** ALBO **8.610,00 zł brutto**.
- b. z tytułu niepodlegającego kompensacie wynagrodzenia wykonawcy w formie pieniężnej – **cenę brutto (z VAT)**.
- 5.2. Liczba punktów uzyskanych w kryterium CENA w każdej z części zamówienia będzie obliczana **jako SUMA**

punktów przyznanych w kategoriach wskazanych w lit. a i b poniżej:

a. w odniesieniu do rozliczeń podlegających kompensacie:

– za cenę oferty **4.920,00 zł brutto – 41 pkt**

– za cenę oferty **8.610,00 zł brutto – 31 pkt**

ORAZ

b. w odniesieniu do rozliczeń pieniężnych:

– liczba punktów obliczana zgodnie z następującym wzorem:

**liczba punktów za cenę rozliczaną w formie pieniężnej =  $(C_{min} / C_{bad}) \times 35$** , przy czym 1 pkt odpowiada 1% gdzie:

$C_{min}$  – najniższa zaoferowana cena podlegająca rozliczeniu w formie pieniężnej, o której mowa w pkt 5.1 lit. b

$C_{bad}$  – cena oferty badanej podlegająca rozliczeniu w formie pieniężnej o której mowa w pkt 5.1 lit. b

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

Wykonawca będzie mógł otrzymać maksymalnie 24,00 pkt. Każde menu będzie oceniane zgodnie z następującymi podkryteriami:

- nawiązanie w kompozycji menu do tradycji kulinarnej Małopolski, Krakowa oraz historii regionu – maksymalnie 9,00 pkt
- duża różnorodność użytych składników – maksymalnie 6,00 pkt
- zaoferowanie w menu oryginalnych potraw powstałych w oparciu o tradycyjne polskie składniki – maksymalnie 3,00 pkt
- zaoferowanie w menu spójnej kompozycji oferowanych dań – maksymalnie 3,00 pkt
- zaoferowanie jako opcji wyboru dań wegetariańskich – maksymalnie 3,00 pkt.

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

## 6. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ WYMAGANE DOKUMENTY

6.1. Wykonawca zobowiązany jest złożyć w ofercie:

- a) Formularz oferty – według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do ogłoszenia;
- b) Pełnomocnictwo - do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu albo do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu i zawarcia umowy (*jeżeli dotyczy*);
- c) Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
- d) Oferowane menu;
- e) Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów, wydane zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.).

6.2. Dokument, o którym mowa w pkt 6.1. lit. e składany jest w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.

- 6.3. Oferty można składać wyłącznie w formie pisemnej. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 6.4. Dokumenty tworzące ofertę powinny być zszyte (spięte, oprawione, zbindowane) w sposób uniemożliwiający ich wypięcie (zdekompletowanie).
- 6.5. Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej i trwale zamkniętej kopercie lub opakowaniu. Na kopercie lub opakowaniu należy umieścić następujące informacje:

<p style="text-align: center;"><b>Nazwa i adres Wykonawcy (ewentualnie pieczęć)</b> <b>Krakowskie Biuro Festiwalowe</b> <b>ul. Wygrana 2</b> <b>30-311 Kraków</b> <b>Nr postępowania: DP-011-7/2016</b> <i>Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Festiwalu Conrada w Krakowie – organizacja bankietu</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Nie otwierać przed 24 października 2016 r. godz. 12:00</b></p>
---

- 6.6. Zamawiający nie odpowiada za pominięcie lub otwarcie przed terminem oferty złożonej w opakowaniu nieoznaczonym lub oznaczonym niezgodnie z pkt 6.5.
- 6.7. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- 6.8. Zmiany dokonuje się przez złożenie oferty w zmienionym zakresie, która musi odpowiadać wszystkim zasadom niniejszego ogłoszenia, a koperta dodatkowo musi być oznaczona napisem ZMIANA. Podczas otwarcia ofert, koperta ta zostanie otwarta w pierwszej kolejności.
- 6.9. Wycofania oferty dokonuje się na wniosek wykonawcy złożony Zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert, podpisany przez osoby/ę upoważnione/ą do jego reprezentowania, co winno być udokumentowane odpisem z właściwego rejestru (ewentualnie dodatkowo pełnomocnictwem). Wykonawca ma prawo do żądania zwrotu wycofanej oferty przed upływem terminu składania ofert.
- 6.10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 6.11. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę.
- 6.12. Oferty niespełniające wymogów określonych w niniejszym ogłoszeniu, zostaną odrzucone.

