

UMOWA NR

zawarta w dniu 2025 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Skarbem Państwa - **Komendantem Wojewódzkiej Policji we Wrocławiu, reprezentowanym przez nadinsp. Pawła Półtorzyckiego**, działającego poprzez Komendę Wojewódzką Policji we Wrocławiu, z siedzibą: 50-040 Wrocław, ul. Podwale 31-33, NIP 896-000-47-80, REGON 930156216,

zwanym w treści umowy „**Zamawiającym**”,
a

w przypadku osób fizycznych)

<imię i nazwisko> prowadzącego/-cą działalność gospodarczą pod firmą: <firma> z siedzibą w(e) <miejscowość> (<kod pocztowy>), ul. <adres>, adres zamieszkania, PESEL

REGON NIP

(w przypadku spółki cywilnej)

<imię i nazwisko> oraz <imię i nazwisko> prowadzący wspólnie działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej pod firmą: <firma> z siedzibą w(e) <miejscowość> (<kod pocztowy>), ul. <adres> adresy zamieszkania wspólników , PESELE wspólników

REGON NIP

(w przypadku spółki prawa handlowego)

<firma wraz z oznaczeniem formy prawnej – sp.j., sp.p., sp.k., S.K.A., sp. z o.o., S.A. > z siedzibą w(e) <miejscowość> (<kod pocztowy>), ul. <adres>, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sadowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy w(e)/dla <oznaczenie sądu rejestrowego> <nr wydziału> Wydział Krajowego Rejestru Sadowego pod nr <nr KRS>

reprezentowana przez :

<imiona i nazwiska osób uprawnionych do reprezentacji wraz z podstawą umocowania – np. wspólnik, partner, prezes/członek zarządu, prokurent samoistny/łączny, pełnomocnik>

REGON NIP

wysokość kapitału zakładowego:

wysokość kapitału wpłaconego (*tylko w przypadku S.A. i S.K.A.):

reprezentowanym przez :

.....

zwanym w treści umowy „**Wykonawcą**”,

- zwanymi łącznie „**Stronami**” oraz każda z osobna „**Stroną**”

Na podstawie Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) – dalej „**ustawa PZP**”, w trybie podstawowym bez negocjacji (art. 275 pkt 1 ustawy PZP), została zawarta umowa następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest **usługa hotelowo-gastronomiczna z udostępnieniem sali konferencyjnej podczas szkolenia w terminie 08-10.09.2025 r.**
2. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzenia posiłków zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. z 2023 r., poz. 1448 ze zm.)
3. Wykonawca oświadcza, że podmiot realizujący usługę, ma wdrożony i stosuje system zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności HACCP, który ma na celu zapewnienie czystości higienicznej produktów spożywczych przeznaczonych dla konsumentów.

4. Wykonawca oświadcza, że dysponuje stosownym hotelem w terminie określonym w § 1 ust. 1 oraz lokalem gastronomicznym wraz z odpowiednim zapleczem kuchennym/gastronomicznym, które znajdują się w budynku, w którym zapewnione będą noclegi oraz, że podmiot realizujący usługę, posiada uprawnienia do wykonania określonej umową działalności, a osoby wykonujące przedmiot Umowy, posiadają wymagane doświadczenie, umiejętności oraz aktualne zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
5. Wykonawca oświadcza, że podmiot wykonujący przedmiot umowy jest zarejestrowany w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i jest objęty nadzorem Państwowego Inspektora Sanitarnego prowadzonej działalności gastronomiczno- cateringowej oraz posiada aktualne zaświadczenia i zezwolenia wydane przez SANEPID.

§ 2

1. Wykonawca w ramach określonego w § 1 ust. 1 przedmiotu umowy zobowiązuje się świadczyć następujące usługi:
 - 1) Zakwaterowanie 45 uczestników szkolenia w 3 pokojach 1-osobowych z łazienką i wc w pokoju do osobnego wykorzystania, ogrzewany, z dostępem do WiFi oraz w 21 pokojach 2-osobowych z łazienką i wc w pokoju do osobnego wykorzystania, ogrzewany, z dostępem do WiFi - zgodnie z Opisem Przedmiotu Umowy stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
 - 2) Wyżywienie uczestników szkolenia w wyznaczonych terminach, zgodnie z Opisem Przedmiotu Umowy stanowiącym załącznik nr 1 do um
2. Maksymalna liczba uczestników to 45 osób.
3. Zamawiający zobowiązuje się na 2 dni przed terminem rozpoczęciem szkolenia , do podania Wykonawcy ostatecznej informacji o liczbie osób.

