



POLSKA  
ORGANIZACJA  
TURYSTYCZNA

*Znak sprawy: 41/4/2019/BP*

## **OGŁOSZENIE O OTWARTYM KONKURSIE OFERT**

**Przedmiotem zamówienia jest:**

**Organizacja Gali wręczenia Certyfikatów  
Polskiej Organizacji Turystycznej**

**Warszawa, 4 czerwca 2019 r.**

**1. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego;**

Polska Organizacja Turystyczna  
ul. Chałubińskiego 8, 00 – 613 Warszawa  
[www.pot.gov.pl](http://www.pot.gov.pl) e- mail: [pot@pot.gov.pl](mailto:pot@pot.gov.pl)

**2. Tryb udzielenia zamówienia;**

- 1) Postępowanie jest prowadzone na podstawie regulaminów wewnętrznych Polskiej Organizacji Turystycznej, zgodnie z zasadami wskazanymi w niniejszym dokumencie.
- 2) Zamawiający informuje Wykonawców, że postępowanie prowadzone jest w trybie otwartego konkursu ofert, tj. każdy z Wykonawców może złożyć w postępowaniu ofertę. Ponadto:
  - a) do postępowania nie ma zastosowania ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018r., poz. 1986 ze zm.);
  - b) zawiadomienie o wyborze oferty nie stanowi przyjęcia oferty;
  - c) Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
    - odwołania postępowania, unieważnienia go w całości lub w części w każdym czasie,
    - zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,
    - zmiany terminów wyznaczonych w Ogłoszeniu,
    - żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od Wykonawców na każdym etapie postępowania;
  - d) w przypadku skorzystania przez Zamawiającego z któregokolwiek uprawnienia wskazanego w pkt c. Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia z tytułu udziału w postępowaniu.

**3. Przedmiot zamówienia;**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja Gali wręczenia Certyfikatów Polskiej Organizacji Turystycznej w dniu 28.11.2019 r., w tym wynajem sal konferencyjnych oraz usługi cateringu. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (OPZ) stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia.

Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia kwotę brutto 58 215 zł.

**4. Termin realizacji zamówienia.**

Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w dniu 28.11.2019 r.

**5. Warunki udziału w postępowaniu.**

1. W postępowaniu mogą uczestniczyć podmioty, które:
  - 1) są uprawnione do wykonywania określonej działalności,
  - 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie,
  - 3) dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
  - 4) znajdują się w sytuacji finansowej i ekonomicznej zapewniającej prawidłowe i terminowe wykonanie zamówienia;

2. Zamawiający, w pierwszej kolejności dokona oceny ofert, a następnie zbada czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

## 6. Termin składania ofert.

1. Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 11.06.2019 r. do godz. 11.00. Oferty, które dotrą do Zamawiającego po tym terminie nie będą uwzględnione.
2. Dopuszczalne jest złożenie oferty w formie pisemnej na adres Polska Organizacja Turystyczna, ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa lub w formie elektronicznej na adres email: [barbara.polanska@pot.gov.pl](mailto:barbara.polanska@pot.gov.pl)
3. Ofertę należy złożyć w języku polskim.
4. Na ofertę Wykonawcy składa się:
  - 1) Wypełniony Formularz ofertowy,
  - 2) Oświadczenie Wykonawcy,
  - 3) Opis wyposażenia obiektu,
  - 4) Wstępne menu,
  - 5) Zdjęcia:
    - a) wyposażenia sal,
    - b) bufetów i stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi,
    - c) przykładowych dań z wstępnego menu.
5. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie lub uzupełnienie treści złożonej oferty. Oferta Wykonawcy, który nie odpowie na takie wezwanie lub odpowie w niewystarczający sposób nie zostanie uwzględniona.

