

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

***Świadczenie usług na potrzeby wydarzeń organizowanych
przez Krakowskie Biuro Festiwalowe w ramach 12. Festiwalu Muzyki Filmowej w Krakowie***

***Część I zamówienia Świadczenie usług hotelarskich w hotelu w Krakowie
w kategorii co najmniej 4 gwiazdki oraz organizacja bankietu w dniu 16 maja 2019 roku***

***Część II zamówienia Świadczenie usług hotelarskich w hotelu w Krakowie
w kategorii co najmniej 4 gwiazdki***

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 w Krakowie na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego. Zamówienie składa się z dwóch części.
- 2.2. **Część I zamówienia** obejmuje świadczenie usług hotelarskich (noclegów wraz ze śniadaniem w pokojach jedno- i dwuosobowych) w hotelu kategorii co najmniej 4 gwiazdki oraz świadczenie usług restauracyjnych, polegających na organizacji bankietu w restauracji hotelowej dla nie więcej niż 100 osób w dniu 16 maja 2019 roku. Usługi hotelarskie i restauracyjne muszą być świadczone w tym samym hotelu. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, w tym planowane terminy noclegów oraz szczegółowe wymagania dotyczące bankietu, zawiera załącznik nr 1A do ogłoszenia.
- 2.3. **Część II zamówienia** obejmuje świadczenie usług hotelarskich (noclegów wraz ze śniadaniem w pokojach jedno- i dwuosobowych) w hotelu kategorii co najmniej 4 gwiazdki. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, w tym planowane terminy noclegów zawiera załącznik nr 1B do ogłoszenia.
- 2.4. Kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55110000-4 *Hotelarskie usługi noclegowe* 55320000-9 *Usługi podawania posiłków* 55310000-6 *Restauracyjne usługi kelnerskie*

3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie realizowane w następujących terminach:

- 3.1. **w zakresie części 1 zamówienia:** do dnia 20 maja 2019 roku, w tym usługi restauracyjne w dniu 16 maja 2019 roku;
- 3.2. **w zakresie części 2 zamówienia:** do dnia 22 maja 2019 roku.

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

DOTYCZY CZĘŚCI I ZAMÓWIENIA

4.1. W postępowaniu w zakresie części I zamówienia może wziąć udział wykonawca, który:

- a) jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie działalności restauracyjnej, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.);
- b) jest ubezpieczony na czas realizacji umowy z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków i odpowiedzialności cywilnej, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości nastąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności na kwotę nie mniejszą niż 100 000 zł.

4.2. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu wykonawców zostanie dokonana w oparciu o dokument, o którym mowa w punktach 5.3. lit. d i e.

DOTYCZY CZĘŚCI II ZAMÓWIENIA

4.3. W zakresie części II zamówienia Zamawiający nie precyzuje warunków udziału w postępowaniu.

5. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ WYMAGANE DOKUMENTY

- 5.1. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. W ramach postępowania wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta może obejmować jedną albo wszystkie części zamówienia.
- 5.2. Oferty można składać wyłącznie w formie pisemnej. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
- 5.3. Dokumenty jakie należy 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) **odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;

DOTYCZY CZĘŚCI I ZAMÓWIENIA

- c) **oferowane menu bankietu**;
 - 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 2018 r., poz. 1541 ze zm.);
 - e) **polisę lub inny dokument potwierdzający, że wykonawca posiada w okresie obowiązywania umowy ubezpieczenie z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków i odpowiedzialności cywilnej**, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości nastąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności na kwotę nie mniejszą niż 100 000 zł.
- 5.4. Pełnomocnictwo oraz ww. dokumenty należy złożyć w oryginale lub w kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.
 - 5.5. 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:

<p>Nazwa i adres Wykonawcy (ewentualnie pieczęć) Krakowskie Biuro Festiwalowe ul. Wygrana 2 30-311 Kraków Nr postępowania: DP-011-3/2019</p> <p>[ZAMÓWIENIE NA USŁUGI SPOŁECZNE] Świadczenie usług na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Krakowskie Biuro Festiwalowe w ramach 12. Festiwalu Muzyki Filmowej w Krakowie Część</p> <p>Nie otwierać przed 7 marca 2019 r. godz. 11:00</p>

- 5.6. Zamawiający nie odpowiada za pominięcie lub otwarcie przed terminem oferty złożonej w opakowaniu nieoznaczonym lub oznaczonym niezgodnie z pkt 5.5. niniejszego ogłoszenia.
- 5.7. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- 5.8. 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.
- 5.9. 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.
- 5.10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 5.11. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę.
- 5.12. Oferty niespełniające wymogów określonych w niniejszym ogłoszeniu, zostaną odrzucone.
- 5.13. Z ważnych powodów, uzasadnionych okolicznościami leżącymi po stronie Zamawiającego, Zamawiający aż do chwili przesłania wykonawcom informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty, może odstąpić od udzielenia zamówienia i postępowanie unieważnić. Dotyczy to głównie sytuacji, gdy cena najkorzystniejszej oferty 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.

6. SPOSÓB OCENY OFERT

6.1. Kryteria oceny ofert dla części I zamówienia:

DOTYCZY CZĘŚCI I ZAMÓWIENIA

Lp.	NAZWA KRYTERIUM	WAGA
1	cena	50%
2	lokalizacja hotelu	30%
3	jakość	20%

6.2. Wykonawca zobowiązany jest w formularzu oferty podać cenę brutto (z podatkiem od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa) za realizację poszczególnych elementów zamówienia. Ceną oferty będzie suma cen obliczona zgodnie z tabelą numer 1 w formularzu oferty (załącznik nr 2 do ogłoszenia), tj. suma cen:

- za noclegi w pokojach jednoosobowych;
- za noclegi w pokojach dwuosobowych;
- za miejsca parkingowe;
- z tytułu organizacji bankietu dla maksymalnie 100 osób (*suma wybranego podlegającego kompensacie pakietu świadczeń na rzecz wykonawcy – 10.000,00 zł brutto ALBO 12.000,00 zł brutto oraz niepodlegającego kompensacie wynagrodzenia wykonawcy w formie pieniężnej*).

6.3. Liczba punktów uzyskanych w kryterium CENA w części I zamówienia będzie obliczana **jako SUMA punktów przyznanych w kategoriach wskazanych w lit. a i b poniżej**:

- w odniesieniu do rozliczeń podlegających kompensacie:
 - za wybór pakietu świadczeń o wartości **10.000,00 zł brutto – 4 pkt**
 - za wybór pakietu świadczeń o wartości **12.000,00 zł brutto – 1 pkt**

ORAZ

- w odniesieniu do rozliczeń pieniężnych:
 - liczba punktów obliczana zgodnie z następującym wzorem:

liczba punktów za cenę rozliczaną w formie pieniężnej = $(C_{min} / C_{bad}) \times 45$, przy czym 1 pkt odpowiada 1% gdzie:

C_{min} – najniższa zaoferowana cena podlegająca rozliczeniu w formie pieniężnej, o której mowa w pkt 6.3 lit. b

C_{bad} – cena oferty badanej podlegająca rozliczeniu w formie pieniężnej, o której mowa w pkt 6.3 lit. b

6.4. Oferowany hotel musi znajdować się w Krakowie, w obrębie obszaru zaznaczonego na Mapie nr 1, zawartej w załączniku nr 1A do ogłoszenia. Liczba punktów uzyskanych w kryterium LOKALIZACJA HOTELU będzie obliczana z uwzględnieniem odległości w linii prostej pomiędzy **Centrum Festiwalowym – Pałacem pod Krzysztoforami** (Kraków, Rynek Główny 35) a hotelem oferowanym przez wykonawcę w części I zamówienia.

ODLEGŁOŚĆ	LICZBA PUNKTÓW
odległość do 750 m włącznie	30
odległość od 751 m do 1000 m włącznie	15
odległość powyżej 1000 m	0

Odległość obliczana będzie poprzez ogólnodostępne narzędzia np. google maps, mapa.szukacz.pl.