§ 3

Termin wykonania umowy

Umowa będzie realizowana w terminie od 08 do 10 września 2025 r.

§ 4

Wynagrodzenie Wykonawcy

1. Maksymalną wartość przedmiotu umowy określonego w § 1 Strony ustalają na kwotę (słownie:) brutto – zgodnie ze specyfikacją ilościowo-cenową stanowiącą załącznik nr 3 do umowy. Wartość przedmiotu umowy brutto obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją umowy, z uwzględnieniem podatku od towarów i usług , innych opłat i podatków.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do proporcjonalnego zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmniejszenia rzeczywistej liczby uczestników, z zastrzeżeniem ust. 3 poniżej. Zmniejszenie liczby uczestników dokonane w powyższy sposób, w terminie późniejszym niż 2 dni przed rozpoczęciem tego terminu, pozostaje bez wpływu na wysokość wynagrodzenia.
3. Zmniejszenie liczby uczestników, o których mowa w § 2 ust.1, nie może obejmować więcej niż 3 uczestników szkolenia.
4. Płatność wynagrodzenia z tytułu umowy zostanie przekazana przelewem, w terminie do 30 dni, od dnia dostarczenia do Komendy Wojewódzkiej Policji we Wrocławiu (do Wydziału Zamówień Publicznych i Funduszy Pomocowych KWP we Wrocławiu), prawidłowo wystawionej faktury VAT po zrealizowaniu przez Wykonawcę przedmiotu umowy, na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę:

.....
 Podstawą do wypłaty wynagrodzenia będzie podpisany bez zastrzeżeń przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy Protokół odbioru przedmiotu umowy, którego wzór określa Załącznik nr 2 do umowy. Protokół zostanie sporządzony w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa egzemplarze otrzymuje Zamawiający i jeden egzemplarz Wykonawca.

§ 5

Kary umowne

1. W razie niewykonania w całości przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1 , z przyczyn zależnych od Wykonawcy, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i niezależnie od skorzystania

- z prawa do odstąpienia od umowy, Zamawiający jest uprawniony do obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 10% maksymalnej wartości przedmiotu umowy brutto, określonej w § 4 ust. 1.
2. W razie nienależytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną w wysokości 0,5 % maksymalnej wartości przedmiotu umowy brutto, określonej w § 4 ust. 1, za każdy przypadek wskazany w protokole odbioru usługi jako zastrzeżenie, jednak nie więcej niż 10 % maksymalnej wartości przedmiotu umowy brutto, określonej w § 4 ust. 1.
 3. Zamawiający ma prawo potrącić kwotę kar umownych z należnościami wynikającymi z faktur wystawianych przez Wykonawcę w związku z realizacją niniejszej umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
 4. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne określone w niniejszej umowie.
 5. W przypadku niemożności wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy bądź jego części z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, Zamawiający jest uprawniony do całkowitego lub częściowego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym. Powyższe nie wyklucza prawa Zamawiającego do dochodzenia kar umownych.
 6. Suma naliczonych kar umownych nie może przekroczyć kwoty 20% maksymalnej wartości przedmiotu umowy brutto, określonej w § 4 ust. 1 niniejszej umowy.
 7. Zapłata kar umownych nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku wykonania umowy.
 8. Z przewidzianego w niniejszym paragrafie prawa do odstąpienia od umowy Zamawiający może skorzystać w terminie do dnia