## 7. Kryteria wyboru oferty.

1. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o poniższe kryteria:

| Lp. | Nazwa kryterium                                               | Waga % |
|-----|---------------------------------------------------------------|--------|
| 1.  | Cena                                                          | 60     |
| 2.  | Wyposażenie obiektu, sal, ilość miejsc parkingowych oraz menu | 40     |

- I. W kryterium „Cena” – Zamawiający przyzna ofercie do 60 punktów według następującego wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_o} \times 60$$

gdzie:

- C - liczba punktów oferty ocenianej  
 C<sub>min</sub> - cena minimalna spośród wszystkich złożonych ofert  
 C<sub>o</sub> - cena brutto cena oferty ocenianej

- II. W kryterium „Wyposażenie obiektu, sal, ilość miejsc parkingowych oraz menu” – Zamawiający przyzna ofercie do 40 punktów w następujący sposób:

Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia w ofercie:

1. wyposażenia obiektu wraz ze zdjęciami sal,
2. wstępnego menu wraz ze zdjęciami,
3. zdjęcia bufetów i stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi.

| Lp. | Podkryteria oceny    | Opis                                                                                                                                                                                                     | Liczba punktów |
|-----|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1.  | Wypożyczenie obiektu | Dostosowanie pomieszczeń do organizacji eventu (szatnia, przestronność sal, możliwość montażu oświetlenia przy suficie, itp.)                                                                            | 0-5 pkt.       |
| 2.  | Miejsca parkingowe   | 5 miejsc parkingowych: 1 pkt<br>6 – 10 miejsc parkingowych: 5 pkt<br>15 i więcej miejsc parkingowych: 15 pkt                                                                                             | 0-15pkt.       |
| 3.  | Menu                 | Estetyka dań: 0-5 pkt<br>Koncepcja menu – nawiązanie do regionalności, wykorzystanie polskich produktów, spójność dań, itp.: 0-10 pkt<br>Estetyka dekoracji kwiatowych na stołach oraz bufetach: 0-5 pkt | 0-20 pkt.      |

Każdy członek komisji przetargowej będący przedstawicielem departamentu merytorycznego dokona indywidualnej oceny w kryterium II. Następnie punkty przyznane przez oceniających członków komisji przetargowej, zostaną zsumowane i podzielone przez liczbę oceniających członków komisji. Średnia arytmetyczna, którą otrzyma się w wyniku ww. działania będzie stanowiła o liczbie punktów przyznanych przez komisję przetargową dla kryterium II.

2. Zamawiający przy dokonywaniu wszelkich obliczeń zastosuje zaokrąglenie każdego wyniku do dwóch miejsc po przecinku.
3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom wynikającym z Ogłoszenia i uzyska największą łączną liczbę punktów z uwzględnieniem czterech kryteriów oceny ofert.

#### **8. Opis sposobu przygotowania ofert.**

1. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku złożenia przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty, oferty zostaną odrzucone.
2. Wykonawca pozostanie związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Osoba/osoby podpisujące ofertę muszą być upoważnione do zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty zgodnie z wpisem do właściwego rejestru.
4. Oferta powinna zostać złożona na Formularzu ofertowym zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik nr 2. Do oferty należy załączyć:
  - 1) podpisane Oświadczenie na potwierdzenie, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu (wzór stanowi Załącznik nr 3),

- 2) prezentację:
  - a) wyposażenia obiektu wraz ze zdjęciami sal,
  - b) wstępnego menu wraz ze zdjęciami,
  - c) zdjęcia bufetów i stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi.
5. Wykonawca poda cenę ofertową jako wartość brutto w PLN z należnym podatkiem VAT, a w przypadku oferty złożonej przez osobę fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej cena ofertowa stanowić będzie wynagrodzenie Wykonawcy. Podana cena musi zawierać wszelkie koszty rozliczania umowy zlecenia, w tym koszty Zamawiającego ponoszone na rzecz ZUS.

#### **9. Klauzula informacyjna dotycząca art. 13 RODO**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), (dalej: „RODO”) Zamawiający informuje, że:

