

## UMOWA na świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i konferencyjnych

zawarta w dniu ..... w..... pomiędzy:

**Skarbem Państwa – Komendantem Wojewódzkim Policji w Poznaniu, zwanym dalej „Zamawiającym”** z siedzibą w Poznaniu 60-844 ul. Kochanowskiego 2a, posiadającym NIP 7770001878, REGON 630703410, reprezentowanym przez **Zastępcę Komendanta Wojewódzkiego Policji w Poznaniu mł.insp. Violetę MÓJTE,**

a

.....zwanym dalej „Wykonawcą”, z siedzibą w .....przy....., działającą na podstawie wpisu do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd..... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS....., NIP..... oraz REGON....., reprezentowanym przez:.....,

o poniższej treści:

Na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych - (Dz. U z 2022 poz. 1710 - z późn. zm.), do niniejszej umowy nie mają zastosowania przepisy tej ustawy.

### § 1

#### Przedmiot zamówienia

1. Zamawiający powierza Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć na rzecz Zamawiającego usługi hotelarskie, usługi gastronomiczne i konferencyjne, zwane w dalszej części umowy „usługami hotelarskimi” dla łącznej obsługi 70 osób w celu przeprowadzenia seminarium szkoleniowego, organizowanych przez Zamawiającego – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
2. Usługi hotelarskie, o których mowa w ust. 1 będą świadczone **w terminie od dnia 18 października 2023 r. do dnia 20 października 2023 r.**, w oferowanym przez Wykonawcę .....położonym w miejscowości....., przy ul.....
3. Wykonawca zapewnia, że usługi hotelarskie będą świadczone zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy wraz z ofertą Wykonawcy z dnia ....., uzyskaną w wyniku przeprowadzenia procedury skorzystania z Platformy Zakupowej, wraz z zachowaniem powszechnie obowiązujących przepisów w zakresie bezpieczeństwa podczas pobytu gości hotelowych w obiektach hotelowych i hotelach oraz bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego oraz zgodnie z aktualnymi obowiązującymi wytycznymi Ministerstwa Rozwoju oraz Głównego Inspektora Sanitarnego dla funkcjonowania hoteli.

### § 2

#### Realizacja przedmiotu zamówienia

1. W razie wystąpienia zmian w harmonogramie podczas realizacji usług hotelarskich z powodów zależnych od Zamawiającego lub uczestników biorących udział w seminarium szkoleniowym, Wykonawca dostosuje sposób świadczenia usług hotelarskich do bieżących potrzeb Zamawiającego lub uczestników pod warunkiem, że zmiany te nie spowodują zwiększenia kosztów świadczenia usług po stronie Wykonawcy.
2. Zamawiający zastrzega, że liczba osób korzystających z usług hotelarskich w ramach organizowanego seminarium szkoleniowego może ulec zmianie. Określenie ilości osób zostało przyjęte przez Zamawiającego szacunkowo, w celu wyliczenia przez Wykonawcę ceny oferty i nie może być podstawą roszczeń ze strony Wykonawcy w razie mniejszej liczby osób w trakcie realizacji umowy wynikającej w szczególności z absencji tj. choroby uczestników, wypadku czy też zwolnienia uczestników ze służby w Policji.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania umowy w całości, a Wykonawca gwarantuje niezmienną cenę w okresie obowiązywania umowy.
4. Strony zgodnie oświadczają, że w przypadku skorzystania przez uczestników biorących udział w seminarium szkoleniowym z odpłatnych i dodatkowych usług hotelarskich (nie objętych przedmiotem zamówienia) oferowanych przez Wykonawcę w obiekcie hotelowym, o którym mowa w § 1 ust. 2, koszty

za ich świadczenie będzie ponosił wyłącznie ten uczestnik, który skorzystał z dodatkowych usług (korzystanie z płatnego minibaru, korzystanie z telefonu hotelowego i inne o podobnym charakterze). Wykonawca, przy opuszczaniu pokoi i zdawaniu kluczy przez poszczególnych uczestników, dokona rozliczenia indywidualnego z uczestnikiem seminarium szkoleniowego, który skorzystał z dodatkowych usług hotelarskich. Zamawiający nie będzie ponosił kosztów związanych z korzystaniem przez uczestników seminarium szkoleniowego z dodatkowych usług hotelarskich. Imienna lista uczestników zostanie dostarczona Wykonawcy przed rozpoczęciem świadczenia usług hotelarskich.

5. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, w trakcie realizacji usług hotelarskich, całkowitej niesprawności lub niewłaściwego działania sprzętu technicznego niezbędnego do prowadzenia seminarium szkoleniowego, Wykonawca niezwłocznie zapewni sprzęt zamienny o takich samych funkcjach technicznych i użytkowych. W przeciwnym wypadku, Zamawiający naliczy Wykonawcę karę umowną, o której mowa w § 5 ust.1 pkt 2 umowy.
6. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania w poufności materiałów i informacji, które uzyskał w związku z realizacją przedmiotu zamówienia, które nie mają charakteru informacji jawnej. Powyższe zobowiązanie dotyczące zachowania poufności obejmuje również pracowników Wykonawcy i osób trzecich uczestniczących w realizacji przedmiotu zamówienia po stronie Wykonawcy.
7. W trakcie realizacji usług hotelarskich, Wykonawca zapewnia miejsca parkingowe dla uczestników biorących udział w seminarium szkoleniowym w ramach zaoferowanej ceny.
8. Wykonawca oświadcza, że posiada polisę ubezpieczeniową od szkód spowodowanych przez gości hotelowych w obiekcie, o którym mowa w § 1 ust. 2 umowy i w razie wyrządzenia ewentualnych szkód przez uczestników szkoleń, szkody te zostaną pokryte z polisy ubezpieczeniowej Wykonawcy.
9. Wykonawca oświadcza, że osoba na stanowisku: kierownik obiektu lub manager w ramach realizacji przedmiotu zatrudnienia, jest zatrudniona przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę. Oświadczenie, o którym mowa powyżej lub inny dokument winny zawierać informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika zgodnie z oświadczeniem, stanowiącym załącznik nr 3 do umowy.

### § 3

#### Warunki płatności

1. Zgodnie z przedstawioną ofertą Wykonawcy, w wyniku przeprowadzenia procedury skorzystania z Platformy Zakupowej koszt usług hotelarskich dla łącznej obsługi 70 osób w terminie od dnia 18 października 2023 r. do dnia 20 października 2023 r. wynosi.....złotych brutto (słownie.....złotych,00/100)/.....złotych netto (słownie.....złotych,00/100).
2. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w terminie 30 dni, licząc od dnia wystawienia Zamawiającemu prawidłowo sporządzonej faktury VAT.
3. Wykonawca w przypadku wystawienia faktury papierowej zobowiązany jest do dostarczenia jej do siedziby Zamawiającego w terminie 7 dni od dnia wystawienia na adres Zamawiającego: Komenda Wojewódzka Policji w Poznaniu: Poznań 60-844, ul. Kochanowskiego 2a. Zamawiający dopuszcza możliwość otrzymania faktury w formie elektronicznej.
4. Faktura winna być wystawiona na nw. płatnika:  
- Komenda Wojewódzka Policji w Poznaniu: 60-844 Poznań ul. Kochanowskiego 2a NIP 777-00-01-878 REGON 63073410.
5. Wykonanie przedmiotu umowy zostanie potwierdzone poprzez podpisanie przez osoby wskazane § 4 ust. 1 pkt 1 i 2 umowy, protokołu wykonania usługi, stanowiącego załącznik nr 2 do umowy, który będzie stanowił podstawę do wystawienia ostatniej faktury VAT. Podpisanie protokołu nastąpi nie wcześniej niż w ostatnim dniu świadczenia usługi, po całkowitym rozliczeniu usług hotelarskich i zdaniu przez osobę uprawnioną ze strony Zamawiającego kluczy do pokoju hotelowego, stanowiącego załącznik nr 2 do umowy.
6. Wykonawca oświadcza, że wynagrodzenie określone w ust. 1 jest niezmiennie w okresie realizacji umowy, a nadto zapewnia, że wynagrodzenie obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszty podatku od towarów i usług VAT.
7. Wszelkie rozliczenia między stronami będą odbywały się w polskich złotych. Za termin zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się datę obciążenia przez bank rachunku Zamawiającego.