## 7. ROZLICZENIA

- 7.1. Rozliczenie wzajemnych należności Zamawiającego i wybranego wykonawcy zostanie dokonane na zasadzie półkompensaty (potrącenia wierzytelności) na podstawie wymiany stosownych faktur wystawionych odpowiednio przez Zamawiającego i wybranego wykonawcę po zakończeniu realizacji świadczeń, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Zdanie poprzedzające ma zastosowanie w sytuacji należytego wykonania umowy przez obie Strony.
- 7.2. Podane w ofercie ceny brutto muszą uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w ogłoszeniu, obejmować wszelkie koszty, jakie wykonawca z tytułu należytego oraz zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami prawa wykonania przedmiotu poniesie 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 **24 października 2016 r. godz. 12:00**. Godziny pracy sekretariatu Krakowskiego Biura Festiwalowego: od poniedziałku do piątku, 8.30 – 16.30.
- 8.2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **24 października 2016 r. godz. 12:30** w siedzibie Krakowskiego Biura Festiwalowego, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, sala konferencyjna.

- 8.3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny.
- 8.4. Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.
- 8.5. Wykonawca jest związany ofertą 14 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: [zwarchol@biurofestiwalowe.pl](mailto:zwarchol@biurofestiwalowe.pl)
- 9.3. Osoba uprawniona do porozumiewania się z wykonawcami: Zuzanna Nikiel-Warchoł, tel. +48 12 354 2629, +48 882 167 122, e-mail: [zwarchol@biurofestiwalowe.pl](mailto:zwarchol@biurofestiwalowe.pl).

### Wykaz załączników:

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

Wszystkie wyżej wymienione załączniki stanowią integralną część ogłoszenia

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### *Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Festiwalu Conrada w Krakowie – organizacja bankietu*

#### I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych w związku z organizowanym przez Zamawiającego Festiwalem Conrada w Krakowie, zwanego dalej Festiwalem, który odbędzie się w dniach 24-30 października 2016 roku.
2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych polegających na organizacji bankietu w restauracji dla osób w liczbie od 60 do 100 osób (goście VIP Festiwalu) w dniu 28 października 2016 roku – w formie bankietu stojącego (nieformalny charakter), w godz.: 22.00 – 1.00. Bufet bankietu powinien obejmować przekąski zimne, słodkie i słone, napoje zimne. Przykładowe dania: tatar wołowy, śledzie przyrządzone na kilka sposobów, tradycyjne polskie sery, tarty na słodko i słono, koreczki z wykorzystaniem sezonowych warzyw i tradycyjnych serów, tradycyjne polskie wędliny, przekąski z wykorzystaniem gęsi, kaczki i dorsza, sernik, ciasto czekoladowe.
3. Restauracja, w której świadczona będzie usługa powinna być zlokalizowana w obszarze dzielnicy Krakowa Stare Miasto, w obrębie plant okalających Rynek Główny i przylegających do niego ulic.
4. Zarówno napoje ciepłe i zimne, jak i podawane potrawy powinny być jak najświeższe oraz należy serwować je w zwyczajowo przyjętych temperaturach, to znaczy:
  - a) kawa/herbata podawana w filiżankach musi być gorąca;
  - b) napoje zimne (woda oraz soki) podawane będą w temperaturze pokojowej;
  - c) 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 oraz podawane bezpośrednio przez obsługę kelnerską.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - a) przygotowania poczęstunku zgodnie z ustalonym menu, zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwie najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
  - b) rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
  - c) zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory i postugiwać się językiem angielskim w stopniu umożliwiającym komunikację z gośćmi w zakresie ustalonego menu i świadczonych usług;
  - d) zapewnienia pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usługi co najmniej na 1 godz. przed ustaloną godziną przybycia gości; zakończenie obsługi nie wcześniej niż 30 min. po zakończeniu bankietu tzn.

że wykonawca nie podejmie czynności polegających na sprzątaniu stołu przed upływem wskazanego czasu;

6. Przed rozpoczęciem bankietu, Zamawiający ma możliwość każdorazowej protokolarnej weryfikacji ilości, jakości i świeżości dań oferowanych w ramach menu, a Wykonawca ma obowiązek zapewnienia osobom wskazanym przez Zamawiającemu dokonania weryfikacji w dogodnym miejscu i czasie np. w miejscu świadczenia usługi w określonym czasie przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
7. Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby wszelkie dania i produkty składały się ze świeżych składników o możliwie najwyższej jakości.