§ 6

1. Żadna ze Stron Umowy nie będzie odpowiedzialna za niedotrzymanie zobowiązań umownych, jeżeli takie niedotrzymanie będzie skutkiem działania Siły wyższej.
2. Siła wyższa oznacza zdarzenie zewnętrzne, nagłe, nieprzewidywalne i niezależne od woli Stron, uniemożliwiające wykonanie umowy w całości lub w części, na stałe lub przez pewien czas, któremu nie można zapobiec, ani przeciwdziałać przy zachowaniu należytej staranności Stron.
3. Po stwierdzeniu zaistnienia przypadku Siły wyższej Wykonawca i Zamawiający podejmują wspólnie wszystkie racjonalne czynności w celu zapobieżenia lub zmniejszenia skutków oddziaływania siły wyższej na wykonanie przedmiotu Umowy.
4. Skutek siły wyższej, przez czas jej trwania, będzie służył do zwolnienia znajdującej się pod jej działaniem Strony z zobowiązań umownych objętych działaniem danego przypadku Siły wyższej na podstawie niniejszej Umowy.
5. Jeżeli Strony w dobrej wierze nie potwierdzą zaistnienia Siły wyższej, ciężar dowodu wykazania zaistnienia Siły wyższej spoczywa na Stronie powołującej się na jej zaistnienie.
6. Zawieszenie wykonania obowiązków nie będzie wykraczać poza zakres oddziaływania Siły wyższej, ani nie będzie trwało dłużej niż oddziaływanie Siły wyższej.

§ 7

1. Zamawiający, przewiduje następujące możliwości dokonania zmiany zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy:
 - a. Zamawiający ma prawo przesunięcia terminu ustalonego w § 1 ust. 1 i w § 3 w przypadku wystąpienia działania Siły wyższej;
 - b. Zamawiający ma prawo do odpowiedniej zmiany treści umowy lub jej załączników w przypadku zmiany regulacji prawnych wprowadzonych w życie po dacie podpisania umowy, wywołujących potrzebę zmiany umowy lub jej załączników.

§ 8

Inne postanowienia umowy

1. Zamawiający zastrzega, że nie będzie ponosił kosztów za jakiekolwiek usługi dodatkowe świadczone przez Wykonawcę na rzecz uczestników szkolenia wskazanego w § 1 ust. 1 (ponad zakres zamówienia określonego

w ogłoszeniu o zamówieniu, np. dodatkowe usługi gastronomiczne i inne) oraz nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy przez uczestników. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy szkolenia.

2. Odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu uszkodzenia lub kradzieży kosztowności, pieniędzy, papierów wartościowych, przedmiotów mających wartość naukową, sprzętu audio-video, fotograficznego, itp. jest wyłączona, jeżeli przedmioty te nie zostaną złożone do depozytu w recepcji Wykonawcy.

§ 9

1. Kontakt między stronami odbywał się będzie zarówno osobiście, jaki i za pomocą środków komunikacji na odległość (internet, telefon, fax i inne). W przypadku ustaleń telefonicznych, wymagane jest potwierdzenie faksem lub e-meilem.
2. Osobą odpowiedzialną ze strony Wykonawcy za realizację niniejszej umowy będzie:
- –, e-mail:, tel.....

Osobą odpowiedzialną ze strony Zamawiającego za realizację niniejszej umowy będzie:

- –, e-mail:, tel.....

3. Strony mogą zmienić w każdym czasie osobę odpowiedzialną za realizację niniejszej umowy, przy czym zmiana taka jest skuteczna wobec drugiej strony z chwilą otrzymania przez drugą stronę pisemnej informacji o takiej zmianie. Zmiana osób odpowiedzialnych za realizację umowy nie stanowi jej zmiany.
4. Dla celów związanych z wykonywaniem umowy strony ustalają następujące adresy oraz dane dla dokonywania oraz potwierdzania dokonania doręczeń:

Wykonawca:

.....

adres:,

Osoba do kontaktu:

- –, e-mail:, tel.....

Zamawiający:

.....

adres:,

Osoba do kontaktu:

- –, e-mail:, tel.....

§ 10

1. Strony są uprawnione do wprowadzania do umowy zmian nieistotnych, to jest innych niż zmiany zdefiniowane w art. 454 Ustawy PZP.
2. Załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.

.

§ 11

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.

§ 12

Ewentualne spory wynikające z wykonania niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd rzeczowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 13

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, dwa dla Zamawiającego.

Zamawiający:

Wykonawca:

Załącznik nr 1 do umowy – Opis Przedmiotu Zamówienia

Obiekt (nazwa i adres) świadczący opisaną poniżej usługę :

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowo - gastronomiczna w terminie 08-10 września 2025 r.