### § 4

#### Osoby do kontaktów

1. Osobami uprawnionymi ze strony Zamawiającego do kontaktów w sprawie realizacji przedmiotu umowy są:
  - 1) Zastępca Naczelnika Wydziału Kadr i Szkolenia KWP w Poznaniu – .....  
tel. 47 77 128 47, e-mail: .....
  - 2) Zastępca Naczelnika Wydziału dw z Przesłuchaniem Gospodarczą KWP w Poznaniu – .....  
tel. 47 77 142 00, e-mail: .....
2. Osobą uprawnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest ..... –  
Pan/i.....tel..... e-mail: .....

## § 5 Kary umowne

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu następujące kary umowne:
  - 1) 10 % wartości brutto umowy określonej w § 3 ust. 1 umowy w przypadku niewykonania przedmiotu umowy lub odstąpienia od umowy przez Wykonawcę, z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę,
  - 2) w kwocie 300 złotych za każde uchybienie w realizacji przedmiotu umowy wskazane w protokole wykonania usługi lub za powierzenie realizacji umowy w zakresie usług hotelarskich osobom pełniącym funkcje na stanowiskach określonych w § 2 ust. 9 umowy - niezatrudnionym na podstawie umowy o pracy.
  - 3) w kwocie 300 złotych za powierzenie realizacji umowy w zakresie usług hotelarskich osobie pełniącej funkcje na stanowisku określonym w § 2 ust. 9 umowy - niezatrudnionej na podstawie umowy o pracy, zgodnie z załączonym oświadczeniem.
2. Maksymalna łączna kwota kar umownych, o których mowa w ust. 1 umowy nie może przekraczać 30 % wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust. 1 umowy.
3. Strony mogą dochodzić odszkodowania przewyższającego wartość zastrzeżonych kar umownych.

## § 6 Dane osobowe

1. Strony oświadczają, że są administratorami danych osobowych reprezentujących je osób fizycznych 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), zwanego dalej RODO.
2. Strony oświadczają, że każdy wyznaczył inspektora ochrony danych, o którym mowa w art. 37- 39 RODO.
3. Dane osobowe osób zawierających w ich imieniu Umowę będą przetwarzane odpowiednio przez Strony na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO w celu i zakresie niezbędnym do zawarcia i realizacji Umowy w szczególności ustalenia zgodności reprezentacji Stron. Dane osób kontaktowych (Przedstawicieli Stron) w kategorii dane zwykle - imię, nazwisko, zajmowane stanowisko i miejsce pracy, numer służbowego telefonu, służbowy adres email wskazanych przez Strony będą przetwarzane odpowiednio przez Strony na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO w celu i zakresie niezbędnym do wykonania Umowy, w szczególności utrzymywania kontaktów służących jej wykonaniu, wymianie korespondencji lub kontaktach telefonicznych. Dane osobowe ww. osób mogą być również przetwarzane w związku z wypełnieniem obowiązków prawnych nałożonych odpowiednio na Strony, w szczególności prawa podatkowego, sprawozdawczości finansowej oraz w celu spełnienia wymogów ustawy o dostępie do informacji publicznej (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).
4. Dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1 nie będą przekazywane podmiotom trzecim o ile nie będzie się to wiązało z koniecznością wynikającą z realizacji Umowy, w szczególności podmiotom świadczącym na rzecz Stron usługi prawne, księgowo, archiwizacyjne, kurierskie, pocztowe a także podmiotom współpracującym przy realizacji umowy.
5. Dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1, nie będą przekazywane do państwa trzeciego, ani organizacji międzynarodowej w rozumieniu RODO.
6. Dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1, będą przetwarzane przez okres od dnia zawarcia Umowy do 4 lat od końca roku kalendarzowego, w którym Umowa wygasła lub została rozwiązana z jakiegokolwiek przyczyny, chyba że niezbędny będzie dłuższy okres przetwarzania np.: z uwagi na obowiązki archiwizacyjne, dochodzenie roszczeń itp.
7. Osobom, o których mowa w ust. 1, przysługuje prawo do żądania od administratora danych dostępu do ich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania lub wniesienia sprzeciwu wobec ich przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych.
8. Osobom o których mowa w ust. 1, w związku z przetwarzaniem ich danych osobowych przysługuje prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego - Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
9. W oparciu o dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1, Strony nie będą podejmowały zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania w rozumieniu RODO.
10. Każda ze Stron zobowiązuje się poinformować osoby fizyczne nie podpisujące Umowy, o których mowa w ust. 1, o treści niniejszego paragrafu.