## **II. Lokal i sprzęt wymagany do realizacji zamówienia**

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

## **III. Forma rozliczenia**

1. W zamian za świadczenia zaoferowane przez Wykonawcę w ramach ceny ofertowej, Zamawiający wykona na rzecz Wykonawcy pakiet świadczeń promocyjnych w ramach Festiwalu Conrada w Krakowie, świadczeń reklamowych w Punktach Informacji Miejskiej InfoKraków i w miesięczniku „Karnet” oraz zapłaci wynagrodzenie pieniężne w wysokości zaoferowanej przez Wykonawcę. Proponowane pakiety:

### **A. Pakiet I o wartości 4.920,00 zł brutto (4.000,00 zł netto):**

1. Nadanie tytułu Partnera Festiwalu.
2. Zamieszczenie materiałów reklamowych Wykonawcy w pakietach powitalnych przekazanych Gościom VIP oraz dziennikarzom.

3. Umieszczenie logotypu oraz opisy Wykonawcy w broszurze festiwalowej oraz na roll-up sponsorskim.
4. Zamieszczenie informacji o Wykonawcy na stronie internetowej i profilu Festiwalu na portalu społecznościowym Facebook.
5. Umożliwienie Wykonawcy ekspozycji swoich materiałów reklamowych w Centrum Festiwalowym.
6. Możliwość ekspozycji ulotek reklamowych wybranego wykonawcy w 3 punktach informacji miejskiej przez okres dwóch kolejnych miesięcy w okresie od listopada do grudnia 2016.

## ALBO

### B. Pakiet II o wartości 8.610,00 zł brutto (7.000,00 zł netto):

1. Nadanie tytułu Partnera Festiwalu.
  2. Zamieszczenie materiałów reklamowych Wykonawcy w pakietach powitalnych przekazanych Gościom VIP oraz dziennikarzom.
  3. Umieszczenie logotypu oraz opisy Wykonawcy w broszurze festiwalowej oraz na roll-up sponsorskim.
  4. Zamieszczenie informacji o Wykonawcy na stronie internetowej i profilu Festiwalu na portalu społecznościowym Facebook.
  5. Umożliwienie Wykonawcy ekspozycji swoich materiałów reklamowych w Centrum Festiwalowym.
  6. Możliwość umieszczenia całostronicowej reklamy wykonawcy w miesięczniku „Karnet” – w dwóch wydaniach miesięcznika Karnet: 11/2016 i 12/2016.
2. Wzajemne wierzytelności pieniężne wynikające z realizacji umowy zawartej między Zamawiającym a Wykonawcą zostaną rozliczone w formie pół-kompensaty. **Kompensacie podlegać będą świadczenia promocyjne na rzecz Wykonawcy o wartości uzależnionej od wybranego pakietu świadczeń promocyjnych, wskazanych odpowiednio w pkt A albo pkt B – do wysokości ich wartości. W pozostałym zakresie za świadczone usługi, Wykonawcy należy się wynagrodzenie w formie pieniężnej w wysokości wskazanej w przedstawionej przez niego ofercie. Szczegółowe zasady rozliczenia wzajemnych wierzytelności stron określone zostały we wzorze umowy stanowiącym **załącznik nr 3 do ogłoszenia**.**
  3. Zamawiający na pokrycie kosztów wynagrodzenia w formie pieniężnej zamierza maksymalnie przeznaczyć kwotę 2.439,02 zł netto (3.000,00 zł brutto).

.....  
(Pieczęć Wykonawcy)

## FORMULARZ OFERTY (wzór)

Zarejestrowana nazwa (firma) Wykonawcy<sup>1</sup>

.....  
...  
.....  
....

Zarejestrowany adres (siedziba) Wykonawcy:

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

Adres zamieszkania Wykonawcy<sup>2</sup>:

ul. ....  
kod \_\_\_\_ - \_\_\_\_ miejscowość .....  
województwo .....