Łączna liczba uczestników w obu szkoleniach: 45 osoby.

Cena ma zawierać opłatę miejscową oraz wyszczególnione poniżej usługi:

WYMAGANIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI ORAZ ZAKRESU ZAMAWIANEJ USŁUGI

NOCLEGI:

Preferowany termin konferencji 8-10 września 2025 roku.

W trakcie konferencji zaplanowane są 2 noclegi dla wszystkich uczestników konferencji w 21 pokojach 2-osobowych z łózkami pojedynczymi z łazienką i wc oraz w 3 pokojach jednoosobowych z łazienką i wc (w przypadku braku pokoi jednoosobowych zamawiający dopuszcza możliwość zakwaterowania pojedynczego uczestnika w pokoju dwuosobowym).

W łazienkach powinien być zapewniony całodobowy dostęp do ciepłej i zimnej wody. W całym obiekcie sprawnie działające ogrzewanie. Zakwaterowanie w pierwszym dniu od godz. 12.00, wyjazd ostatniego dnia ok. godz. 11.00.

Terminy noclegów	Ilość osób	Rodzaj pokoju
08 / 09.09.2025 09 / 10.09.2025	42 osoby	21 pokoi 2 – osobowych, z dostępem do Wi-Fi, z łózkami pojedynczymi z łazienką i wc
08 / 09.09.2025 09 / 10.09.2025	3 osoby	3 pokoje 1 – osobowe, z dostępem do Wi-Fi, z łazienką i wc (dopuszcza się możliwość zakwaterowania jednego uczestnika w pokoju 2-osobowym, z łózkami pojedynczymi z łazienką i wc.

Obiekt musi spełniać następujące parametry:

1. Zespół higieniczno-sanitarny przy zespole ogólnodostępnym, dostosowany do liczby miejsc gastronomicznych i w salach wielofunkcyjnych.

.	Opis
1.	Umywalki z blatem lub z półką;
2.	lustro nad każdą umywalką, z oświetleniem górnym lub bocznym;
3.	suszarka do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku;
4.	pojemnik niepalny na papier i odpady;
5.	dozownik do płynnego mydła;
6.	wieszaki ściennie;
7.	wc ;
8.	pisuar w wc męskim.

2. Część mieszkalna:

Lp.	Opis
1.	łóżko jednoosobowe o wymiarach 90-200 cm;
2.	nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania;
3.	szafa garderobiana lub zabudowana wnęka, minimum 5 wieszaków na osobę;
4.	biurko lub stół;
5.	krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę);
6.	lustro;
7.	wieszak ścienny na wierzchnią odzież;
8.	lampa nocna przy każdym miejscu do spania umożliwiającą czytanie w pozycji leżącej;
9.	lampa do pracy przy stole lub biurku;
10.	oświetlenie ogólne;
11.	firany lub żaluzje lub rolety przepuszczające światło (dopuszcza się elementy dwufunkcyjne);
12.	zasłony lub rolety lub żaluzje okienne zaciemniające (dopuszcza się elementy dwufunkcyjne);
13.	kosz niepalny na śmieci w j.m. bez w.h.s.;
14.	wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa;
15.	umywalka z blatem lub półką;
16.	wc;
17.	mydelniczka, papiernica, haczyki, wieszaki na ręczniki, uchwyty przy wannie i natrysku;
18.	lustro z górnym lub bocznym oświetleniem;
19.	uniwersalne gniazdko elektryczne z osłoną;
20.	pojemnik na śmieci niepalny lub trudnopalny;
21.	zestaw minimum dla jednej osoby: mydło toaletowe lub dozownik mydła, ręcznik, szklanka, torba higieniczna.

Oferta usług podstawowych i uzupełniających:

Lp.	Opis
1.	Przechowywanie bagażu, pieniędzy i przedmiotów wartościowych gości;
2.	udzielenie pierwszej pomocy w nagłych wypadkach – apteczka, personel przeszkolony w zakresie pomocy przedlekarskiej, przywołanie pomocy lekarskiej;
3.	zmiana pościeli i ręczników na życzenie gości.