- 1) Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Polska Organizacja Turystyczna (dalej: „POT”).
- 2) We wszelkich sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych Wykonawcy przez POT można kontaktować się z wyznaczonym inspektorem ochrony danych:
  - a. mailowo: dpo@pot.gov.pl lub
  - b. listownie na adres korespondencyjny administratora: Polska Organizacja Turystyczna, ul. Chałubińskiego 8, XIX piętro, 00-613 Warszawa.
- 3) Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia pn. Organizacja Gali wręczenia Certyfikatów Polskiej Organizacji Turystycznej, numer sprawy 41/4/2019/BP prowadzonym w trybie otwartego konkursu ofert.
- 4) Odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby odpowiadające za przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania na podstawie ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. 2016 poz. 1764 z późn. zm.).
- 5) Dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane przez okres 5 lat od dnia zakończenia konkursu;
- 6) Obowiązek podania danych osobowych bezpośrednio dotyczących Wykonawcę jest wymogiem związanym z udziałem w otwartym konkursie ofert;
- 7) W odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) Wykonawca posiada:
  - a. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy\*;
  - b. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania własnych danych osobowych\*\*;
  - c. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*\*;

- d. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących Wykonawcy narusza przepisy RODO.
- 9) Nie przysługuje Wykonawcy:
  - a. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - b. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - c. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

**10. Załączniki do Ogłoszenia:**

- 1) Opis przedmiotu zamówienia.
- 2) Formularz oferty.
- 3) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
- 4) Wykaz usług.
- 5) Wykaz osób.
- 6) Istotne postanowienia umowy.

---

\* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

\*\* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

\*\*\* Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

**Załącznik nr 1**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Zapewnienie usług cateringowych oraz przestrzeni konferencyjnej dla Polskiej Organizacji Turystycznej na potrzeby zorganizowania uroczystej gali z okazji rozstrzygnięcia konkursu na Najlepszy Produkt Turystyczny – Certyfikaty POT, która odbędzie się 28 listopada w Warszawie około godziny 18:00 (godzina gali do potwierdzenia w późniejszym terminie).

**I. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:**

- a. Obiekt musi znajdować się w obrębie miasta stołecznego Warszawy (preferowane dzielnice: Śródmieście, Żoliborz, Wola);
- b. Obiekt wraz z przestrzeniami wynajmowanymi musi być zadaszony i znajdować się w całości w jednym budynku oraz na jednym piętrze;
- c. Wynajmowana przestrzeń musi być podzielona na część w której odbędzie się Gala oraz na 4 osobne sale do wykorzystania przez Organizatora:
  - i. Część przeznaczona na Galę musi mieć minimum 320 m<sup>2</sup>. W przestrzeni muszą zmieścić się okrągłe stoły, bufety deserowe oraz scena. Sala powinna mieć osobne wejście na zaplecze sceny oraz osobne wejście dla Gości.
  - ii. 4 osobne sale muszą znajdować się w tym samym budynku co część przeznaczona na Galę. Każda z sal musi być wyposażona w krzesła (min.5 szt.), stół, wieszak na ubrania oraz musi być zamykana.
- d. Obiekt musi być wpisany na listę zabytków, ze względu na koncepcję Gali wpisującą się w Strategię Polskiej Organizacji Turystycznej na lata 2012-2020.
- e. Obiekt udostępni powierzchnię do rozstawienia materiałów promocyjnych (ekrany, banery, rollupy, ścianki promocyjne) od rana w dniu eventu oraz udzieli wsparcia w organizacji imprezy poprzez wyznaczenie opiekuna/koordynatora.
- f. Budynek powinien posiadać co najmniej 5 miejsc postojowych w cenie wynajmu.
- g. W obiekcie przy wejściu musi znajdować się szatnia wraz z obsługą.

**II. Wymagania dotyczące wynajmowanej przestrzeni konferencyjnej:**

- a. Sala w której odbędzie się gala powinna mieć co najmniej 320 m<sup>2</sup>, dla około 150 osób.
- b. Organizacja sali w układzie kabaretowym przy okrągłych stołach (maksymalnie 10 osobowych). Na stołach powinny znajdować się obrusy, a na krzesłach pokrowce (kolory do wyboru przez zamawiającego).

- c. Zapewnienie 4 sal dodatkowych o powierzchni nie mniejszej niż 35m<sup>2</sup>. Każda z sal musi być wyposażona w krzesła (min.5 szt.), stół, wieszak na ubrania oraz musi być zamykana.
- d. Obsługa techniczna na czas trwania gali.
- e. Zapewnienie osobnego stołu w pobliżu sceny na statuetki i odznaczenia wraz z obrusem.