- 6.5. Liczba punktów uzyskanych w kryterium **JAKOŚĆ** będzie odnosić się do oceny **menu bankietu** 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 20,00 pkt. Menu będzie oceniane zgodnie z następującymi podkryteriami:

- duża różnorodność użytych składników – maksymalnie 4,00 pkt
- zaoferowanie w menu tradycyjnych potraw z kuchni europejskiej w nowoczesnym wydaniu – maksymalnie 6,00 pkt
- zaoferowanie w menu spójnej kompozycji oferowanych dań – maksymalnie 2,00 pkt
- zaoferowanie jako opcji wyboru dań wegetariańskich i wegańskich – maksymalnie 8,00 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.

- 6.6. Kryteria oceny ofert dla części II zamówienia:

DOTYCZY CZĘŚCI II ZAMÓWIENIA

Lp.	NAZWA KRYTERIUM	WAGA
1	cena	60%
2	lokalizacja hotelu	40%

- 6.7. Wykonawca zobowiązany jest w formularzu oferty podać cenę brutto (z podatkiem od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa) za realizację poszczególnych elementów zamówienia. Ceną oferty będzie suma cen obliczona zgodnie z tabelą numer 2 w formularzu oferty (załącznik nr 2 do ogłoszenia), tj. suma cen:

- a) za noclegi w pokojach jednoosobowych;
- b) za noclegi w pokojach dwuosobowych;
- c) za miejsca parkingowe.

- 6.8. Liczba punktów uzyskanych w kryterium **CENA** w części II zamówienia będzie obliczana zgodnie z poniższym wzorem:

liczba punktów badanej oferty = $(C_{min} / C_{bad}) \times 60$, przy czym 1 pkt odpowiada 1% gdzie:

C_{min} – najniższa zaoferowana cena, obliczona w sposób wskazany odpowiednio w pkt 6.7.

C_{bad} – cena oferty badanej w danej części zamówienia, obliczona w sposób wskazany odpowiednio w pkt 6.7.

- 6.9. Oferowany hotel musi znajdować się w Krakowie, w obrębie obszaru zaznaczonego na Mapie nr 2, zawartej w załączniku nr 1B do ogłoszenia. Liczba punktów uzyskanych w kryterium **LOKALIZACJA HOTELU** będzie obliczana z uwzględnieniem odległości w linii prostej pomiędzy **Centrum Kongresowym ICE** (Kraków, ul. Marii Konopnickiej 17) a hotelem oferowanym przez wykonawcę w części II zamówienia.

ODLEGŁOŚĆ	LICZBA PUNKTÓW
odległość do 500 m włącznie	40
odległość od 501 m do 1000 m włącznie	30
odległość powyżej 1000 m	0

Odległość obliczana będzie poprzez ogólnodostępne narzędzia np. google maps, mapa.szukacz.pl.

- 6.10. Za najkorzystniejszą w danej części zamówienia zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów będącą sumą punktów uzyskanych w kryteriach, o których mowa w pkt 6.1. i 6.6.

- 6.11. Podane w ofercie ceny brutto muszą uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w ogłoszeniu,

obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie wykonawca z tytułu należytego oraz zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami prawa wykonania przedmiotu zamówienia.

7. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- 7.1. Oferty należy składać na adres: Krakowskie Biuro Festiwalowe ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, sekretariat Biura, – nie później niż do dnia 7 marca 2019 r. godz. 10:30. Godziny pracy sekretariatu Krakowskiego Biura Festiwalowego: od poniedziałku do piątku, 8.00 – 16.00.
- 7.2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 7 marca 2019 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. ROZLICZENIA (dot. wyłącznie części I zamówienia)

Rozliczenie wzajemnych należności Zamawiającego i wybranego wykonawcy w zakresie części I zamówienia zostanie dokonane na zasadzie częściowej kompensaty (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.

9. PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

- 9.1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zamawiający: **Krakowskie Biuro Festiwalowe** z siedzibą przy ul. Wygranej 2, 30-311 Kraków. Z Krakowskim Biurem Festiwalowym można się skontaktować w następujący sposób: elektronicznie na adres e-mail: poczta@biurofestiwalowe.pl, pisemnie pod adresem: Krakowskie Biuro Festiwalowe, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków, telefonicznie: **+48 12 354 25 00**;
- 9.2. inspektorem ochrony danych osobowych w Krakowskim Biurze Festiwalowym jest Pan Łukasz Gajdecki, kontakt: rodo@biurofestiwalowe.pl;
- 9.3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem;
- 9.4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
- 9.5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 9.6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 9.7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 9.8. posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - a) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych. Skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Prawo zamówień publicznych;
 - b) 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. 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;

- c) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9.9. nie przysługuje Pani/Panu:

- 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 Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

10. INFORMACJE KONTAKTOWE I KOŃCOWE

10.1. Korespondencję pisemną należy kierować na adres: Krakowskie Biuro Festiwalowe, ul. Wygrana 2, 30-311 Kraków.

10.2. Korespondencję w formie elektronicznej należy kierować na adres e-mail: kpelc@biurofestiwalowe.pl – w sprawach merytorycznych oraz paulina.wawszczak@biurofestiwalowe.pl – w sprawach formalnych.

10.3. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami: Klaudia Pelc, tel. +48 505 688 524, e-mail: kpelc@biurofestiwalowe.pl.

10.4. 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 1A, 1B
- 2) Formularz oferty (wzór) - załącznik nr 2
- 3) Wzór umowy – załącznik nr 3

Wszystkie wyżej wymienione załączniki stanowią integralną część ogłoszenia

DYREKTOR
27 02 2019
Kraków,
data i podpis Kierownika Zamawiającego
Izabela Jelini

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

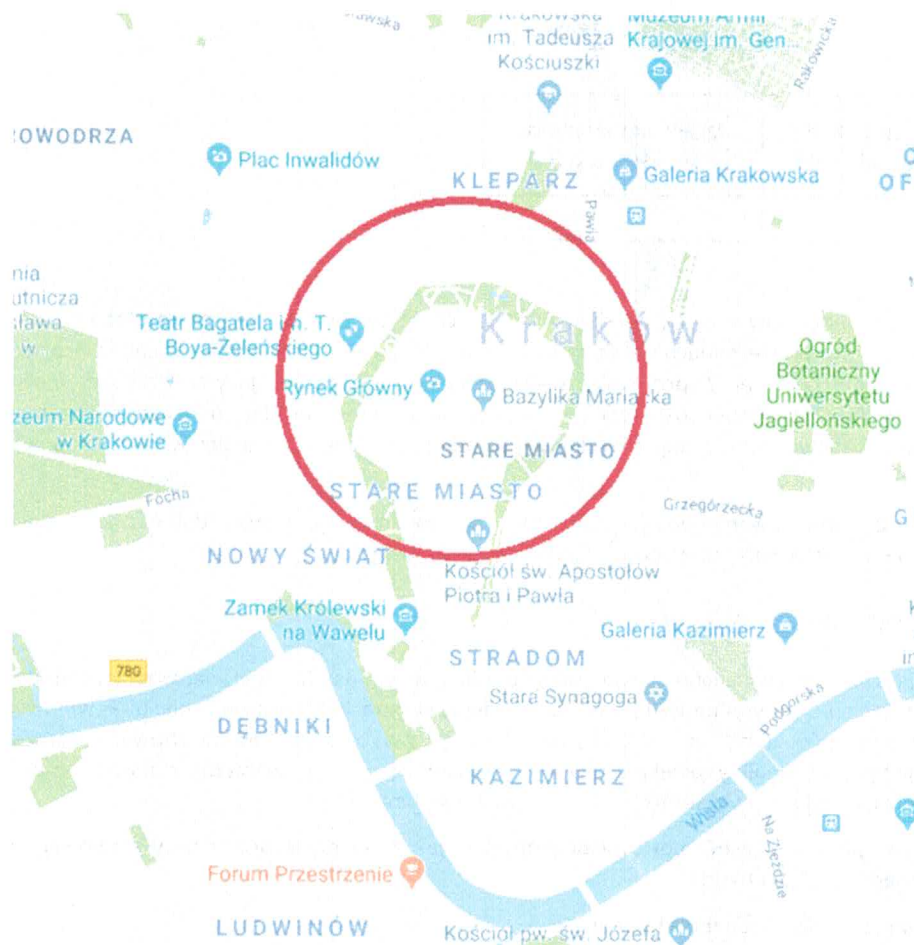
Świadczenie usług na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Krakowskie Biuro Festiwalowe w ramach 12. Festiwalu Muzyki Filmowej w Krakowie