## § 7

### Postanowienia dodatkowe i końcowe

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu mając na względzie m.in. wystąpienie klęsk żywiołowych lub sytuacji nadzwyczajnych - Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 7 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy z Wykonawcą najpóźniej do dnia rozpoczęcia świadczenia usług, jeżeli z przyczyn niezależnych od Zamawiającego utraci on możliwość finansowania przedmiotu zamówienia lub z innych uzasadnionych przyczyn, w szczególności w wyniku: absencji tj. choroby uczestników seminarium szkoleniowego, zaistnienia wydarzeń nadzwyczajnych lub wystąpienia innych okoliczności, których zaistnienie uniemożliwia przeprowadzenie szkolenia w pierwotnie określonym terminie m.in. związanych z wystąpieniem siły wyższej, stanu zagrożenia Państwa (zarządzenia mobilizacji i użycia Sił Zbrojnych, stanu wyjątkowego, stanu wojennego). W zaistniałej sytuacji Zamawiający zastrzega, że Wykonawca nie może żądać wynagrodzenia, a Wykonawcy z tego tytułu nie przysługuje w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenie.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.
4. Wszelkie spory powstałe pomiędzy stronami wynikające z niniejszej umowy lub z nią związane, będą rozstrzygane przez właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego sąd powszechny w Poznaniu.
5. Zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Wykonawca**

**Zamawiający**

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa hotelarska dotycząca zapewnienia zakwaterowania, wyżywienia oraz sali konferencyjnej dla łącznej grupy **70** uczestników w celu przeprowadzenia seminarium szkoleniowego w **dniach 18.10 – 20.10.2023 r.**

### I. WYMOGI

1. Obiekt hotelowy winien być umiejscowiony na terenie woj. wielkopolskiego, z wyłączeniem powiatu poznańskiego, poza terenem miejskim (zurbanizowanym) oddalonym od siedziby Zamawiającego tj. Komenda Wojewódzka Policji w Poznaniu, ul. Kochanowskiego 2 a, 60-844 Poznań, w odległości do 65 km.
2. Pokoje hotelowe, sala konferencyjna oraz restauracja muszą się znajdować w jednym obiekcie lub kilku obiektach połączonych ze sobą ciągami komunikacyjnymi bez konieczności wychodzenia na zewnątrz budynków. Zamawiający wymaga zakwaterowania osób w pokojach hotelowych.
3. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić salę konferencyjną dla minimum **70** osób biorących udział w seminarium szkoleniowym.
4. Sala konferencyjna oraz restauracja w hotelu powinny być wyposażone w sprawną i działającą klimatyzację oraz posiadać sprawny system ogrzewania.
5. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny winien zapewnić w całym obiekcie hotelowym bezprzewodowy dostęp do Internetu WiFi.
6. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi wliczyć koszty parkingu samochodowego dla co najmniej 30 pojazdów osobowych i 1 autobus, zlokalizowanego na terenie obiektu hotelowego.
7. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić swobodny dostęp uczestnikom szkolenia do infrastruktury obiektu.
8. Wykonawca musi zapewnić stałą opiekę kierownika/managera obiektu z organizatorem seminarium szkoleniowego podczas jego trwania.
9. Wykonawca oświadcza, że osoba na stanowisku: kierownik obiektu lub manager w ramach realizacji przedmiotu zatrudnienia, jest zatrudniona przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę. Oświadczenie, o którym mowa powyżej winien zawierać informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika zgodnie z oświadczeniem, stanowiącym załącznik nr 3 do umowy.