### **III. Wymagania dotyczące usług cateringowych:**

- a. Przygotowanie powitalnego Welcome Drink dla 150 osób oraz finger food (min. 4 szt. na osobę) w foyer przed główną salą.
- b. Zapewnienie obsługi kelnerskiej;
- c. Przygotowanie dekoracji kwiatowych na wszystkich stołach oraz na bufetach;
- d. Organizacja kolacji dla grupy około 150 osób. Finger food, kolacja serwowana oraz bufet deserowy.
  - i. Finger food w stołach podczas gali min. 4szt. na osobę
  - ii. Napoje serwowane podczas gali
  - iii. 3 daniowa kolacja serwowana składająca się z przystawki, zupy, dania głównego (do wyboru danie wegetariańskie oraz mięsne)
- iv. Bufet deserowy wraz z napojami gorącymi (kawa świeżo mielona z ekspresu oraz herbata)  
Desery w formie finger food. Bufet deserowy stale uzupełniany.
- e. Zapewnienie napojów bezalkoholowych – zarówno gorących jak i zimnych we wszystkich 4 salach dodatkowych. Napoje powinny być stale uzupełniane.

**Załącznik nr 2**

**Zamawiający:**  
**Polska Organizacja Turystyczna**  
**ul. Chałubińskiego 8**  
**00 – 613 Warszawa**

**FORMULARZ OFERTOWY**

Nazwa i adres podmiotu składającego ofertę:

.....

Adres, na który Zamawiający powinien przesyłać ewentualną korespondencję:

.....

Osoba wyznaczona do kontaktów z Zamawiającym: .....

Nr tel.: ..... e-mail .....

Odpowiadając na Ogłoszenie dotyczące konkursu ofert na organizację Gali wręczenia Certyfikatów Polskiej Organizacji Turystycznej zgodnie z wymogami zawartymi w Ogłoszeniu, oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

Cena netto: ..... zł

(słownie złotych: .....);

Podatek VAT ..... zł

(słownie złotych: .....);

Cena brutto: ..... zł

(słownie złotych: ..... brutto);

Deklarujemy następującą ilość bezpłatnych miejsc parkingowych .....

Oświadczamy, że:

1. zapoznaliśmy się z warunkami podanymi przez Zamawiającego w Ogłoszeniu i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń, uzyskaliśmy wszelkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i wykonania zamówienia, a także akceptujemy istotne postanowienia umowy oraz termin realizacji przedmiotu zamówienia podany przez Zamawiającego.
2. W przypadku udzielenia nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

Wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

3. Do niniejszej oferty załączamy następujące dokumenty:

- oświadczenie w zakresie spełniania warunków udziału w postępowaniu,
- 

....., dn. ....

.....  
(podpis uprawnionego  
przedstawiciela Wykonawcy)

**Załącznik nr 3**

**Zamawiający:**  
**Polska Organizacja Turystyczna**  
**ul. Chałubińskiego 8**  
**00 – 613 Warszawa**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

Działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy:

Nazwa: \_\_\_\_\_

Adres siedziby: \_\_\_\_\_

oświadczam(y), że:

1. posiadam(y) uprawnienia do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
2. posiadam(y) niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję(emy) potencjałem technicznym do wykonania zamówienia,
3. znajduję (emy) się w sytuacji finansowej i ekonomicznej zapewniającej prawidłowe i terminowe wykonanie zamówienia.

..... dn. ....

.....  
(podpis uprawnionego  
przedstawiciela Wykonawcy)

**Załącznik nr 4**

**ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY**

Strony oświadczają, że niniejsza Umowa została zawarta na podstawie przepisu art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018, poz. 1986, z późn. zm.)

**§ 1**

**Przedmiot Umowy**

1. Przedmiotem Umowy jest organizacja Gali wręczenia Certyfikatów Polskiej Organizacji Turystycznej w dniu 28.11.2019 r., w tym wynajem sal konferencyjnych oraz usługi cateringu.
2. Gala wręczenia Certyfikatów Polskiej Organizacji Turystycznej, o której mowa w ust. 1 powyżej (dalej: Gala), zostanie zrealizowana w zakresie zgodnym z postanowieniami Umowy, a także ze Szczegółowym Opiszem Przedmiotu Zamówienia (zwanym dalej SOPZ), stanowiącym Załącznik nr 1 do Umowy oraz Ofertą Wykonawcy z dnia ..... r., stanowiącą Załącznik nr 2 do Umowy. W razie sprzeczności między treścią Załącznika nr 1 do Umowy a treścią Załącznika nr 2 do Umowy, pierwszeństwo mają zapisy Załącznika nr 1 do Umowy.