Część I zamówienia Świadczenie usług hotelarskich w hotelu w Krakowie w kategorii co najmniej 4 gwiazdki oraz organizacja bankietu w dniu 16 maja 2019 roku

I. Informacje ogólne

1. Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług hotelarskich (noclegów wraz ze śniadaniem w pokojach jedno- i dwuosobowych) w hotelu w kategorii **minimum 4 gwiazdki**, w rozumieniu przepisów Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t. j. Dz.U.2017 r. poz. 2166), dla osób wskazanych przez Zamawiającego oraz usług restauracyjnych - organizację bankietu w zakresie wskazanym w pkt 5.
2. Doba hotelowa musi rozpoczynać się nie później niż o godz. 14:00 i kończyć się nie wcześniej niż w dniu wyjazdu gości o godz. 12:00
3. W hotelu musi znajdować się bezpłatny dostęp do Internetu.
4. Hotel musi posiadać parking dla gości.
5. W hotelu musi znajdować się restauracja, w której w ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych polegających na organizacji bankietu dla nie więcej niż 100 osób w dniu 16 maja 2019 roku – w formie standing party, w godz.: 23.00 – 03.00.
6. Hotel musi znajdować się w Krakowie, w obrębie obszaru zaznaczonego na mapie nr 1.

mapa nr 1



7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić nocleg gościom Zamawiającego oraz zorganizować bankiet w jednym hotelu.

8. Planowany harmonogram noclegów:

data pobytu	ilość pokoi	ilość nocy	rodzaj pokoju	liczba noclegów
10.05-11.05.2019	1	1	pokój dwuosobowy	1
11.05-12.05.2019	1	1	pokój dwuosobowy	1
12.05-13.05.2019	1	1	pokój jednoosobowy	1
12.05-13.05.2019	1	1	pokój dwuosobowy	1
13.05-14.05.2019	3	1	pokój jednoosobowy	3
13.05-14.05.2019	2	1	pokój dwuosobowy	2
14.05-15.05.2019	19	1	pokój jednoosobowy	19
14.05-15.05.2019	6	1	pokój dwuosobowy	6
15.05-16.05.2019	28	1	pokój jednoosobowy	28
15.05-16.05.2019	10	1	pokój dwuosobowy	10
16.05-17.05.2019	45	1	pokój jednoosobowy	45
16.05-17.05.2019	11	1	pokój dwuosobowy	11
17.05-18.05.2019	44	1	pokój jednoosobowy	44
17.05-18.05.2019	8	1	pokój dwuosobowy	8
18.05-19.05.2019	45	1	pokój jednoosobowy	45
18.05-19.05.2019	8	1	pokój dwuosobowy	8
19.05-20.05.2019	46	1	pokój jednoosobowy	46
19.05-20.05.2019	8	1	pokój dwuosobowy	8
suma noclegów:				287

data	Ilość miejsc parkingowych	Ilość dób	łącznie liczba miejsc parkingowych
10.05-20.05.2019	3	10	30

9. Wskazana w tabeli w pkt. 8 liczba noclegów i miejsc parkingowych ma charakter planowany i może ulec zmianie, z zastrzeżeniem, że Zamawiający zamówi w terminach wskazanych w tabeli nie mniej niż 200 noclegów i nie więcej niż 287 noclegów, z zastrzeżeniem pkt 10 poniżej. W przypadku miejsc parkingowych Zamawiający zastrzega, że może zamówić 0 miejsc parkingowych. Na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi w terminie określonym w tabeli w pkt. 8 Zamawiający przekaze wykonawcy zamówienie określające dokładną liczbę i terminy noclegów, listę osobową gości, liczbę miejsc parkingowych.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia aneksu do umowy, na mocy którego zamówi dodatkowe noclegi o wartości nieprzekraczającej łącznie 10% wartości zamówienia określonej umową.

II. Informacje dotyczące bankietu

- Bufet bankietu powinien obejmować potrawy kuchni europejskiej i polskiej, w tym dania wegetariańskie i wegańskie. Menu powinno obejmować dania ciepłe i 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 polskie wędliny, przekąski z wykorzystaniem gęsi, kaczki, dziczyzny, dorsza i pstrąga, filety z sandacza, ratatui, polędwiczki wieprzowe, sernik, ciasto czekoladowe, bawarua.
- Zarówno napoje ciepłe i zimne, jak i podawane potrawy powinny być jak najświeższe oraz należy serwować je w zwyczajowo przyjętych temperaturach, to znaczy:
 - kawa/herbata podawana w filiżankach musi być gorąca;
 - 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.
3. Wykonawca zobowiązany jest do:
- a) przygotowania poczęstunku zgodnie z zaofferowanym 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 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 sprzątnięciu stołu przed upływem wskazanego czasu.
4. 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.
5. Wykonawca dąży do wszelkich starań, aby dania i produkty były jak najświeższe i uwzględniały wymagania określone w pkt II ppkt 3 lit. a.

III. Lokal i sprzęt wymagany do realizacji zamówienia

1. Restauracja powinna gwarantować najwyższy standard usług potwierdzony odpowiednimi certyfikatami i wskazaniem branżowymi, np. Michelin czy Gault&Millau. Menu restauracji powinno nawiązywać do tradycji kulinarnej Małopolski, Krakowa, historii regionu.
2. Wykonawca powinien zagwarantować ustronne miejsce lub osobną salę na 100 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, 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, krzesel 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.

IV. Forma rozliczenia

1. W zamian za świadczenia zaoferowane przez wykonawcę w ramach ceny ofertowej, Zamawiający wykona na rzecz wykonawcy jeden ze wskazanych poniżej pakietów świadczeń promocyjnych w ramach Festiwalu Muzyki Filmowej w Krakowie i w punktach InfoKraków oraz zapłaci wynagrodzenie pieniężne w wysokości zaoferowanej przez wykonawcę. Proponowane pakiety:

A. Pakiet I o wartości 10 000,00 zł brutto

- 1) nadanie tytułu Partnera Festiwalu.
- 2) zamieszczenie logotypu Wykonawcy na zaproszeniach promujących Festiwal.
- 3) zamieszczenie logotypu Partnera na stronie www.fmf.fm
- 4) zamieszczenie informacji o Partnerze na FB Festiwalu.
- 5) zamieszczenie całostronicowej reklamy w miesięczniku Karnet w numerach: 05/06.2019

ALBO

B. Pakiet II o wartości 12 000,00 zł brutto

- 1) nadanie tytułu Partnera Festiwalu.
 - 2) zamieszczenie logotypu Wykonawcy na następujących drukach promujących Festiwal:
 - a) zaproszenia,
 - b) plakaty B1 i B2
 - 3) zamieszczenie logotypu Partnera na stronie www.fmf.fm
 - 4) zamieszczenie informacji o Partnerze na FB Festiwalu.
 - 5) zamieszczenie całostronicowej reklamy w miesięczniku Karnet w numerach: 05/06/07.2019
2. Wzajemne wierzytelności pieniężne wynikające z realizacji umowy zawartej między Zamawiającym a wykonawcą zostaną rozliczone w formie częściowej 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, proporcjonalnie do ilości osób, których udział w bankiecie potwierdzi Zamawiający. 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 za organizację bankietu zamierza maksymalnie przeznaczyć kwotę 8 000,00 zł brutto.