## II. TERMINARZ/GRAFIK POBYTU

Lp.	Kryteria	Dzień I	Dzień II	Dzień III
		18.10.2023 r.	19.10.2023 r.	20.10.2023 r.
1	Liczba osób	70	70	70
2	Przyjazd/Wyjazd	od godz. 10.00	-	do godz. 14.00
3	Zakwaterowanie	1) 10 - pokoi 1-osobowych lub 2 – osobowych do pojedynczego wykorzystania 2) pozostałe pokoje 2-3 osobowe	1) 10 - pokoi 1-osobowych lub 2 – osobowych do pojedynczego wykorzystania 2) pozostałe pokoje 2-3 osobowe	1) 10 - pokoi 1-osobowych lub 2 – osobowych do pojedynczego wykorzystania 2) pozostałe pokoje 2-3 osobowe
4	Wyżywienie	- Obiad (w godz. 13.00-14.30) - Kolacja (od godz. 18.00)	- Śniadanie (w godz. 08.00-10.00) - Obiad (w godz. 13.00-15.00) - Kolacja (godz. 18.00)	- Śniadanie (w godz. 08.00-10.00) - Obiad (w godz. 12.45-13.30)
5	Dzienny serwis kawowy	1 x Dzienny serwis/bufet kawowy (w godz. 16.00-16.30)	2 x Dzienny serwis/bufet kawowy (w godz. 11.00-11.30) (w godz. 16.00-16.30)	-
6	Sala konferencyjna	w godzinach 10.30 – 17.30	w godzinach 09.30-17.00	w godzinach 09.30-12.45

### 1. Szczegółowy opis zakwaterowania (noclegów):

- 1) obiekt musi zagwarantować miejsce noclegowe dla łącznej grupy 70 osób, z uwzględnieniem terminarza pobytu oraz poniższych kryteriów:
  - a) obiekt musi dysponować pokojami: 10 pokojami 1 – osobowymi lub 2 – osobowymi do pojedynczego wykorzystania, pozostałe pokoje 2 – 3 osobowe,
- 2) zakwaterowanie w pokojach hotelowych powinno uwzględniać płeć uczestników szkolenia z oddzielnymi łózkami, z pełnym sprawnym węzłem higieniczno-sanitarnym (WC, kabina prysznicowa/wanna, umywalka), z całodobowym dostępem do zimnej i ciepłej wody, posiadać sprawny system ogrzewania;
- 3) w pokojach powinny znajdować się co najmniej: stolik, szafa, min. 2 krzesła, wieszak ścienny na odzież wierzchnią, lampka nocna, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego przy miejscu do pracy, czajnik, ewentualnie lodówka, sprawne urządzenia stanowiące wyposażenie pokoi oraz dostęp do bezprzewodowego Internetu WiFi;
- 4) zamawiający wymaga zakwaterowania osób w pokojach, w których całe wyposażenie meblowe, oświetlenie i gniazdka elektryczne, instalacje umożliwiające odbiór programów radiowych i telewizyjnych, urządzenia i wyposażenie węzłów higieniczno – sanitarnych były bezwzględnie sprawne, utrzymany wysoki standard higieny (m.in. gładka i czysta pościel, ręczniki, wykładzina bez plam, dziur i włosów, czyste toalety oraz armatura w łazience) oraz zabezpieczone zgodnie z zachowaniem wymogów określonych w przepisach bhp i ppoż. W przypadku wystąpienia jakichkolwiek uchybień wykonawca jest obowiązany zapewnić Zamawiającemu zamianę pokoju na inny pokój w tym samym standardzie ze sprawnymi urządzeniami;
- 5) zamawiający przekaże po zawarciu umowy, przed rozpoczęciem seminarium imienną listę osób.

## 2. Opis przykładowego wyżywienia w formie szwedzkiego stołu:

- **śniadanie** kontynentalne:
  - **w dniach: 19.10.2023 r., 20.10.2023 r.**
  - jajka do wyboru (jajecznica, jajko sadzone),
  - parówki z szynki i z indyka (o zawartości mięsa min. 90 % bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
  - frankfurterki lub inne kiełbasy (polska, śląska) na ciepło (bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
  - żółty ser (różne rodzaje), biały ser (twarożek, mozzarella),
  - trzy rodzaje wędlin - szynka wieprzowa (gdzie 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z min. 110 g mięsa, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z kurczaka (o zawartości mięsa z kurcząt min. 90%, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa indyka (o zawartości mięsa indyczego min. 90% bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
  - musli, mleko lub jogurt naturalny,
  - warzywa surowe (np. pomidory, ogórki, sałaty), owoce,
  - pieczywo m.in. chleb, bułki, rogale (żytnie, pszenne, razowe, wieloziarniste),
  - masło,
  - dżem, miód,
  - kawa, herbata, cytryna, cukier,
  - pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana),
  - dodatki (ketchup, musztarda, majonez);
  
- **obiad**, którego struktura winna zawierać:
  - **w dniach: 18.10.2023 r., 19.10.2023 r., 20.10.2023 r.**
  - co najmniej 1 danie mięsne składające się z 2 porcji mięsa – wieprzowego (z szynki, schabu), drobiowego (z fileta, mięso z udka), wołowego (zrazy, gulasz),
  - 1 danie wegetariańskie,
  - 1 rodzaj zupy,
  - 3 ciepłe dodatki do dań (np. ziemniaki, ryż, frytki, kasze, kluski),
  - 2 rodzaje surówek/sałatek/warzywa gotowane,
  - deser (np. ciasto, owoce, galaretka z owocami itp.),
  - kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna,
  - pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana, soki);
  
- **kolacja** powinna się składać z:
  - **w dniu 18.10.2023 r.**
  - przystawek: 5 różnych rodzajów (w tym 2 rybne),
  - 2 rodzaje zup,
  - 2 danie mięsne składające się z dwóch porcji mięsa – wieprzowego (z szynki, schabu), drobiowego (z fileta, mięso z udka), wołowego (zrazy, gulasz),
  - 1 danie wegetariańskie,
  - po 2 rodzaje sałatek/surówek,
  - patery wędlin – szynka wieprzowa (gdzie 100 g gotowanego wyrobu wyprodukowano z min. 110 g mięsa, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z kurczaka (o zawartości mięsa z kurcząt min. 90%, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z indyka (o zawartości mięsa indyczego min. 90%, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
  - deski serów, składające się z dwóch rodzajów serów pleśniowych, jak camembert lub brie, oraz serów miękkich, jak romadur czy limburski, półtwardych, np. cheddar czy mimolette, i twardych, jak bursztyn i parmezan,

- ryby w galarecie 2 porcje,
  - warzywa surowe (np. pomidory, ogórki, sałaty),
  - pieczywo m.in. chleb, bułki, rogalce (żytnie, pszenne, razowe, wieloziarniste),
  - masło,
  - kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier,
  - pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków),
  - dodatki (ketchup, musztarda, majonez);
- **kolacja** powinna się składać z:
    - **w dniu 19.10.2023 r.**
    - 1 danie ciepłe,
    - różne rodzaje wędlin - szynka wieprzowa, kabanosy, schab (gdzie 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z min. 110 g mięsa, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z indyka (o zawartości mięsa indyczego min. 90% bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
    - żółty ser (różne rodzaje), biały ser (twarożek, mozzarella),
    - pasty (rybne, jajeczne, mięsne),
    - pieczywo m.in. chleb (żytnie, pszenne, razowe, wieloziarniste),
    - masło,
    - warzywa surowe (np. pomidory, ogórki, sałaty),
    - herbata, cytryna, cukier,
    - pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana),
    - dodatki (ketchup, musztarda, majonez);
  - **serwis/bufet kawowy: w formie bufetu, składającego się z:**
    - **w dniu: 18.10.2023 r., 19.10.2023 r.**
    - gorących i zimnych napojów (kawa, herbata, woda niegazowana i gazowana, soki),
    - ciastek,
    - mleka,
    - cukru,
    - cytryny,
    - przerwy kawowe: I dzień - 1 przerwa kawowa, II dzień - 2 przerwy kawowe.

### 3. Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków;
- 2) posiłki winne być przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych Wytocznych Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki powinny zapewniać odpowiedni procent całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia;
- 3) zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność.



#### **4. Sala konferencyjna/wykładowa winna:**

- 1) sala konferencyjna winna zapewniać możliwość swobodnego przeprowadzenia zajęć dydaktycznych dla minimum 70 uczestników biorących udział w seminarium szkoleniowym, z zapewnieniem miejsc siedzących przy stołach (dla uczestników i dla prowadzących zajęcia) oraz możliwością ustawienia stołów i krzeseł w systemie podkowy, klasy lub zgodnie z życzeniem Zamawiającego;
- 2) posiadać oświetlenie górne i doświetlenie światłem naturalnym (okna) lub dopuszcza możliwość oświetlenia górnego bez konieczności doświetlenia światłem naturalnym (okna) oraz posiadać sprawny system ogrzewania i chłodzenia (klimatyzacja);
- 3) posiadać wyposażenie w:
  - a) sprawny projektor multimedialny i ekran oraz pilot umożliwiający przesuwanie slajdów,
  - b) sprawny zestaw nagłaśniający sali (min. 1 przenośne mikrofony), do wykorzystania przez prowadzących zajęcia,
  - c) rolety lub żaluzje (lub inny system) umożliwiający zaciemnienie sali,
  - d) tablica typu flipchart.

**PROTOKÓŁ**  
**wykonania usługi**  
**z dnia.....**

Niniejszym potwierdza się wykonanie:

**na rzecz:** Komendy Wojewódzkiej Policji w Poznaniu

**usług:** usług hotelarskich, gastronomicznych i konferencyjnych dla łącznej obsługi 70 osób, w celu przeprowadzenia seminarium szkoleniowego w terminie **od dnia 18 października 2023 r. do dnia 20 października 2023 r.**

**zgodnie z umową:** ..... z dnia .....

**Zamawiający:** Skarb Państwa – Komendant Wojewódzki Policji w Poznaniu

**Wykonawca:** .....

**Uwagi:** .....

Podpisy osób wskazanych w § 4 ust. 1 i 2 umowy.

.....  
Podpisy przedstawicieli Zamawiającego:  
.....  
.....  
.....

.....  
Podpisy przedstawicieli Wykonawcy:  
.....  
.....  
.....

\* -niewłaściwe skreślić

miejsowość, data

### Oświadczenie Wykonawcy

**Zamawiający:**

Komenda Wojewódzka Policji w Poznaniu  
ul. Kochanowskiego 2a  
60-844 Poznań

**Wykonawca:**

.....  
pełna nazwa/firma

.....  
adres

reprezentowany przez:

.....  
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Wykonawca oświadcza, że osoba na stanowisku managera lub kierownika obiektu hotelowego w ramach realizacji przedmiotu zamówienia jest zatrudniona przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę.  
Dane dotyczące zatrudnionego pracownika:

1. Imię, nazwisko zatrudnionego pracownika:
2. Data zawarcia umowy o pracę z pracownikiem:
3. Rodzaj umowy o pracę:
4. Zakres obowiązków pracownika:

Podpis Wykonawcy