**§ 2**

**Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca niniejszym podejmuje się organizacji Gali wręczenia Certyfikatów Polskiej Organizacji Turystycznej, w tym wynajmu sal konferencyjnych oraz usługi cateringu, w terminie wynikającym z SOPZ, w tym zapewnienia pełnej obsługi realizacyjnej wszystkich działań, wynikających z Przedmiotu Umowy, zgodnie z wytycznymi wskazanymi w SOPZ oraz ofertą Wykonawcy.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać zlecenie osobiście. Wykonawca nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku realizacji Umowy.
3. Wykonawca nie może przenieść całości lub części praw, ani też całości lub części obowiązków wynikających z niniejszej Umowy bez uprzedniej pisemnej zgody Zleceniodawcy. Wykonawca nie może także przenieść wykonywania całości lub części niniejszej Umowy na osobę trzecią. Jeżeli Wykonawca zamierza posługiwać się osobami trzecimi przy wykonywaniu niniejszej Umowy, musi uzyskać na to pisemną zgodę Zleceniodawcy pod rygorem uznania takiego działania Zleceniobiorcy za rażące naruszenie postanowień niniejszej Umowy.
4. Wykonawca podejmuje się świadczenia usług objętych Przedmiotem Umowy na najwyższym, profesjonalnym poziomie, oraz dołoży wszelkich starań do efektywnego i należytego zrealizowania Przedmiotu Umowy.
5. Wykonawca wykona usługi objęte Przedmiotem Umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami oraz zgodnie z Załącznikami do Umowy. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów sanitarnych i bhp.
6. Wykonawca oświadcza, iż dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym organizacyjnym, osobowym, finansowym, a także uprawnieniami, wiedzą

i kwalifikacjami pozwalającymi na należyte zrealizowanie Umowy, a także uzyskać wszelkie zgody i zezwolenia niezbędne do wykonywania Umowy. Wykonawca zapewnia, że przy wykonywaniu niniejszej Umowy będzie posługiwać się wyłącznie osobami spełniającymi wymogi stawiane we właściwych przepisach prawa i innych regulacjach mających zastosowanie dla świadczenia Usługi, będącej przedmiotem Umowy.

7. Wykonawca przy wykonywaniu umowy będzie działać z należyłą starannością w rozumieniu przepisów Kodeksu cywilnego, mając na uwadze przede wszystkim zabezpieczenie interesów Zamawiającego.
8. Wykonawca oświadcza, że posiada ubezpieczenie w ramach prowadzonej działalności związanej ze świadczonymi przez niego usługami cateringu. Kwota ubezpieczenia gwarantowana przedmiotową polisą to ..... PLN.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji Usługi, które Wykonawca w miarę możliwości będzie uwzględniał.
10. Wszelkie materiały, usługi i świadczenia niezbędne do prawidłowego wykonania Umowy, zapewnia Wykonawca w ramach wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy.
11. Wykonawca zobowiązuje się do nieujawniania, w tym do nieudostępniania podmiotom trzecim, uzyskanych od Zleceniodawcy w związku z realizacją Umowy jakichkolwiek informacji prawnie chronionych oraz tych, których utrata/udostępnienie lub ujawnienie podmiotom trzecim mogłoby skutkować powstaniem szkody po stronie Zamawiającego bądź narazić go na utratę renomy.