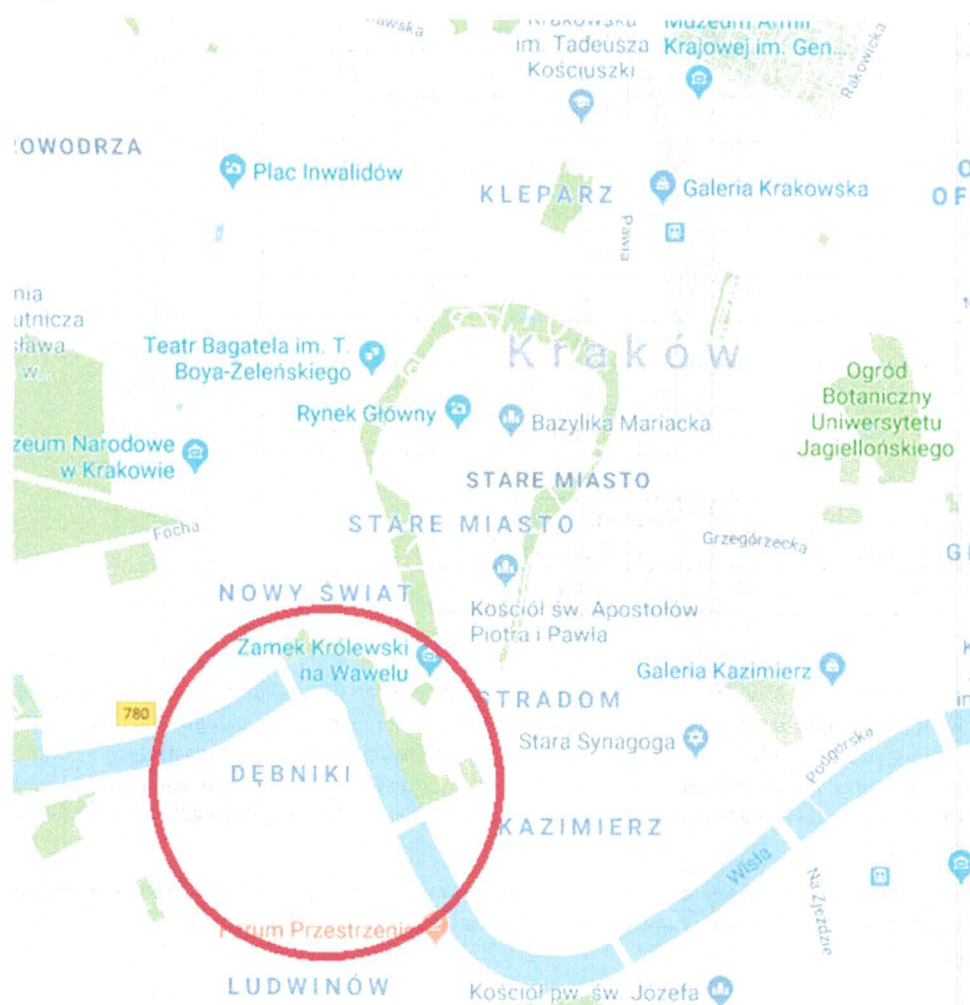
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Krakowskie Biuro Festiwalowe w ramach 12. Festiwalu Muzyki Filmowej w Krakowie

Część II zamówienia Świadczenie usług hotelarskich w hotelu w Krakowie w kategorii co najmniej 4 gwiazdki

1. Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług hotelarskich (noclegów wraz ze śniadaniem w pokojach jedno- i dwuosobowych) w hotelu w kategorii minimum 4 gwiazdki, w rozumieniu przepisów Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz.U.2017 r. poz. 2166), dla osób wskazanych przez Zamawiającego.
2. Doba hotelowa musi rozpoczynać się nie później niż o godz. 14:00 i kończyć się nie wcześniej niż w dniu wyjazdu gości o godz. 12:00.
3. W hotelu musi znajdować się bezpłatny dostęp do Internetu.
4. Hotel musi posiadać parking dla gości.
5. W hotelu musi się znajdować sala konferencyjna, która będzie dostępna dla Zamawiającego w dniu 16 maja 2019 roku. Sala konferencyjna musi znajdować się nie dalej niż 50 m od wejścia do hotelu. Zasady wynajmu sali oraz wynagrodzenie z tego tytułu będzie przedmiotem odrębnej umowy.
6. Hotel musi znajdować się w Krakowie, w obrębie obszaru zaznaczonego na mapie nr 2.

mapa nr 2



7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić nocleg gościom Zamawiającego w jednym hotelu.

8. Planowany harmonogram noclegów:

data pobytu	ilość pokoi	ilość nocy	rodzaj pokoju	liczba noclegów
9.05-10.05.2019	3	1	pokój dwuosobowy	3
10.05-11.05.2019	1	1	pokój jednoosobowy	1
10.05-11.05.2019	3	1	pokój dwuosobowy	3
11.05-12.05.2019	4	1	pokój jednoosobowy	4
11.05-12.05.2019	3	1	pokój dwuosobowy	3
12.05-13.05.2019	4	1	pokój jednoosobowy	4
12.05-13.05.2019	3	1	pokój dwuosobowy	3
13.05-14.05.2019	4	1	pokój jednoosobowy	4
13.05-14.05.2019	4	1	pokój dwuosobowy	4
14.05-15.05.2019	21	1	pokój jednoosobowy	21
14.05-15.05.2019	5	1	pokój dwuosobowy	5
15.05-16.05.2019	36	1	pokój jednoosobowy	36
15.05-16.05.2019	7	1	pokój dwuosobowy	7
16.05-17.05.2019	38	1	pokój jednoosobowy	38
16.05-17.05.2019	19	1	pokój dwuosobowy	19
17.05-18.05.2019	27	1	pokój jednoosobowy	27
17.05-18.05.2019	19	1	pokój dwuosobowy	19
18.05-19.05.2019	23	1	pokój jednoosobowy	23
18.05-19.05.2019	18	1	pokój dwuosobowy	18
19.05-20.05.2019	19	1	pokój jednoosobowy	19
19.05-20.05.2019	13	1	pokój dwuosobowy	13
20.05-21.05.2019	3	1	pokój dwuosobowy	3
20.05-21.05.2019	4	1	pokój dwuosobowy	4
21.05-22.05.2019	2	1	pokój jednoosobowy	2
21.05-22.05.2019	3	1	pokój dwuosobowy	3
suma noclegów:				286

data	ilość miejsc parkingowych	ilość dób	łącznie liczba miejsc parkingowych
9.05-22.05.2019	3	13	39

9. Wskazana w tabeli w pkt. 8 liczba noclegów i miejsc parkingowych ma charakter planowany i może ulec zmianie, z zastrzeżeniem, że Zamawiający zamówi w terminach wskazanych w tabeli nie mniej niż 200 noclegów i nie więcej niż 286 noclegów, z zastrzeżeniem pkt 10 poniżej. W przypadku miejsc parkingowych Zamawiający zastrzega, że może zamówić 0 miejsc parkingowych. Na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi w terminie określonym w tabeli w pkt. 8 Zamawiający przekaże wykonawcy zamówienie określające dokładną liczbę i terminy noclegów, listę osobową gości, liczbę miejsc parkingowych.

10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia aneksu do umowy, na mocy którego zamówi dodatkowe noclegi 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.

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 na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Krakowskie Biuro Festiwalowe w ramach 12. Festiwalu Muzyki Filmowej w Krakowie** oferuję wykonanie:

1) części I zamówienia **Świadczenie usług hotelarskich w hotelu w Krakowie w kategorii co najmniej 4 gwiazdki oraz organizacja bankietu w dniu 16 maja 2019 roku** za CENĘ (poz. lp. 5 kol. 5 tabeli numer 1):

..... złotych brutto

(słownie:zł),

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

tabela numer 1

1	2	3	4	5
Lp.	rodzaj usługi	cena brutto za 1 nocleg (=dobę) cena brutto za 1 miejsce parkingowe (=dobę) cena brutto za 1 osobę biorącą udział w bankiecie	planowana łączna liczba noclegów planowana łączna liczba miejsc parkingowych maksymalna liczba osób	Cena (KOL. 3 X KOL. 4)
1	pokój jednoosobowy		231	
2	pokój dwuosobowy		56	
3	miejsce parkingowe		39	
4	organizacja bankietu		100	cena wynikająca z pakietu świadczeń + cena wynagrodzenia niepodlegającego kompensacie
5	RAZEM			

W SKŁAD CENY OFERTY (lp. 5 kol. 5 tabeli numer 1) WCHODZI:

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

10.000,00 zł brutto

12.000,00 zł brutto

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 hotelu:

.....

Liczba gwiazdek:

Nazwa restauracji, w której odbędzie się bankiet:.....

- 2) część II zamówienia Świadczenie usług hotelarskich w hotelu w Krakowie w kategorii co najmniej 4 gwiazdki za CENĘ (poz. lp. 4 kol. 5 tabeli numer 2):

..... złotych brutto

(słownie:zł),

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

tabela numer 2

1	2	3	4	5
Lp.	rodzaj pokoju	cena brutto za 1 nocleg (=dobę)/cena brutto za 1 miejsce parkingowe (=dobę)	planowana łączna liczba noclegów/ planowana łączna liczba miejsc parkingowych	Cena (KOL. 3 X KOL. 4)
1	pokój jednoosobowy		179	
2	pokój dwuosobowy		107	
3	miejsce parkingowe		16	
4	RAZEM			

Nazwa i adres hotelu:

.....

Liczba gwiazdek:

II.

- Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami zawartymi w ogłoszeniu oraz z jego załącznikami i nie wnoszę do nich zastrzeżeń, jak również, że uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do złożenia niniejszej oferty i wykonania zamówienia.
- Oświadczam, że jestem związany złożoną ofertą przez **30 dni** od upływu terminu składania ofert.
- Oświadczam, że w przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz na warunkach przedstawionych w złożonej ofercie i zgodnie ze wzorem umowy dołączonym do ogłoszenia.
- Oświadczam, że podane w pkt I. ceny zawierają wszystkie składniki niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia i są ostateczne.
- Oświadczam, że następująca/ce część/i zamówienia, zamierzam powierzyć podwykonawcy/om (jeśli dotyczy)
.....
- Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 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, str. 1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
- 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 w dniu 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, NIP: 676-17-87-436, REGON: 351210040, reprezentowanym przez:, zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**,

a

_____, 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 2018 r., poz. 1986 z późn. zm.).

§ 1

1. W ramach niniejszej umowy:
 - 1) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia na potrzeby Zamawiającego noclegów wraz ze śniadaniem dla gości w hotelu w **kategorii** gwiazdki, nazwa i adres hotelu: _____, zwanym dalej Hotelem, w zakresie i na zasadach określonych w niniejszej umowie oraz zgodnie z załącznikiem nr 2* do umowy.
 - 2) *<dot. części I zamówienia>* Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych w formie bankietu dla nie więcej niż 100 osób, zgodnie z załącznikiem nr 2* do umowy oraz menu określonym w załączniku nr 2A** do umowy, w następującym lokalu: _____;
 - 3) *<dot. części I zamówienia>* Zamawiający zobowiązuje się do wykonania na rzecz Wykonawcy świadczeń określonych w części IV pkt 1 lit. A / lit. B*** załącznika nr 2 do umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania niniejszej umowy zgodnie z ofertą złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługi społeczne na *Świadczenie usług na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Krakowskie Biuro Festiwalowe w ramach 12. Festiwalu Muzyki Filmowej w Krakowie Część I zamówienia Świadczenie usług hotelarskich w hotelu w Krakowie w kategorii co najmniej 4 gwiazdki oraz organizacja bankietu w dniu 16 maja 2019 roku***, Część II zamówienia Świadczenie usług hotelarskich w hotelu w Krakowie w kategorii co najmniej 4 gwiazdki**** (numer sprawy DP-011-3/2019).
3. Zamawiający nie będzie ponosił żadnych dodatkowych kosztów związanych z pobytem gości w Hotelu.
4. *<dot. części I zamówienia>* 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 pkt 2, zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy*;
 - 2) przygotowania potraw zgodnie z menu będącym załącznikiem nr 2A 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.
5. 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 jakim posiadanie wejdzie w związku z realizacją niniejszej umowy.
6. Przy realizacji postanowień niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania wskazówek Zamawiającego, chyba że byłyby one niezgodne z przepisami prawa, zasadami wiedzy technicznej lub wykraczały poza przedmiot umowy, a także do informowania Zamawiającego o wszelkich przeszkodach w realizacji umowy.
7. Wykonawca oświadcza, że uzyskał od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego wykonania umowy.
8. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za nadzór nad zatrudnionym przez siebie personelem, a także za dopełnienie wszelkich zobowiązań związanych z zatrudnieniem personelu.

§ 2

1. Zamawiający na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi hotelarskiej przekaże Wykonawcy pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną zamówienie określające dokładną liczbę noclegów, ich terminy, listę osobową gości, liczbę miejsc parkingowych. Wzór zamówienia stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Wykonawca pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną niezwłocznie potwierdza przyjęcie zamówienia. <dot. części I zamówienia> Zamawiający na 5 dni przed terminem bankietu przekaże Wykonawcy informację o ilości zaproszonych gości.
2. W związku z przekazaniem Wykonawcy, zgodnie z ust. 1 niniejszego paragrafu, list zawierających dane osobowe w rozumieniu 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 (w skrócie RODO), Wykonawca zobowiązuje się do zachowania ich poufności.
3. Wykonawca zobowiązuje się, że dane osobowe, o których mowa w ust. 2 niniejszego paragrafu, które będzie przetwarzał w ramach wykonywania niniejszej umowy, będą przetwarzane zgodnie z RODO oraz zasadami zawartymi w załączniku nr 3 do niniejszej umowy, a w szczególności, że dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie na potrzebę wykonywania niniejszej umowy oraz nie będą udostępniane osobom trzecim.
4. Obowiązek zachowania w tajemnicy danych, o których mowa w ust. 2 i 3 niniejszego paragrafu spoczywa na Wykonawcy także po wygaśnięciu umowy lub odstąpieniu od niej przez którąkolwiek ze stron.
5. <dot. części I zamówienia> Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany bezwarunkowo przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej.
6. <dot. części I zamówienia> 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.
7. <dot. części I zamówienia> 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 2018 r., poz. 151 z późn. zm.).
8. 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.
9. <dot. części I zamówienia> 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.
10. 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.
11. 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.
12. Osobą upoważnioną w imieniu Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą oraz stwierdzenia prawidłowości wykonania umowy jest, tel., e-mail: lub inna osoba wskazana przez Zamawiającego. Zmiana osoby, o której mowa w zdaniu poprzedzającym, nie stanowi zmiany umowy.
13. Osobą upoważnioną w imieniu Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest, tel., faks, e-mail:

§ 3

1. Z zastrzeżeniem ust. 2, Zamawiający może bez ponoszenia żadnych kosztów:
 - 1) zmienić złożone zamówienie najpóźniej na 4 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi;
 - 2) zmieniać listę osobową gości w zakresie danych osobowych przy zachowaniu zakresu i harmonogramu noclegów określonego w złożonym zamówieniu.
2. Przy zachowaniu minimalnej liczby noclegów, określonej w załączniku nr 2* do umowy, w przypadku odwołania całości lub części złożonego zamówienia w terminie późniejszym niż wskazany w ust. 1 pkt 1, Wykonawca może żądać od Zamawiającego zapłaty za odwołaną liczbę noclegów.
3. <dot. części I zamówienia> Wykonawca celem umożliwienia prawidłowego wykonania umowy przez Zamawiającego przekaże drogą elektroniczną na adres materiały niezbędne do wykonania świadczeń.

4. <dot. części I zamówienia> Zamawiający zobowiązuje się do sporządzenia w terminie 14 dni od zakończenia wykonywania świadczeń, określonych w części IV pkt 1 lit. A / lit. B*** załącznika nr 2 do umowy*, raportu z ich realizacji, który podlegać będzie akceptacji Wykonawcy.
5. <dot. części I zamówienia> 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.
6. <dot. części I zamówienia> 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.

§ 4

Umowa będzie realizowana do dnia 20 maja*** / 22 maja***2019 roku.

§ 5

1. Wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy nie przekroczy kwoty: zł brutto (słownie: złotych brutto), w tym podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym cena za:
 - 1) pokój jednoosobowy (1 nocleg/doba) wyniesie zł brutto (słownie:);
 - 2) pokój dwuosobowy (1 nocleg/doba) wyniesie zł brutto (słownie:);
 - 3) miejsce parkingowe (1 miejsce/doba) wyniesie zł brutto (słownie:);
 - 4) <dot. części I zamówienia> organizację bankietu dla 100 osób wyniesie zł brutto (słownie:), w tym cena za jedną osobę zł brutto (słownie:)***.
2. Wynagrodzenie określone w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu wykonania umowy.
3. Niezwłocznie po zakończeniu realizacji umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu zestawienie wykorzystanych noclegów, zawierające m.in. daty noclegów, liczbę i nazwiska osób, rodzaj pokoju, cenę, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszej umowy. Po zaakceptowaniu zestawienia Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, zgodnie z cenami wskazanymi w ust. 1 pkt 1-3.
4. <dot. części I zamówienia> Wynagrodzenie należne Zamawiającemu z tytułu realizacji świadczeń określonych w części IV pkt 1 lit. A / lit. B*** załącznika nr 2 do umowy* wynosi 10.000,00 zł brutto (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100)*** lub 12.000,00 zł brutto (słownie: dwanaście tysięcy złotych 00/100)***.
5. <dot. części I zamówienia> Rozliczenie wzajemnych należności każdej ze Stron umowy nastąpi po zakończeniu realizacji świadczeń i zostanie dokonane na zasadach określonych w ust. 6-8. Zdanie poprzedzające ma zastosowanie w sytuacji należytego wykonania umowy przez obie Strony.
6. <dot. części I zamówienia> Rozliczenie wzajemnych należności każdej ze Stron, do wysokości kwoty wynagrodzenia Zamawiającego określonego w ust. 4, 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.
7. <dot. części I zamówienia> 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 opiewać niewystawiona faktura. Zapłata kary umownej określonej w niniejszym ustępie nastąpi w terminie 7 dni od otrzymania przez Stronę wezwania do zapłaty tej kary.
8. <dot. części I zamówienia> Wynagrodzenie Wykonawcy w zakresie nieobjętym potrąceniem wierzytelności, o którym mowa w ust. 6, tj. w wysokości nieprzekraczającej..... zł brutto (słownie:), będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze, w terminie do 21 dni po przedłożeniu prawidłowej faktury w siedzibie Zamawiającego. Ostateczna wysokość wynagrodzenia uzależniona będzie od ilości zamówionych noclegów, zgodnie z zasadami wskazanymi w ust. 3 <dot. części I zamówienia>, oraz od liczby gości, których udział w bankiecie zostanie zgłoszony przez Zamawiającego zgodnie z § 2 ust. 1 umowy.

9. <dot. części II zamówienia> Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze, w terminie do 21 dni po przedłożeniu prawidłowej faktury w siedzibie Zamawiającego.
10. Zamawiający zapłaci wyłącznie za przedmiot umowy zamawiany i realizowany zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy.
11. Zamawiający oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku od towarów i usług (VAT).
12. Wykonawca oświadcza, że jest / nie jest*** czynnym podatnikiem podatku od towarów i usług (VAT).

§ 6

1. Strony ustalają kary umowne przysługujące Zamawiającemu w następujących przypadkach:
 - 1) niewykonania przez Wykonawcę umowy lub jej części z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% należnego wynagrodzenia obliczonego zgodnie z § 5 ust. 3 niniejszej umowy <dot. części I zamówienia> lub wynagrodzenia za organizację bankietu, wskazanego w § 5 ust. 1 pkt 4 umowy;
 - 2) uchybienia obowiązkom określonym w § 2 ust. 2-4 niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15% maksymalnego wynagrodzenia wskazanego w § 5 ust. 1 niniejszej umowy;
 - 3) niepoinformowania Zamawiającego o wynikach kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez upoważnione do tego inspekcje w miejscu wykonywania niniejszej umowy – Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% maksymalnego wynagrodzenia wskazanego w § 5 ust. 1 niniejszej umowy za każde naruszenie;
 - 4) <dot. części I zamówienia> zaistnienia okoliczności wskazanych w § 2 ust. 9 umowy – Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 40% wynagrodzenia za organizację bankietu, wskazanego w § 5 ust. 1 pkt 4 umowy;
 - 5) innego niż wskazane w pkt 2-3/<dot. części I zamówienia> 4 nienależytego wykonania umowy lub jej części z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15% należnego wynagrodzenia obliczonego zgodnie z § 5 ust. 3 niniejszej umowy <dot. części I zamówienia> lub wynagrodzenia za organizację bankietu, wskazanego w § 5 ust. 1 pkt 4 umowy za każde naruszenie;
 - 6) odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% maksymalnego wynagrodzenia wskazanego w § 5 ust. 1 niniejszej umowy.
2. Na naliczoną karę umowną Zamawiający każdorazowo wystawi notę obciążeniową.
3. Naliczone kary umowne mogą być potrącane z wynagrodzenia Wykonawcy.
4. W przypadku, gdy wysokość kary umownej przewyższa kwotę wynikającą z faktury, różnicę pomiędzy notą obciążeniową a fakturą Wykonawca zobowiązany jest wpłacić na rachunek Zamawiającego w terminie 7 dni od dnia wystawienia noty obciążeniowej.
5. Roszczenia o zapłatę należnych kar umownych nie wykluczają prawa żądania zapłaty odszkodowania na zasadach ogólnych, jeżeli wysokość szkody przekroczy wysokość zastrzeżonej kary umownej.

§ 7

1. Żadna ze stron nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkodę, koszty lub wydatki powstałe w wyniku lub w związku z opóźnieniem, nienależytym wykonaniem lub niewykonaniem umowy, jeżeli nastąpiło to w związku z zaistnieniem okoliczności siły wyższej. W takim przypadku żadna ze stron nie może także naliczyć kar umownych.
2. Siła wyższa w rozumieniu niniejszej umowy oznacza wszelkie nieprzewidywalne sytuacje lub zdarzenia, o charakterze wyjątkowym, pozostające poza kontrolą stron, uniemożliwiające którejkolwiek z nich wypełnienie jakichkolwiek spośród jej zobowiązań przewidzianych niniejszą umową, niewynikające z błędu lub zaniedbania stron oraz pozostające nie do pokonania, pomimo dołożenia wszelkiej należytej staranności, a w szczególności: zdarzenia o charakterze katastrof przyrodniczych typu powódź, huragan, wichury o nadzwyczajnej sile, trąby powietrzne, wyjątkowo intensywne i długotrwałe ulewy albo nadzwyczajnych i zewnętrznych wydarzeń, którym nie można było zapobiec (wojna, restrykcje stanu wojennego, powstanie, rewolucja, zamieszki, itp.). W rozumieniu niniejszej umowy siłą wyższą nie są w szczególności: deficyt sprzętowy, kadrowy, materiałowy, spory pracownicze, strajki, trudności finansowe ani też kumulacja takich czynników.

3. Strona umowy stojąca w obliczu siły wyższej musi niezwłocznie poinformować drugą stronę umowy o zaistniałej sytuacji, naturze problemu, przewidywanym czasie trwania oraz przewidywanych konsekwencjach, jak również podjąć działania w celu zminimalizowania możliwych szkód.
4. Strona umowy powołująca się na okoliczność siły wyższej powinna udokumentować jej zaistnienie.

§ 8

1. Z zachowaniem prawa do nałożenia kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 1 umowy, Zamawiający będzie mógł wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym:
 - 1) jeżeli dotychczasowy przebieg prac wskazywać będzie, iż nie jest prawdopodobnym należyte wykonanie umowy lub jej części i Wykonawca na wezwanie Zamawiającego nie zmienił w wyznaczonym terminie sposobu realizacji Umowy;
 - 2) w przypadku nienależytego wykonywania umowy, które mogłoby skutkować niepełną realizacją celu Umowy.
2. <dot. części I zamówienia> 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 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.), w terminie 5 dni od dnia kiedy Zamawiający powziął informację o okolicznościach warunkujących odstąpienie od umowy.

§ 9

1. Wykonawca nie zamierza powierzyć wykonania części umowy podwykonawcy./ Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie następującej/następujących części umowy ...<nazwa części>..... podwykonawcy/podwykonawcom<nazwa podwykonawcy>.***
2. Osoby do kontaktu ze strony podwykonawców:***
3. Wykonawca zobowiązany jest do zawiadamiania Zamawiającego o wszelkich zmianach w zakresie realizacji umowy przez podwykonawców, w tym w szczególności przekazywania informacji na temat nowych podwykonawców, którym zamierza powierzyć realizację usług w późniejszym okresie.***
4. Powierzenie wykonania części umowy podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tej części umowy.***

§ 10

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wierzyciela na osobę trzecią w zakresie wypełniania warunków umowy.

§ 11

1. Wprowadzenie zmian treści umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia aneksu do umowy, na mocy którego zamówi dodatkowe noclegi u Wykonawcy o wartości nieprzekraczającej łącznie 10% maksymalnego wynagrodzenia, wskazanego w § 5 ust. 1 umowy.
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 i jednym dla Wykonawcy.

Lista załączników:

Załącznik nr 1 – wzór zamówienia

* Załącznik nr 2 do umowy odpowiadać będzie treści załącznika nr 1A lub 1B do ogłoszenia

** Załącznik nr 2A do umowy stanowić będzie menu wybranego w postępowaniu wykonawcy

Załącznik nr 3 – zasady przetwarzania danych osobowych przez Wykonawcę

Załącznik nr 4 – wzór zestawienia wykorzystanych noclegów

*** Niepotrzebne skreślić, w zależności od treści oferty złożonej przez wybranego wykonawcę

Zamawiający

Wykonawca

ZAMÓWIENIE NR ____/2019 (wzór)

dotyczy: umowy nr _____ z dnia _____

1. Zamawiający: **Krakowskie Biuro Festiwalowe**
2. Adres Zamawiającego : **30-311 Kraków, ul. Wygrana 2**
3. NIP: 676-17-87-436
4. Osoba składająca zamówienie: _____
5. Tel./faks/adres e-mail osoby składającej zamówienie: _____
6. Nazwa hotelu: _____
7. Nazwa projektu /koncertu: _____

LP.	IMIĘ I NAZWISKO	TYP/ RODZAJ POKOJU	CHECK IN	CHECK OUT	ILOŚĆ NOCY	CENA JEDNEGO NOCLEGU	WYNAGRODZENIE NALEŻNE WYKONAWCY	UWAGI
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
RAZEM WYNAGRODZENIE NALEŻNE WYKONAWCY								

8. Miejsca parkingowe: _____

LP.	IMIĘ I NAZWISKO	TYP MIEJSCA POST.	CHECK IN	CHECK OUT	ILOŚĆ DÓB PARKING.	CENA JEDNEGO M. PARKING.	WYNAGRODZENIE NALEŻNE WYKONAWCY	UWAGI
NAZWA ZESPOŁU/ARTYSTY								
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
RAZEM WYNAGRODZENIE NALEŻNE WYKONAWCY								

9. Uwagi: _____

 (data, podpis osoby składającej zamówienie)

Potwierdzam przyjęcie zamówienia:

 (data i podpis osoby przyjmującej zamówienie)

ZASADY PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH PRZEZ WYKONAWCĘ

Niniejsza załącznik nr 3 do umowy nr (dalej: Umowa) reguluje wzajemny stosunek i obowiązki Zamawiającego i Wykonawcy w zakresie przetwarzania danych osobowych.

Zamawiający oświadcza, że w rozumieniu art. 4 ust. 7 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego 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) zwanego dalej „RODO”, jest administratorem danych osobowych, które powierza Wykonawcy (dalej: Przetwarzającemu) do przetwarzania.

Administrator powierza Przetwarzającemu przetwarzanie danych osobowych w celu i zakresie określonym w Umowie oraz niniejszym załączniku.

Przetwarzający może przetwarzać powierzone mu dane osobowe wyłącznie w zakresie i celu określonym w Umowie oraz niniejszym załączniku, a także w zgodzie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie ochrony danych osobowych.

1. Zakres i cel przetwarzania danych osobowych

1. Powierzenie danych osobowych Przetwarzającemu następuje w celu wykonania zadań wynikających z zawartej Umowy, tj.: świadczenia usług hotelarskich.
2. Przetwarzający będzie przetwarzał, powierzone na podstawie umowy dane, w zakresie: imion i nazwisk gości hotelowych poprzez wykonywane operacje: przechowywanie, utrwalanie, tworzenie kopii bezpieczeństwa.
3. Zmiana zakresu oraz celu przetwarzania danych osobowych wymaga formy pisemnej i dokonana jest jedynie w drodze aneksu do Umowy.

2. Oświadczenia i obowiązki Przetwarzającego

1. Przetwarzający oświadcza, że posiada doświadczenie, wiedzę oraz wykwalifikowany personel, w zakresie umożliwiającym należyte wykonanie Umowy oraz obowiązków zawartych w niniejszym załączniku, w zgodzie z obowiązującymi przepisami prawa. W szczególności Przetwarzający oświadcza, że znane mu są zasady przetwarzania i zabezpieczenia danych osobowych wynikające z RODO.
2. Przetwarzający zobowiązuje się:
 - a. udzielić dostępu do powierzonych danych osobowych wyłącznie osobom posiadającym upoważnienie do ich przetwarzania oraz przeszkolenie z zakresu przepisów dotyczących ochrony danych osobowych;
 - b. zobowiązuje się zachować i zapewnić zachowanie w tajemnicy, danych osobowych przez osoby, które upoważnia do przetwarzania danych w celu realizacji niniejszej umowy;
 - c. zobowiązuje się do przetwarzania danych osobowych wyłącznie zgodnie z poleceniem Administratora - co dotyczy też przekazywania danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej – chyba, że obowiązek taki nakłada prawo Unii lub Rzeczypospolitej Polskiej;
 - d. wspierać Administratora w realizacji obowiązku odpowiadania na żądania osób, których dane dotyczą, w zakresie wykonywania ich praw określonych w rozdziale III RODO. W związku z realizacją tego obowiązku Przetwarzający jest w szczególności zobowiązany do udzielania informacji oraz udostępniania powierzonych danych osobowych (lub ich kopii) na żądanie Administratora w terminie 7 dni roboczych (za dni robocze uznaje się dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 8-16);
 - e. pomagać Administratorowi wywiązać się z obowiązków określonych w RODO art. 32–36 RODO, tj. w szczególności w zakresie:
 - zapewnienia bezpieczeństwa przetwarzania danych osobowych poprzez wdrożenie stosownych środków technicznych oraz organizacyjnych, aby zapewnić stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku naruszenia praw lub wolności osób fizycznych, których dane osobowe będą przetwarzane na podstawie Umowy oraz zapewnić realizację zasad ochrony danych w fazie projektowania oraz domyślnej ochrony danych (określonych w art. 25 RODO);
 - dokonywania zgłaszania naruszeń ochrony danych osobowych organowi nadzorcemu oraz zawiadamiania osób, których dane dotyczą o takim naruszeniu;
 - dokonywania przez Administratora oceny skutków dla ochrony danych oraz przeprowadzania konsultacji Administratora z organem nadzorczym, w tym, w szczególności, jest zobowiązany dostarczać Administratorowi informacji niezbędnych do opisu planowanych operacji przetwarzania oraz celu przetwarzania, a także jest zobowiązany do uczestniczenia w dokonywaniu oceny, czy te operacje są

- niezbędne oraz proporcjonalne do celu przetwarzania oraz oceny ryzyka naruszenia praw i wolności osób, których dane dotyczą;
- f. prowadzić, w formie pisemnej (w tym elektronicznej), rejestr wszystkich kategorii czynności przetwarzania dokonywanych w imieniu Administratora, zawierający informacje o:
 - kategoriach przetwarzań dokonywanych w imieniu Administratora;
 - ogólnym opisie technicznych i organizacyjnych środków bezpieczeństwa, służących do zabezpieczenia powierzonych danych osobowych;
 - g. udostępniać Administratorowi, na każde jego żądanie, nie później niż w terminie 3 dni roboczych, wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia przez Administratora obowiązków wynikających z właściwych przepisów prawa, w szczególności z RODO, w tym przekazywać informacje o stosowanych zabezpieczeniach, zidentyfikowanych zagrożeniach i incydentach w obszarze ochrony danych osobowych;
 - h. niezwłocznie informować Administratora, jeżeli jego zdaniem wydane mu polecenie stanowi naruszenie RODO lub innych przepisów krajowych lub unijnych o ochronie danych; informacja w tym przedmiocie przekazana powinna zostać w formie elektronicznej oraz powinna zawierać stosowne uzasadnienie i wskazanie przepisu prawa, który zdaniem Przetwarzającego został naruszony;
 - i. niezwłocznie, jednak nie później niż w ciągu 2 dni roboczych, informować (o ile nie doprowadzi to do naruszenia przepisów obowiązującego prawa) Administratora o jakimkolwiek postępowaniu, w szczególności administracyjnym lub sądowym, dotyczącym przetwarzania danych osobowych przez Przetwarzającego, o jakiegokolwiek decyzji administracyjnej lub orzeczeniu dotyczącym przetwarzania danych, skierowanej do Przetwarzającego, o wszelkich kontrolach i inspekcjach dotyczących przetwarzania danych osobowych przez Przetwarzającego, w szczególności prowadzonych przez organ nadzoru, a także o wszelkich skargach osób, których dane dotyczą związanych z przetwarzaniem ich danych osobowych;
 - j. przechowywać dane osobowe tylko tak długo, jak to określił Administrator, a także, bez zbędnej zwłoki, aktualizować, poprawiać, zmieniać, anonimizować, ograniczać przetwarzanie lub usuwać wskazane dane osobowe zgodnie z wytycznymi Administratora (jeśli takie działania mogłyby powodować brak możliwości dalszego realizowania czynności przetwarzania, Przetwarzający poinformuje Administratora przed jego podjęciem, a następnie zastosuje się do polecenia Przetwarzającego);
3. Przetwarzający zobowiązuje się do przestrzegania przepisów RODO oraz innych aktów prawnych regulujących materie ochrony danych osobowych i zapewnienia bezpieczeństwa informacji przez cały czas obowiązywania niniejszej umowy, w tym w szczególności do nieprzerwanego zapewniania środków zabezpieczających dane osobowe przed nieuprawnionym dostępem osób trzecich.

3. Podpowierzenie

1. Bez uprzedniej pisemnej zgody Administratora (wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności) Przetwarzający nie może powierzyć innemu podmiotowi przetwarzającemu (dalej zwanemu „Podwykonawcą”) wykonania części lub całości czynności przetwarzania danych osobowych.
2. Warunkiem dalszego powierzenia danych osobowych przez Przetwarzającego jest uprzednie powiadomienie Administratora o tym fakcie, z jednoczesnym oświadczeniem Przetwarzającego, iż podmiot któremu zostaną podpowierzone dane osobowe spełnia wymogi, o których mowa w art. 28 Rozporządzenia i zostanie to zagwarantowane w umowie dalszego powierzenia przetwarzania danych. Uprawnienia podmiotu, któremu Przetwarzający dalej powierzy przetwarzanie danych osobowych nie mogą być szersze, aniżeli uprawnienia Przetwarzającego, wynikające z Umowy i niniejszego załącznika. Przetwarzający ponosi pełną odpowiedzialność wobec Administratora z tytułu należytego wykonania obowiązków w zakresie ochrony danych osobowych przez podmiot, któremu podpowierzył dane osobowe.

4. Kontrola

1. Administrator jest uprawniony do przeprowadzania kontroli procesu przetwarzania danych osobowych przez Przetwarzającego w siedzibie Przetwarzającego w zakresie zgodności z Umową oraz niniejszym załącznikiem oraz obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności do przeprowadzania audytu bezpieczeństwa systemu informatycznego Przetwarzającego, kontroli sposobu przechowywania nośników informatycznych oraz wydruków zawierających dane osobowe, w tym dostępu do pomieszczeń, w których przechowywane są dane osobowe przetwarzane poza systemem informatycznym oraz przeprowadzenia weryfikacji środków technicznych i organizacyjnych zabezpieczających przetwarzanie danych osobowych.
2. Kontrola, o których mowa w ust. 1, może być wykonywana przez Administratora lub podmioty zewnętrzne, którym Administrator zleci wykonanie kontroli, w miejscu przetwarzania danych osobowych.
3. O zamiarze przeprowadzenia kontroli, o której mowa w ust. 1 powyżej, Administrator powiadomi Przetwarzającego z odpowiednim wyprzedzeniem oraz ze wskazaniem osoby upoważnionej do przeprowadzenia czynności kontrolnych.
4. Przetwarzający zobowiązuje się udzielić na każde żądanie Administratora lub podmiotów zewnętrznych wyznaczonych przez Administratora do przeprowadzenia kontroli, w terminie w nim wskazanym, wyjaśnień lub informacji o procesie przetwarzania danych osobowych przez Przetwarzającego, w tym w szczególności

o systemach i narzędziach wykorzystywanych do przetwarzania danych osobowych, zastosowanych sposobach zabezpieczenia systemów informatycznych oraz pomieszczeń, w których przechowywane są dane osobowe.

- Przetwarzający zobowiązuje się do usunięcia uchybień stwierdzonych podczas kontroli w terminie wskazanym przez Administratora nie dłuższym niż **7 dni**. W szczególnie uzasadnionych przypadkach, wyłącznie na udokumentowany i złożony na piśmie pod rygorem nieważności, wniosek przetwarzającego, termin ten może zostać przedłużony przez Administratora.

5. Zgłaszanie naruszeń

- Przetwarzający zobowiązuje się do informowania Administratora, w formie pisemnej lub w formie elektronicznej nie później niż w ciągu **dwudziestu czterech (24) godzin** od chwili stwierdzenia naruszenia, o wszelkich stwierdzonych naruszeniach ochrony danych osobowych.
- Przetwarzający zobowiązany jest niezwłocznie po stwierdzeniu naruszenia ochrony danych osobowych poinformować Administratora w formie elektronicznej na adres e-mail: rodo@biurofestiwalowe.pl. W tym poinformować o dacie, czasie trwania oraz lokalizacji naruszenia danych osobowych. Informacja przekazana Administratorowi powinna zawierać co najmniej:
 - opis charakteru naruszenia oraz - o ile to możliwe - wskazanie kategorii i przybliżonej liczby osób, których dane zostały naruszone i ilości/rodzaju danych, których naruszenie dotyczy;
 - imię, nazwisko i dane kontaktowe inspektora ochrony danych lub innej jednostki/osoby, z którą Administrator może kontaktować się w związku z wystąpieniem naruszenia;
 - opis możliwych konsekwencji naruszenia;
 - opis zastosowanych lub proponowanych do zastosowania przez Przetwarzającego środków w celu zaradzenia naruszeniu, w tym minimalizacji jego negatywnych skutków, w tym celu współpracuje z Administratorem na każdym etapie wyjaśniania sprawy.
- Zgłoszenie powyżej powinno być przesłane w sposób zapewniający bezpieczeństwo przekazywanych informacji, tj. w formie zaszyfrowanej.
- Przetwarzający zobowiązuje się na bieżąco śledzić zmiany regulacji ochrony danych osobowych i dostosowywać sposób przetwarzania danych, w szczególności procedury wewnętrzne i sposoby zabezpieczenia danych osobowych do aktualnych wymagań prawnych.
- Jeżeli Przetwarzający nie jest w stanie w tym czasie przekazać Administratorowi wszystkich informacji o których mowa w ust. 2 powyżej, powinien ich udzielać sukcesywnie, bez zbędnej zwłoki.
- Do czasu uzyskania od Administratora instrukcji Przetwarzający, bez zbędnej zwłoki podejmuje wszelkie działania mające na celu ograniczenie i naprawienie negatywnych skutków naruszenia.

6.

Przetwarzający zobowiązuje się do usunięcia danych osobowych z systemów informatycznych, do zniszczenia danych przechowywanych na nośnikach danych lub w wersji papierowej bądź do zwrotu wszystkich danych osobowych powierzonych przez Administratora, niezwłocznie po wygaśnięciu lub rozwiązaniu Umowy bądź na pisemne żądanie Administratora. Zwrot dokonany zostanie w formie wskazanej przez Administratora a w przypadku usunięcia, Przetwarzający przesyła pisemne potwierdzenie zniszczenia danych osobowych w sposób i w terminie uzgodnionym z Administratorem.

ZESTAWIENIE WYKORZYSTANYCH NOCLEGÓW ORAZ MIEJSC PARKINGOWYCH

Dotyczy: faktury nr _____ z dnia _____

1. NOCLEGI

LP.	IMIĘ I NAZWISKO	TYP/RODZAJ POKOJU	CHECK IN	CHECK OUT	ILOŚĆ NOCY	CENA JEDNEGO NOCLEGU	NALEŻNE WYNAGRODZENIE (6x7)	UWAGI
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.								
2.								
3.								
Suma								

2. MIEJSCA PARKINGOWE

LP.	IMIĘ I NAZWISKO	TYP MIEJSCA POSTOJOWEGO	CHECK IN	CHECK OUT	ILOŚĆ DÓB PARKINGOWYCH	CENA JEDNEGO M. PARKINGOWEGO	NALEŻNE WYNAGRODZENIE (6x7)	UWAGI
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.								
2.								
3.								
Suma								

Podsumowanie:

numer sprawy: DP-011-3/2019

LP.	CENA JEDNEGO NOCLEGU/JEDNEGO M. PARKINGOWEGO	ILOŚĆ NOCLEGÓW/DÓB PARKINGOWYCH	WARTOŚĆ	UWAGI
1.				
2.				
3.				

Kwota faktury

(podpis osoby upoważnionej w imieniu Zamawiającego)

(podpis osoby upoważnionej w imieniu Wykonawcy)