I. Składając ofertę w postępowaniu zatytułowanym **Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Festiwalu Conrada Krakowie – organizacja bankietu** oferuję wykonanie zamówienia za CENĘ ŁĄCZNA w wysokości:

.....zł brutto  
(suma kwot wskazanych w pkt a i b poniżej)

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

### W TYM:

a. cena wynikająca z wybranego pakietu świadczeń (zaznaczyć właściwe):

a. 4.920,00 zł brutto

b. 8.610,00 zł brutto

<sup>1</sup> W przypadku osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą należy wpisać imię i nazwisko oraz nazwę (firmę), pod którą prowadzi działalność  
<sup>2</sup> Dotyczy wykonawcy będącego osobą fizyczną



b. cena z tytułu niepodlegającego kompensacie wynagrodzenia w formie pieniężnej:

.....zł brutto

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

**Nazwa i adres restauracji, w której odbędzie się bankiet:**

.....  
.....

**II.**

1. Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami zawartymi w ogłoszeniu oraz z jego załącznikami i nie wnoszę do nich zastrzeżeń, jak również, że uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do złożenia niniejszej oferty i wykonania zamówienia.
2. Oświadczam, że jestem związany złożoną ofertą przez **14 dni** od upływu terminu składania ofert.
3. Oświadczam, że w przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz na warunkach przedstawionych w złożonej ofercie i zgodnie ze wzorem umowy dołączonym do ogłoszenia.
4. Oświadczam, że podana w pkt I. cena zawiera wszystkie składniki niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia i jest ostateczna.
5. Oświadczam, że następujące część/i zamówienia, zamierzam powierzyć następującym podwykonawcy/om (*jeśli dotyczy – wykonawca jest zobowiązany do wskazania części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom wraz z podaniem firm podwykonawców*)

.....  
.....

6. Oferta zawiera ..... zapisanych i ponumerowanych stron.

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

## UMOWA

(wzór)

zawarta w dniu ..... roku w Krakowie pomiędzy:

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

a

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

*Wyboru Wykonawcy dokonano w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w oparciu o art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.).*

### § 1.

1. W ramach niniejszej umowy, Zamawiający zobowiązuje się do wykonania na rzecz Wykonawcy świadczeń określonych w części III <pkt 1 lit. A lub lit. B załącznika nr 1 do ogłoszenia> załącznika nr 1 do umowy\*, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy\* oraz menu Wykonawcy określonym w załączniku nr 2 do umowy\*\*, w następującym lokalu: <.....tu zostanie wpisana nazwa i adres restauracji oferowanej przez wybranego w danej części wykonawcę .....>\*\*\*.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania niniejszej umowy zgodnie z ofertą złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na **Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby Festiwalu Conrada w Krakowie – organizacja bankietu\*\*\*** (numer sprawy **DP-011-7/2016**).
3. W ramach realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
  - 1) zapewnienia na czas świadczenia usług restauracyjnych we wskazanych godzinach i zakresie lokalu, o którym mowa w ust. 1, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy\*;
  - 2) przygotowania potraw zgodnie z menu będącym załącznikiem nr 2 do umowy\*\*, zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwie najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
  - 3) rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
  - 4) zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory i posługiwać się językiem angielskim w stopniu umożliwiającym komunikację z gośćmi w zakresie świadczonych usług;
  - 5) zapewnienia na czas trwania usługi pełnej dostępności menadżera lub innej osoby mogącej podejmować decyzje, w celu rozwiązywania szybko i skutecznie ewentualnych problemów.
4. Wykonawca zobowiązuje się, że przy wykonywaniu zobowiązań wynikających z niniejszej umowy dołoży należytej staranności wymaganej w stosunkach gospodarczych pomiędzy podmiotami profesjonalnie

świadczącymi swoje usługi, w szczególności dołoży wszelkich starań w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa dla informacji wrażliwych, w jakich posiadanie 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 2013 r., poz. 947 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 terminie wskazanym w załączniku nr 1\* do umowy.

#### § 6.

1. Wynagrodzenie należne **Zamawiającemu** z tytułu realizacji świadczeń określonych w części III <pkt 1 lit. A lub lit. B załącznika nr 1 do ogłoszenia> załącznika nr 1 do umowy\* wynosi **4.920,00 zł brutto (słownie: cztery tysiące dziewięćset dwadzieścia złotych 00/100)\*\*\*/8.610,00 zł brutto (słownie: osiem tysięcy sześćset dziewięć złotych 00/100) \*\*\*.**
2. Wynagrodzenie należne **Wykonawcy** z tytułu realizacji świadczeń określonych w § 1 ust. 1 umowy wynosi ..... zł brutto (słownie: .....), w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
3. Rozliczenie wzajemnych należności każdej ze Stron umowy nastąpi po zakończeniu realizacji świadczeń i zostanie dokonane na zasadach określonych w ust. 4-6. Zdanie poprzedzające ma zastosowanie w sytuacji należytego wykonania umowy przez obie Strony.
4. Rozliczenie wzajemnych należności każdej ze Stron, do wysokości kwoty wynagrodzenia Zamawiającego określonego w ust. 1, zostanie dokonane na zasadzie kompensaty (potrącenia wierzytelności) na podstawie wymiany stosownych faktur wystawionych odpowiednio przez Zamawiającego i Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
5. Jeżeli Strona nie wystawi w terminie faktury, pomimo że będą zachodziły przesłanki wystawienia faktury określone postanowieniami umowy oraz we właściwych przepisach prawa, druga Strona, może wezwać ją do natychmiastowego wystawienia faktury. Jeżeli pomimo wezwania, Strona nadal nie wystawi faktury, druga Strona, niezależnie od prawa żądania zapłaty wynagrodzenia, może żądać od niej zapłaty kary umownej w wysokości stanowiącej równowartość podatku od towarów i usług, na który miała opiekować się wystawiona faktura. Zapłata kary umownej określonej w niniejszym ustępie nastąpi w terminie 7 dni od otrzymania przez Stronę wezwania do zapłaty tej kary.
6. Wynagrodzenie Wykonawcy w zakresie nieobjętym potrąceniem wierzytelności, o którym mowa w ust. 4, tj. w wysokości ..... zł brutto (słownie: .....) będzie płatne przelewem na numer rachunku bankowego Wykonawcy o numerze ....., w terminie do 21 dni po przedłożeniu prawidłowej faktury w siedzibie Zamawiającego.
7. Wynagrodzenie określone w ust. 2 obejmuje wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu wykonania umowy.

#### § 7.

1. Wykonawca celem umożliwienia prawidłowego wykonania umowy przez Zamawiającego przekaże drogą elektroniczną na adres ..... materiały niezbędne do wykonania świadczeń.
2. Zamawiający zobowiązuje się do sporządzenia w terminie 14 dni od zakończenia wykonywania świadczeń, określonych w części III <pkt 1 lit. A lub lit. B załącznika nr 1 do ogłoszenia> załącznika nr 1 do umowy\*, raportu z ich realizacji, który podlegać będzie akceptacji Wykonawcy.

3. Wykonawca oświadcza, że przysługują mu majątkowe prawa autorskie do materiałów udostępnionych Zamawiającemu oraz że wykorzystanie materiałów przekazanych do realizacji umowy nie będzie naruszać praw osób trzecich.
4. Wykonawca zobowiązuje się, że w momencie wystąpienia z roszczeniami w stosunku do Zamawiającego przez osoby trzecie z tytułu naruszenia ich praw przez wykorzystanie przekazanych materiałów, przejmie na siebie w całości koszty ewentualnego postępowania sądowego, koszty zastępstwa procesowego oraz zasądzonych lub ustalonych w drodze ugody odszkodowań oraz że wystąpi w charakterze interwenienta ubocznego obok drugiej strony do toczących się postępowań.

#### **§ 8.**

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. 2 niniejszej umowy.
2. W przypadku nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 15% wynagrodzenia, określonego w § 6 ust. 2 niniejszej umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
4. Naliczone kary umowne mogą zostać potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy.

#### **§ 9.**

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.

#### **§ 10.**

Z zachowaniem prawa do nałożenia kary umownej, Zamawiający będzie mógł odstąpić od umowy jeżeli Wykonawca nie posiada aktualnego pozwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej, w tym cateringowej, udokumentowanego decyzją właściwego organu inspekcji sanitarnej, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn.

zm.), w terminie 5 dni od dnia kiedy Zamawiający powziął informacje o okolicznościach warunkujących odstąpienie od umowy.

#### § 11.

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.

#### § 12.

1. Wprowadzenie wszelkich zmian treści umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę spisano w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwóch dla Zamawiającego, jednym dla Wykonawcy.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**

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

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

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