POSIŁKI:

Konferencja 8-10 września 2025 roku:

Lp.	Termin	Śniadanie Ilość osób	Obiad ilość osób	Kolacja ilość osób	Przerwa kawowa
1.	8 września 2025 r.	-	45	45	45
2.	9 września 2025 r.	45	45	45	45
3.	10 września 2025 r.	45	-	-	-

Restauracja musi znajdować się w miejscu zakwaterowania.

Wyżywienie:

- śniadania (x2) w formie szwedzkiego stołu, w godz. 7.30 – 9.00;
- obiad serwowany (x2): zupa, drugie danie, deser, napoje w tym jeden zestaw obiadowy zupa, drugie danie, deser zgodnie z zasadami diety bezglutenowej w godzinach 13.00 – 14.30;

- Kolacja (x2) w formie bufetu z ciepłym daniem w tym jeden zestaw przygotowany zgodnie z zasadami diety bezglutenowej w godzinach 18.00 – 19.30.

Wykonawca zobowiązuje się do sporządzenia posiłków zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, (Dz. U. nr 171, poz. 1225 z 2006 r. tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).

Śniadanie:

Struktura śniadań musi uwzględniać: pieczywo żytnie, pszenne (w tym bułki), pieczywo ciemne, pieczywo bezglutenowe, masło, wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe), produkty mleczne w tym: musli z mlekiem, płatki z mlekiem, mleko do kawy, jogurty, sery żółte, twarogi, kawę, herbatę, cytrynę do herbaty, cukier, wodę mineralną i dwa rodzaje soków, dżem, jaja, grzane parówki lub kiełbasy, warzywa surowe, w tym: pomidory, ogórki świeże, sałaty, dodatki: ketchup, musztarda, majonez. Wymagane jest również przygotowanie zestawu śniadaniowego zgodnie z zasadami diety bezglutenowej.

Obiad:

struktura obiadów: obiady składać się muszą z dwóch dań (zupa i drugie danie) oraz deseru (np. ciasto, ciasteczka kruche, owoce, galaretka z owocami itp.). Drugie danie winno składać się z mięsa wieprzowego, wołowego, drobiowego lub ryb. Dodatkiem do obiadów oprócz np. ziemniaków, ryżu, kasz lub klusek, muszą być gotowane warzywa lub surówka. Wymagane jest również przygotowanie zestawu obiadowego zupa, drugie danie i deser zgodnie z zasadami diety bezglutenowej.

Kolacja:

struktura kolacji musi uwzględniać minimum jedno danie na ciepło w tym jedna porcja przygotowana zgodnie z zasadami diety bezglutenowej i dwie sałatki, pieczywo żytnie, pszenne (w tym bułki), pieczywo ciemne, pieczywo bezglutenowe, masło, wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe), herbatę, kawę, mleko do kawy, cukier, cytrynę, wodę mineralną i 2 rodzaje soków owocowych, dżem, sery żółte, twarogi, warzywa surowe: pomidory, ogórki świeże, cebulę, paprykę, rzodkiewki, szczypiorek, koperek, sałaty, pasty rybne, mięsne, jajeczne, dodatki: ketchup, musztarda, majonez, chrzan itp.

Przerwa kawowa ciągła:

każdego dnia w formie bufetu: świeżo parzona kawa i herbata, do gorących napojów podane dodatki : mleko, cytryna, cukier, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana (co najmniej 0,25 l na osobę), ciastka drobne co najmniej 4 rodzaje w tym ciastka bezglutenowe, soki owocowe (co najmniej 0,25 l na osobę).

SALA SZKOLENIOWA:

Konferencja 8-10 września 2025 roku:

Lp.	Termin	Godziny	Ilość osób
1.	8 września 2025 r.	14 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	45
2.	9 września 2025 r.	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	45
3.	10 września 2025 r.	9 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰	45

Sala szkoleniowa musi stanowić wyodrębnione pomieszczenie o wyłącznym przeznaczeniu na cele szkoleniowe, wyposażone w sprzęt specjalistyczny do organizacji konferencji, szkoleń, warsztatów (stoły, krzesła).