### **§ 3**

#### **Kary umowne**

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego następujących kar umownych:
  - a) za niedotrzymanie terminu wykonania całości lub poszczególnych części Przedmiotu Umowy, o których mowa w § 2 ust. 1 Umowy tj. terminów wskazanych w pkt II SOPZ - w wysokości 2% kwoty wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust.1 Umowy - za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia, z zastrzeżeniem lit. c);
  - b) za niewykonanie lub niezgodnie z postanowieniami pkt II oraz III SOPZ wykonanie obowiązków, o których mowa w § 1 i § 2 ust. 1 Umowy - w wysokości 5% kwoty wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust.1 Umowy - za każdy niezrealizowany lub nienależycie wykonany element (każdą część Przedmiotu Umowy, wskazaną szczegółowo w SOPZ oraz w Ofercie Wykonawcy);
  - c) za odstąpienie od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, wskazanych w § 5 ust.1 lit.a) lub b) Umowy - kwotę w wysokości 40 % kwoty wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust.1 Umowy.
2. Naliczenie oraz zapłata kar umownych nie zwalniają Wykonawcy z wykonania zobowiązań określonych Umową.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego kar umownych z wszelkich należności przysługujących mu od Zamawiającego.
4. W przypadku powstania szkody przewyższającej wysokość zastrzeżonych kar umownych określonych w Umowie, Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia naprawienia pełnej szkody na zasadach ogólnych określonych w Kodeksie cywilnym.
5. Kary umowne mogą się kumulować.

## **§ 4**

### **Procedury płatności**

1. Z tytułu należytej realizacji całości Przedmiotu Umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w kwocie nie wyższej niż .....(słownie:.....  
.....) złotych brutto, z zastrzeżeniem możliwości zmniejszenia wynagrodzenia zgodnie z § 3 ust. 3 Umowy.
2. Wynagrodzenie wypłacone będzie Wykonawcy po należytym wykonaniu całości Przedmiotu Umowy, na podstawie prawidłowo wystawionej i doręczonej Zamawiającemu faktury wraz z protokołem odbioru, podpisanym bez zastrzeżeń przez Zamawiającego, przelewem na następujący rachunek bankowy Wykonawcy: ....., w terminie 30 dni od daty przyjęcia faktury przez Zamawiającego. Wynagrodzenie zostanie obliczone zgodnie z Ofertą Wykonawcy, stanowiącą załącznik nr 2 do Umowy, jako iloczyn ceny za jedną osobę oraz łącznej liczby uczestników Gali.
3. Podstawą przyjęcia przez Zamawiającego faktury wystawionej przez Wykonawcę będzie podpisany przez Zamawiającego bez zastrzeżeń protokół odbioru, o którym mowa powyżej w ust. 2, potwierdzający należytą organizację Gali i wykonanie przez Wykonawcę obowiązków wynikających z Umowy, w tym najem sal konferencyjnych oraz catering.
4. Datą zapłaty będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

## **§ 5**

### **Odstąpienie od Umowy**

1. Prawo odstąpienia od Umowy przysługuje Zamawiającemu w przypadkach przewidzianych przepisami Kodeksu cywilnego, a także gdy:
  - a. Wykonawca opóźnia się z rozpoczęciem lub ukończeniem Umowy tak dalece, że nie jest prawdopodobne, żeby zdołał je rozpocząć i ukończyć w czasie umówionym, w szczególności przekracza terminy wskazane w pkt II SOPZ.
  - b. Wykonawca wykonuje Umowę w sposób wadliwy albo sprzeczny z Umową, a w szczególności z warunkami opisanymi w pkt II oraz III SOPZ, pomimo wezwania Zamawiającego do zmiany sposobu wykonania i wyznaczenia mu w tym celu dodatkowego terminu,
  - c. wystąpi istotna zmiana okoliczności, powodująca, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy.
2. Zamawiający złoży Wykonawcy oświadczenie o odstąpieniu od Umowy w formie pisemnej, w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu jednej z okoliczności opisanych w ust.1, uprawniających Zamawiającego do wykonania prawa odstąpienia.

