



UNIWERSYTET SZCZECIŃSKI
al. Papieża Jana Pawła II nr 22a
70 - 453 Szczecin

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

DP/371/78/19

Dotyczy postępowania na usługi społeczne o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 EUR, zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 ze zm.)

Zamówienie pod nazwą:

usługa hotelowa, cateringowa oraz prezentacyjno szkoleniowa – polegająca na przygotowaniu prezentacji oraz przeprowadzeniu dwugodzinnego szkolenia z zakresu bezpieczeństwa wodnego dla uczestników zjazdu , związana z organizacją III Zjazdu Katedr i Zakładów Bezpieczeństwa w dnia 25-26 września 2019r.

CPV	55.10.00.00-1 55.13.00.00-0 55.30.00.00-3
-----	---

Rozdział 1: Instrukcja dla Wykonawców wraz załącznikami.

Rozdział 2: Opis przedmiotu zamówienia.

Rozdział 3: Projekt umowy.

ROZDZIAŁ 1
INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW
UNIWERSYTET SZCZECIŃSKI
al. Papieża Jana Pawła II 22a, 70-453 SZCZECIN

Reprezentowany przez **Rektora US prof. dr. hab. Edwarda Włodarczyka**, działając w oparciu o *Ustawę z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych* zaprasza do złożenia ofert w postępowaniu pn.:

usługa hotelowa, cateringowa oraz prezentacyjno –szkoleniowa polegająca na przygotowaniu prezentacji oraz przeprowadzeniu dwugodzinnego szkolenia z zakresu bezpieczeństwa wodnego dla uczestników zjazdu , związana z organizacją III Zjazdu Katedr i Zakładów Bezpieczeństwa w dnia 25-26 września 2019r.

Zakres zadań Wykonawcy opisany został w **Rozdziale 2** niniejszego ogłoszenia o zamówieniu.

I. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zdobycia wszelkich informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
3. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski poświadczonymi przez Wykonawcę.
4. Każdy Wykonawca przedłoży tylko jedną ofertę, sam lub jako reprezentant spółki czy konsorcjum. Złożenie więcej niż jednej oferty przez jednego Wykonawcę spowoduje odrzucenie wszystkich jego ofert.
5. **Miejsce i sposób składania ofert** – oferty można składać tylko w wersji elektronicznej w formie skanu podpisanego formularza ofertowego na adres email: przetargi@usz.edu.pl
6. **Termin składania ofert** upływa w dniu **01.08.2019 roku o godz. 09:30**. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie nie będą rozpatrywane. Wiążąca jest data otrzymania przez Zamawiającego oferty na adres poczty emaliowej wskazany powyżej.
7. Oferty zostaną otwarte w tym samym dniu **o godz. 10:00** w Samodzielnej Sekcji Zamówień Publicznych US, pok. 201, al. Papieża Jana Pawła II 31, Szczecin.
8. Kryteria oceny ofert:
cena brutto - 50 %
doświadczenie w organizacji konferencji - 30 %
doświadczenie osoby w przeprowadzeniu szkoleń z zakresu bezpieczeństwo wodnego – 20%

7. Sposób oceny ofert według przyjętych kryteriów:

Kryterium 1 będzie obliczone za pomocą następującego wzoru:

$$\text{Cena brutto} = [(C_n : C_b) \times 50 \%] \times 100$$

gdzie:

C_n - cena najniższa (brutto)

C_b - cena wynikająca z oferty badanej (brutto)

Maksymalną liczbę punktów w obrębie kryterium otrzyma oferta z najniższą ceną.

Kryterium - 2 - liczba zorganizowanych konferencji - 30%

- jeżeli Wykonawca w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert zorganizował od 2 do 4 konferencji– 10 pkt;
- jeżeli Wykonawca w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert zorganizował od 5 do 7 konferencji – 15 pkt;

- jeżeli Wykonawca w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert zorganizował 8 lub więcej konferencji – 30 pkt.

Kryterium – 3 doświadczenie osób prowadzących szkolenie z zakresu bezpieczeństwo wodnego - 20%

- 1) jeżeli Wykonawca dysponuje na potrzeby przeprowadzenia szkolenia osobą która w **okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert przeprowadziła** od 2 do 4 szkoleń z zakresu bezpieczeństwo wodnego – 5 pkt;
- 2) jeżeli Wykonawca dysponuje na potrzeby przeprowadzenia szkolenia osobą która w **okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert przeprowadziła** od 5 do 7 szkoleń z zakresu bezpieczeństwo wodnego – 10 pkt;
- 3) jeżeli Wykonawca dysponuje na potrzeby przeprowadzenia szkolenia osobą która w **okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert przeprowadziła** 8 i więcej szkoleń z zakresu bezpieczeństwo wodnego – 20 pkt.

gdzie 1% - oznacza 1 pkt.

11. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:

- będzie niezgodna z niniejszym ogłoszeniem,
- jej złożenie będzie stanowiło czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- będzie zawierała rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- będzie zawierała błędy w obliczeniu ceny lub kosztu.

12. Wykonawca określi wartość netto i brutto zadania na formularzu oferty – załącznik nr 1.

13. Wszystkie elementy oferty powinny zawierać w sobie ewentualne upusty stosowane przez Wykonawcę, tzn. muszą być one w kalkulowane w cenę oferty.

14. Cena oferty powinna być podana cyfrowo i słownie. Ceny muszą być zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

15. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są wiążące i zostaną wprowadzone do umowy.

16. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego **obowiązku podatkowego**, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca składając ofertę informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

17. Rozliczenia będą prowadzone w walucie: PLN.

18. Okres związania Wykonawców złożoną ofertą wynosi **30 dni** licząc od upływu terminu składania ofert.

19. W prowadzonym postępowaniu nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w art. 179 – 198 ustawy PZP.

20. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.

21. Oferty po dokonaniu wyboru nie będą zwracane Wykonawcom.

22. Dokumenty wymagane:

- a. formularz oferty – załącznik nr 1;
- b. pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile nie wynika ono z ustawy albo z innych dokumentów załączonych do oferty;
- c. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;

d. oświadczenie hotelu w przedmiocie udostępnienia swoich zasobów w zakresie wolnych pokoi hotelowych, usług gastronomicznych w związku z niniejszym postępowaniem.

**ROZDZIAŁ 2
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest:

- usługa hotelowa, cateringowa oraz prezentacyjno - szkoleniowa z zakresu bezpieczeństwa wodnego dla uczestników związana z organizacją III Zjazdu Katedr i Zakładów Bezpieczeństwa w dniach 25-26 września 2019 r. organizowanego przez Instytut Politologii i Europeistyki Uniwersytetu Szczecińskiego

Miejsce: Szczecin

Liczba uczestników: 50 osób;

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych miejsc noclegowych oraz ilości posiłków w poszczególnych dniach.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zleci obsługę następujących rodzajów posiłków: serwis kawowy 25 września 2019r., 1 lunch 25 września 2019r., uroczysta kolacja 25 września 2019r. oraz w dniu 26.09.2019r. - śniadanie

	14.00	17.00	20.00
25.09.2019 r.	Lunch	Serwis kawowy	Uroczysta kolacja

Usługa prezentacyjno - szkoleniowa - polegająca na przygotowaniu prezentacji oraz przeprowadzeniu dwugodzinnego szkolenia z zakresu bezpieczeństwa wodnego, dla uczestników zjazdu, w klimatyzowanej sali konferencyjnej do 50 osób.

SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW

I. Serwis kawowy obejmować będzie:

- 1) Napoje gorące: kawę rozpuszczalną bez ograniczeń typu „Nescafe”/ „Jacobs” lub równoważną, herbatę bez ograniczeń typu „Lipton”/ „Dilmah” lub równoważną;
- 2) Dodatki do napojów gorących (bez ograniczeń): mleko do kawy 3,2 % tłuszczu, śmietankę do kawy typu „Kaffeesahne Zott”, porcjowana UHT o zawartości 10% tłuszczu lub równoważna, cukier biały i trzcinowy, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 3) Woda mineralna typu „Kropla Beskidu”/ „Nałęczowianka”/ „Cisowianka” lub równoważną w dzbankach bez ograniczeń;
- 4) Kruche ciasteczka bez ograniczeń oraz 2 rodzaje ciast porcjowanych np. szarlotka, sernik, czekoladowe, jogurtowe, bez ograniczeń;

II. Lunch obejmować będzie:

Zupa: Kalafiorowa z curry 300 ml

II danie: Medaliony wieprzowe w sosie pomidorowo-paprykowym 150 g Pieczone cząstki ziemniaków 150 g Surówka z kapusty pekińskiej 150 g woda mineralna b/o

Napoje: woda niegazowana w dzbankach;

III. Kolacja obejmować będzie:

Zupa :

Śródziemnomorska pikantna zupa z chorizo , bakłażana , papryki, oliwek i ziemniaków 300 ml

II Danie:

Udko z kaczki pieczone w majeranku , sos malinowy z rozmarynem 200 g

Gnocchi z dyni piżmowej 150 g
Modra kapusta duszona z jabłkami 150 g

Bufet słodki i napoje:

Wybór ciast domowych 150 g
Woda , soki, kawa , herbata b/o

Przekąski:

Foie gras z wątróbki drobiowej z konfitura z czerwonej cebuli i porto 50 g
Tatar ze śledzia na pumperniku 50 g
Sałatka z arbuza , fety i oliwek 50 g
Pieczywo, masło 100 g

Śniadanie:

(w formie bufetu) różne rodzaje pieczywa, wędliny, sery, dżem, warzywa, sałatka, musli, mleko, kawa, herbata, napoje zimne niegazowane, przynajmniej dwa dania ciepłe w tym jedno wegetariańskie.

SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. W ramach realizacji usługi hotelowej zastrzega się przygotowanie miejsc noclegowych w hotelu co najmniej 3-gwiazdkowym klimatyzowanym w Szczecinie.
2. Hotel posiada pokoje z łazienkami, posiada salę restauracyjną i salę konferencyjną.
3. Hotel jest w stanie zrealizować przedmiot zamówienia w dniach 25-26 września 2019, zgodnie z adresem podanym w ofercie, przy czym miejsce realizacji zamówienia stanowi jeden kompleks będący własnością Hotelu.
4. Hotel zapewni zakwaterowanie, wyżywienie oraz salę konferencyjną w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia. Zakwaterowanie, wyżywienie oraz sala konferencyjna wynajęte przez Zamawiającego znajdują się w tym samym budynku lub kompleksie budynków. Hotel posiada w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia liczbę pokoi umożliwiającą zakwaterowanie ok. 48 uczestników konferencji.
5. Zamawiający oczekuje zakwaterowania w 20 pokojach jednoosobowych i 14 pokojach dwuosobowych, Hotel zapewni bezpłatny dostęp do Internetu na terenie Hotelu/Ośrodka Wypoczynkowego.
6. Hotel/ posiada w swojej siedzibie klimatyzowaną salę konferencyjną dla co najmniej 50 osób.
7. Pokoje, w których zakwaterowani będą uczestnicy Konferencji mają jednakowy standard zgodny z określonym w Dz. U. z 2006 r, nr 22, poz. 169.
8. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) Przygotowania posiłków i ich podania w terminach wskazanych przez zamawiającego;
 - 2) Zapewnienie Sali konferencyjnej
 - 3) Świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu środków spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - 4) Przygotowania prezentacji oraz przeprowadzenie dwugodzinnego szkolenia z zakresu bezpieczeństwa wodnego dla uczestników zjazdu, w klimatyzowanej sali konferencyjnej;
8. Sala konferencyjna powinna spełniać następujące standardy:
 - a) jest salą konferencyjną z klimatyzacją,
 - b) urządzenie sali dla określonej liczby osób będzie komfortowe, zgodne z wytycznymi BHP,
 - c) sala konferencyjna jest wyposażona w sprzęt audiowizualny (rzutnik multimedialny, ekran lub przystosowana przestrzeń do projekcji, mikrofon, odpowiednie nagłośnienie oraz ma dostęp do Internetu),

9. W cenę sali wliczone są: obsługa techniczna, oznakowanie sali, projektory multimedialne, ekrany.
10. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
11. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań dla wykonywania prac zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych dla ludzi (tj. Dz. U. 2016 poz. 1866).
12. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
13. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach
14. Wykonawca gwarantuje niezmienność kosztu realizacji zamówienia od osoby.
15. Liczba uczestników konferencji wynosi 50 osób i może ulec zmianie (+/- 10 osób). Liczba osób stanowiąca podstawę rozliczenia zostanie obliczona na podstawie ostatecznie zgłoszonej przez Zamawiającego liczby uczestników na miesiąc przed datą rozpoczęcia pobytu w formie pisemnej i przesłana na adres e-mail Wykonawcy.

ROZDZIAŁ 3

PROJEKT UMOWY NR DP/374/...../2019

Uniwersytetem Szczecińskim, z siedzibą przy al. Papieża Jana Pawła II nr 22a, 70-453 Szczecin, NIP 851-020-80-05, reprezentowanym przez:

- Kanclerza US - mgr. inż. **Andrzej Jakubowski**

przy kontrasygnacie:

- Kwestora US - mgr. **Andrzeja Kucińskiego**

zwanym dalej w treści umowy **Zamawiającym**,

a

.....
 reprezentowanym przez:

.....
 zwanym dalej w treści umowy **Wykonawcą**.

W wyniku przeprowadzonego postępowania nr **DP/371/78/19** zgodnie z *ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych*, zawarta została umowa następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest - usługa hotelowa, cateringowa oraz prezentacyjno - szkoleniowa z zakresu bezpieczeństwa wodnego dla uczestników związana z organizacją III Zjazdu Katedr i Zakładów Bezpieczeństwa w dniach 25-26 września 2019 r. organizowanego przez Instytut Politologii i Europeistyki Uniwersytetu Szczecińskiego w Szczecinie
2. Miejscem wykonywania usług, o których mowa w ust. 1 jest (*dokładny adres Hotelu/ośrodka*).
3. Szczegółowy zakres rzeczowy przedmiotu umowy określa oferta **Wykonawcy** stanowiąca **załącznik nr 1** oraz zapytanie ofertowe stanowiące **załącznik nr 2** do umowy.
4. **Wykonawca** zapewni zakwaterowanie oraz wyżywienie w miejscu, o którym mowa w ust. 2, zgodnie z wymogami określonymi w ogłoszeniu o zamówieniu. Zakwaterowanie oraz wyżywienie znajdują się w tym samym budynku lub kompleksie budynków.
5. Świadczenie usług żywienia powinno odbywać się wg ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 poz. 1541).

6. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

§ 2

1. Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy, zgodnie z ofertą **Wykonawcy, liczone dla 50 uczestników**, wynosi: **PLN brutto** (słownie brutto: złotych /100). Ostateczne wynagrodzenie będzie ustalone z uwzględnieniem ust. 2 i 3.
2. Ceny jednostkowe podane w ofercie Wykonawcy, są stałe przez okres obowiązywania umowy i zawierają wszystkie składniki cenotwórcze, w szczególności:
 - 1) hotelarskie usługi noclegowe,
 - 2) usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków,
 - 3) obsługę kelnerską, w tym sprzątanie po podaniu posiłków,
 - 4) koszt wynajmu sali konferencyjnej,
 - 5) opłaty klimatyczne/uzdrowskie lub inne, o ile są wymagane,
 - 6) inne świadczenia **Wykonawcy** wskazane w ogłoszeniu o zamówieniu,
 - 7) podatek od towarów i usług (VAT).
3. Strony przewidują możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości uczestników konferencji o +/- 10 osób. Rozliczenie ostateczne nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po wystawieniu przez Wykonawcę faktury końcowej i pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu umowy na załączonej liście osób korzystających z usługi. Lista dostarczona przez Wykonawcę wraz z fakturą VAT musi zawierać pisemne, pod rygorem nieważności, potwierdzenie należytego wykonania usług objętych Umową przedstawiciela Zamawiającego wskazanego w § 4 ust. 1
4. Koszty wszelkich usług dodatkowych typu: mini bar, telefony, usługi pralnicze, indywidualne rachunki gastronomiczne i barowe są pokrywane indywidualnie przez Uczestników na zasadach obowiązujących u **Wykonawcy**. Kosztów tych nie pokrywa **Zamawiający**. **Zamawiający** obowiązany jest poinformować Uczestników o warunkach korzystania z usług dodatkowych.
5. **Wykonawca** nie ma prawa zbywania wierzytelności wynikających z niniejszej umowy osobom trzecim bez zgody **Zamawiającego** wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 3

1. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie faktury wystawionej po realizacji umowy, w terminie 14 dni kalendarzowych, przelewem na konto **Wykonawcy** w banku: nr konta:
2. Płatność faktury uwarunkowana będzie potwierdzeniem należytego wykonania usługi przez pracownika **Zamawiającego**.
3. Za dzień zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego **Zamawiającego**.

§ 4

1. Przedstawicielem Zamawiającego w zakresie spraw dotyczących realizacji niniejszej umowy jest:tel.
2. Przedstawicielem Wykonawcy w zakresie spraw dotyczących realizacji niniejszej umowy jest- tel. e-mail.

§ 5

1. **Zamawiającemu** przysługuje prawo rozwiązania umowy w przypadku jej niewykonania bądź nienależytego wykonywania przez **Wykonawcę**. W takiej sytuacji **Zamawiający** wzywa **Wykonawcę** do wykonywania bądź jej należytego wykonywania, wyznaczając **Wykonawcy** odpowiedni termin, z zagrożeniem, że po bezskutecznym upływie terminu, umowę rozwiąże bez wypowiedzenia. **Zamawiający** może rozwiązać

umowę w ciągu **3 dni** od bezskutecznego upływu terminu wyznaczonego *Wykonawcy*.

2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, *Zamawiający* może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. W przypadku rozwiązania umowy lub odstąpienia od umowy, o jakim mowa w ust. 1,2, *Wykonawca* może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty rozwiązania lub odstąpienia, bez prawa dochodzenia odszkodowania z tego tytułu.

§ 6

1. W przypadku, gdy z przyczyn leżących po stronie *Wykonawcy* usługi objęte niniejszą umową nie będą mogły być wykonane w terminie umownym, *Zamawiający* zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy lub jej rozwiązania oraz naliczenia kary umownej w wysokości 10 % wynagrodzenia *Wykonawcy*, określonego w § 2 ust. 1.
2. W przypadku wykonania przedmiotu umowy niezgodnie z Umową, *Zamawiający* zastrzega sobie prawo naliczenia kary umownej w wysokości 0,2 % wynagrodzenia *Wykonawcy* określonego w § 2 ust. 1 za każdy stwierdzony przypadek naruszenia postanowień umowy.
3. W przypadku odstąpienia od umowy lub rozwiązania jej przez *Wykonawcę*, z przyczyn niezależnych od *Zamawiającego*, *Zamawiającemu* przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości 20 % wynagrodzenia, określonego w § 2 ust. 1.
4. *Zamawiający* może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekracza wysokość kary umownej.

§ 7

1. W związku z realizacją przedmiotu umowy *Zamawiający* upoważnia *Wykonawcę* do dostępu do informacji i danych osobowych, których jest administratorem w zakresie i celu niezbędnym do prawidłowego wykonania i realizacji postanowień umowy. Upoważnienie ważne jest w okresie obowiązywania umowy.
2. *Wykonawca* zobowiązany jest do realizacji postanowień umowy z zachowaniem należytej staranności, jak również zabezpieczenia i zachowania w tajemnicy - zarówno w trakcie trwania umowy, jak i po jej ustaniu - wszelkich informacji i danych osobowych, nie będących jawnymi, do których uzyska dostęp w związku z realizacją umowy.
3. *Wykonawca* ponosi odpowiedzialność z tytułu przetwarzania danych osobowych oraz zastosowania - wynikających z przepisów prawa, w szczególności Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej 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 (RODO) - niezbędnych wymogów w celu ochrony przedmiotowych danych, do których uzyska dostęp w związku z realizacją powierzonych zadań przed niepowołanym dostępem, nieuzasadnioną modyfikacją lub zniszczeniem, nielegalnym ujawnieniem lub pozyskaniem, w stopniu odpowiednim do obowiązków związanych z przetwarzaniem przedmiotowych danych. Ma również obowiązek naprawienia szkody z tytułu naruszenia zasad przetwarzania informacji i danych osobowych w przypadku ich zaistnienia.
4. *Zamawiający* ma prawo kontroli sposobu wykonania umowy oraz przetwarzania danych osobowych, do których uzyska dostęp *Wykonawca*.

§ 8

Spory mogące wyniknąć przy wykonywaniu niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu sądu powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby *Zamawiającego*.

§ 9

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy prawa polskiego, w tym *Kodeksu cywilnego*.

2. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Niniejsza umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, jeden dla Zamawiającego.

SPECJALISTA
ds. Zamówień Publicznych
.....
/Samodzielna Sekcja Zamówień Publicznych/
24.07.2019.

KANCLERZ
mgr inż. Andrzej Jakubowski
..... 24.07.2019
/Kancelarz US/