Dodatkowo:

- musi być klimatyzowana/ogrzewana;
- musi być przeznaczona dla minimum 45 osób;
- minimalna powierzchnia sali szkoleniowej - 100 m²;
- musi zawierać zaplecze sanitarne (przy sali);
- wyposażona w bezprzewodowy lub przewodowy dostęp do internetu;
- wyposażona w nagłośnienie dla prowadzących szkolenie oraz tłumaczy (minimum dwa mikrofony);
- wyposażona w sprzęt multimedialny (rzutnik o parametrach umożliwiających wyświetlanie filmów) i system nagłośnienia;
- wyposażona w rolety lub żaluzje umożliwiające zaciemnienie sali;
- wyposażona w flipchart z akcesoriami (blok, minimum dwa kolory pisaków);
- musi zapewniać możliwość skorzystania z przerwy kawowej;
- musi znajdować się w miejscu zakwaterowania;

- musi być oddzielona od części używanej przez pozostałych użytkowników obiektu, w celu zapewnienia ciszy (niedopuszczalne jest organizowanie dwóch szkoleń jednocześnie w jednej sali przedzielonej np. parawanem).

PARKING:

Lp.	Termin	Ilość miejsc parkingowych	Uwagi
1.	8-10 września 2025 roku	25	

PROTOKÓŁ ODBIORU

Przedmiotem dostawy / usługi i odbioru w ramach umowy nr z dnia jest:

.....

Miejsce dokonania odbioru:

.....

Data dokonania odbioru:.....

W terminie/nieterminowo*

Ze strony Wykonawcy:

.....

(nazwa i adres)

.....

(imię i nazwisko osoby upoważnionej)

Ze strony Zamawiającego:

.....

(nazwa i adres)

Komisja z składzie:

1. 4.

2. 5.

3. 6.

Potwierdzenie kompletności dostawy / usługi:

- Tak*
- Nie* - zastrzeżenia

Potwierdzenie zgodności jakości przyjmowanej dostawy / usługi z parametrami / funkcjonalnością zaoferowana w ofercie:

- Zgodne*
- Niezgodne* - zastrzeżenia

Świadczenia dodatkowe (jeśli były przewidziane w umowie):

- Wykonane zgodnie z umową*
- Nie wykonane zgodnie z umową* - zastrzeżenia

Końcowy wynik odbioru:

- Pozytywny*
- Negatywny* - zastrzeżenia

Podpisy:

1. 4.

2. 5.

3. 6.

- niepotrzebne skreślić

.....
Przedstawiciel Wykonawcy

SPECYFIKACJA ILOŚCIOWO-CENOWA PRZEDMIOTU UMOWY

Lp.	Opis/nazwa	ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	kol.2	kol.3	kol. 4	kol.5 = (kol. 3 x kol.4)
1	Nocleg – pokój 1 osobowy z łazienką i wc w pokoju do osobnego wykorzystania, ogrzewane z dostępem do Wifi	6		
2	Nocleg – pokój 2 osobowy z łazienką i wc w pokoju do osobnego wykorzystania, ogrzewane z dostępem do Wifi (CENA ZA OSOBĘ)	84		
3	śniadanie*	90		
4	Obiad	90		
5	Kolacja	90		
6	Przerwa kawowa	90		
7	Sala konferencyjna **	1		
8	Parking ***	1		
9	Opłata miejscowa (uzdrowskowa) ****	90		
Razem wartość oferty brutto :				

Zamawiający dopuszcza by Wykonawca:

* W poz. 3 tabeli dotyczącej podania ceny jednostkowej za 1 szt. śniadania

Wykonawca może wpisać „0” , jeżeli cena śniadania została w kalkulowana w cenę noclegu.

**W poz. 7 tabeli dotyczącej udostępnienia sali konferencyjnej Wykonawca może

wpisać „0” , jeżeli dla gości hotelowych usługi te są nieodpłatne.

***W poz. 8 tabeli dotyczącej udostępnienia parkingu Wykonawca może

wpisać „0” , jeżeli dla gości hotelowych usługi te są nieodpłatne.

****W poz. 9 tabeli dotyczącej podania opłaty miejscowej (uzdrowskowej) Wykonawca może wpisać „0” , jeżeli opłata ta została w kalkulowana w cenę usługi.