## **§ 6**

### **Zmiana Umowy**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany Umowy w następujących przypadkach:
  - a) konieczności przedłużenia terminu umownego wykonania zamówienia z powodu:
    - działania siły wyższej, tj. wyjątkowego zdarzenia lub okoliczności, np. klęski żywiołowej lub strajku; nie uważa się za wyjątkowe takich zdarzeń lub okoliczności, które przy uwzględnieniu Przedmiotu zamówienia, powinny być przez Wykonawcę normalnie brane pod uwagę,

- przyczyn niezależnych od Zamawiającego, tj. z powodu nadzwyczajnych zdarzeń gospodarczych, których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili zawarcia Umowy;
  - ewentualnej zmiany terminów wydarzenia określonych w SOPZ, z uwagi na okoliczności, których Zamawiający nie był w stanie, na podstawie posiadanej w momencie podpisywania Umowy wiedzy, przewidzieć.
- b) konieczności zmiany terminu umownego lub harmonogramu realizacji Przedmiotu Umowy z powodu:
- zmiany przepisów, które skutkują zmianą sposobu realizacji zamówienia,
  - konieczności wykonania prac wynikających z zaleceń organów uprawnionych.
  - innych okoliczności, na które Zamawiający nie miał wpływu.
2. Warunkiem dokonania zmian postanowień Umowy jest zgoda obu Stron, wyrażona na piśmie pod rygorem nieważności, na dokonanie takiej zmiany w formie aneksu do Umowy.

## **§7**

### **Osoby upoważnione do kontaktu**

Strony wskazują przedstawicieli, którzy są upoważnieni do dokonywania wszelkich ustaleń

w zakresie wykonania Przedmiotu Umowy, w tym do podpisania protokołu, o którym mowa w § 4 ust. 2 niniejszej Umowy:

- ze strony Zamawiającego: \_\_\_\_\_

- ze strony Wykonawcy: \_\_\_\_\_

## **§ 8**

### **Dane osobowe**

Spełniając obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), zwanego dalej „RODO”, Zleceniodawca informuje, że:

- 1) dane osobowe osób wskazanych do kontaktu przy realizacji Umowy (np. kontaktów bieżących), są przetwarzane przez Polską Organizację Turystyczną z siedzibą w Warszawie, przy ul. Chałubińskiego 8 (00-613), która pełni funkcję administratora danych,
- 2) w Polskiej Organizacji Turystycznej został powołany inspektor ochrony danych, z którym kontaktować się można pod adresem: [dpo@pot.gov.pl](mailto:dpo@pot.gov.pl),
- 3) dane osobowe osób, o których mowa w pkt 1, są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) i c) RODO w celu związanym z wykonaniem niniejszej Umowy,
- 4) dane osobowe nie będą udostępniane innym podmiotom niż wynika to z przepisów prawa,
- 5) dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej,

- 6) dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane,
- 7) dane osobowe, o których mowa w pkt 1, będą przechowywane przez okres obowiązywania umowy oraz przez 5 lat po zakończeniu obowiązywania Umowy,
- 8) obowiązek podania danych wynika z przepisów prawa w zakresie przetwarzania w celach, o których mowa w pkt 3), podanie danych wynika ze stosunku umownego i jest niezbędne w celu realizacji Umowy,
- 9) osoby, o których mowa w pkt 1) mają prawo do:
  - a) dostępu do danych osobowych Pana/i dotyczących, na podstawie art. 15 RODO,
  - b) sprostowania danych osobowych, na podstawie art. 16 RODO,
  - c) żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych, na podstawie art. 18 RODO, z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,
- 10) osobom, o których mowa w pkt 1) nie przysługuje:
  - a) prawo do usunięcia danych osobowych, w związku z art. 17 ust. 3 lit. b), d) lub e) RODO,
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
  - c) prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, o którym mowa w art. 21 RODO, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pana/i danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit c) RODO.
- 11) Osobom, o których mowa w pkt 1) przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego w sposób i w trybie określonym w przepisach RODO oraz prawa polskiego, w szczególności ustawy o ochronie danych osobowych, gdy uzna Pan/i, że przetwarzanie danych osobowych Pani/a dotyczących narusza przepisy RODO. Adres organu nadzorczego: Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 5310300, fax. 22 5310301, [kancelaria@uodo.gov.pl](mailto:kancelaria@uodo.gov.pl).

## **§ 9**

### **Postanowienia końcowe**

1. Spory wynikłe w czasie realizacji Umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Integralną część Umowy stanowią następujące Załączniki:
  - a) Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia,
  - b) Oferta Wykonawcy,
  - c) Wzór protokołu odbioru
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA**