**UMOWA NR /**

zawarta w dniu ……………. 2024 roku we Wrocławiu pomiędzy :

Skarbem Państwa - **Komendantem Wojewódzki 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>

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>

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.):

zwanym w treści umowy **„Wykonawcą”, reprezentowanym przez :**

……………………………………..-……………………………..

Zwanych łącznie **„Stronami”**

Na podstawie Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ) w trybie podstawowym bez negocjacji ( art.275 pkt 1 ustawy PZP ),- została zawarta umowa następującej treści:

Przedmiot umowy

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest **usługa hotelowo-gastronomiczna z udostępnieniem sali konferencyjnej** w terminie **13-15.03.2024r.** dla uczestników spotkania podsumowującego realizację projektu w ramach Projektu nr NMF/PA20/031 pn.***„Poszukiwania osób ukrywających się przed wymiarem sprawiedliwości”****, który korzysta z dofinansowania otrzymanego od Norwegii w ramach Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014-2021- Program Sprawy Wewnętrzne*”- zgodnie z Opisem Przedmiotu Umowy stanowiącym załącznik Nr 1.
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 Zamówienie, 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:
2. **Zakwaterowanie 50 uczestników w 8 pokojach jednoosobowych i 21 pokojach dwuosobowych** – każdy pokój z łazienką i wc w pokoju, ogrzewany, z dostępem do Internetu oraz do sieci Wi-Fi.- zgodnie z Opisem Przedmiotu Umowy stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
3. Wyżywienie uczestników spotkania w wyznaczonych terminach, zgodnie z Opisem Przedmiotu Umowy stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
4. Zamawiający zobowiązuje się na 2 dni przed terminem rozpoczęcia spotkania , do podania Wykonawcy ostatecznej informacji o liczbie osób.

Termin wykonania umowy

**§ 3**

Umowa będzie realizowana w terminie 13-15.03.2024 r.

Wynagrodzenie wykonawcy

**§ 4**

1. Maksymalną wartość przedmiotu umowy określonego w § 1 **,** Strony ustalają na kwotę ………………….……….  
   zł. brutto (słownie:….……………………………………………………………..………). Cena za jedną osobę ………………………………..brutto, ( słownie: ……………..….………………………………………)-załącznik nr 3. 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. Zmiana liczby uczestników spotkania dokonana w powyższy sposób, w terminie późniejszym niż 2 dni przed rozpoczęciem spotkania, pozostaje bez wpływu na wysokość wynagrodzenia.
3. Zmiana liczby uczestników nie może obejmować więcej niż 15 % ogólnej liczby uczestników.
4. Płatność wynagrodzenia z tytułu umowy zostanie przekazana przelewem, w terminie do 30 dni, od dnia dostarczenia do Komendy Wojewódzkiej Policji we Wrocławiu (do Sekcji Zamówień Publicznych KWP we Wrocławiu), prawidłowo wystawionej faktury VAT po zrealizowanej umowie, 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. Protokół zostanie sporządzony w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa egzemplarze otrzymuje Zamawiający i jeden egzemplarz Wykonawca.

1. Wykonawca zobowiązany jest wskazać na fakturze nazwę projektu oraz jego numer wpisując:

Projekt pt. Projekt nr NFM/PA20/031 pn. **„Poszukiwania osób ukrywających się przed wymiarem sprawiedliwości”** jest finansowany z Programu "Sprawy wewnętrzne realizowanego w ramach Funduszy Norweskich na lata 2014- 202021. Program pozostaje w dyspozycji Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji.

Kary umowne

**§ 5**

1. W razie niewykonania przedmiotu umowy w całości, o którym mowa w § 1 , Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 10% należnego maksymalnego wynagrodzenia, określonego w § 4 ust. 1.
2. W razie nienależytego wykonania przedmiotu umowy, Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną w wysokości 0,5 % wartości maksymalnej przedmiotu umowy za każde uchybienie w jego realizacji wskazane w protokole odbioru usługi jako zastrzeżenie, jednak nie więcej niż 5 %:
3. Zamawiający ma prawo potrącić kwotę kar umownych z faktur wystawianych 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 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% łącznego maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 niniejszej umowy.
7. Zapłata kar umownych nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku wykonania umowy.

**§ 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 przedmiot Umowy.
4. Skutek siły wyższej 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 uzgodnią zaistnienia Siły wyższej, ciężar dowodu 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:
2. Zamawiający ma prawo przesunięcia terminów ustalonych w § 3 w przypadku wystąpienia działania Siły wyższej;
3. Zamawiający ma prawo przesunięcia terminów ustalonych w § 3 w przyczyn od niego niezależnych np. wystąpienia ważnych okoliczności związanych z obowiązkami służbowymi, w których uczestnicy spotkania nie będą mogli przybyć w umówionym terminie. Zamawiający o niemożliwości odbycia spotkania w wyznaczonym terminie powiadomi Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed wyznaczonym terminem określonym w art. 3 niniejszej umowy. Termin spotkania zostanie przesunięty maksymalnie o 10 dni.
4. 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.

Inne postanowienia umowy

**§ 8**

1. Zamawiający zastrzega, że nie będzie ponosił kosztów za jakiekolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników spotkania wskazanego w § 1 ust. 1 (ponad zakres zamówienia określonego w ogłoszeniu   
   o zamówieniu, np. dodatkowe usługi gastronomiczne i inne), które Wykonawca będzie świadczyć na rzecz uczestników, oraz nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy przez uczestników. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy.
2. Odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu uszkodzenia lub kradzieży kosztowności, pieniędzy, papierów wartościowych, przedmiotów mających wartość naukową, sprzętu audio-video, fotograficznego, itp. jest wykluczona, jeżeli przedmioty te nie zostaną złożone do depozytu w recepcji Wykonawcy.
3. Zgodnie z zapisami art. 456 ust. 1 pkt. 1 ustawy PZP, 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 podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach;

**§ 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-mailem.
2. Osobami odpowiedzialnymi ze strony Wykonawcy za realizację niniejszej mowy będą:

-………………..– ……………, e-mail: …………………….., tel. …………………….

Osobami odpowiedzialnymi ze strony Zamawiającego za realizację niniejszej umowy będą:

- ……………………………, e-mail: ……………………….., tel. ………………………

- ……………………………, e-mail: ……………………….., tel. ………………………

1. 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.
2. Dla celów związanych z wykonywaniem umowy strony ustalają następujące adresy oraz dane dla dokonywania oraz potwierdzania dokonania doręczeń:

Wykonawca:

………………………..

…………………………….

…………………………….

nr tel.: ……………………..

e-mail:……………………..

Zamawiający:

adres: ………………………………………………………

Osoby do kontaktu:

………………………………………………………………..

tel……………………….., ………………………………..

e-mail:…………………, ……………………………..

**§ 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 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

…………………………………………..

*Miejsce świadczenia usługi*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Noclegi.**

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowo-gastronomiczna realizowana w dn. 13-15.03.2024 r.,   
z możliwością przesunięcia terminu tak, aby usługa została w całości wykonana nie później   
niż do dnia 22 marca 2024 r.

Liczba uczestników: 50 osób.

Miejsce realizacji usługi: miasto Wrocław, powiat wrocławski, powiat karkonoski.

**Cena ma zawierać opłatę miejscową oraz wyszczególnione poniżej usługi:**

* + - 1. **Noclegi.**

W trakcie spotkań zaplanowane są:

- 2 noclegi dla 50 osób – 8 pokoi jednoosobowych, 21 pokoi dwuosobowych każdy pokój   
z łazienką w pokoju, ogrzewany, z dostępem do internetu oraz do sieci WI-FI.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Termin noclegów:** | **Ilość noclegów:** | **Ilość osób:** | **Rodzaj pokoju:** |
| **13-15. 03. 2024 r.** | 2 | 50 osoby | 8 pokoi jednoosobowych i 21 pokoi dwuosobowych – każdy pokój z łazienką  i wc w pokoju, ogrzewany, z dostępem  do internetu oraz do sieci WiFi. |

Ostateczny przydział pokoi jedno- i dwu- osobowych dla poszczególnych uczestników wydarzenia będzie dokonany na 4 doby przed rozpoczęciem spotkania. Przez pokój jednoosobowy Zamawiający rozumie pomieszczenie (pokój), w którym będzie mieszkała 1 osoba. Zakwaterowanie w pierwszym dniu od godz. 14:00, wyjazd trzeciego dnia po obiedzie, tj. ok. godz. 14:00.

* + - 1. **Wyżywienie.**

Potrawy świeże (nie catering i nie odmrażane), przygotowywane na miejscu i na bieżąco, obsługa, naczynia porcelanowe, sztućce metalowe, posiłki serwowane w tym samym budynku co noclegi i sala szkoleniowa.

**Śniadanie w formie bufetu na ciepło –** dla 50 osóbdrugiego i trzeciego dnia w formie bufetu szwedzkiego, dostępnego w godz.: od 8:00 do 10:00 z co najmniej 2 ciepłymi daniami do wyboru (parówki/ frankfurterki, jajecznica - nie z proszku, omlety, racuchy), ciepłe napoje – bufet kawowy, herbata (czarna, zielona, owocowa), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki naturalne (jabłkowy/ pomarańczowy) bez ograniczeń, cytryna i cukier, pieczywo świeże na śniadanie: bułki razowe, chleb do wyboru 4 rodzaje (żytnie, razowe, orkiszowe, bezglutenowe), warzywa świeże sezonowe (np. pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka), masło min. 82% tłuszczu, dżem naturalny, wędliny (3 rodzaje do wyboru) + kabanosy/ kiełbasa, sery żółte (2 rodzaje do wyboru), sery białe.

**Obiad w formie bufetu na ciepło** - w pierwszym, drugim i trzecim dniudla 50 osób, serwowany w godz.: od 14:00 do 15:30, składający się I i II dnia każdorazowo z:

- zupa,

- ziemniaki/kasza/kluski – 3 rodzaje do wyboru,

- mięso – 2 rodzaje do wyboru min. 300 gr na osobę,

- bukiet surówek – 2 rodzaje do wyboru,

- warzywa gotowane,

- jeden posiłek wegetariański do wyboru zamiast posiłków mięsnych,

- deseru: ciasto typu: szarlotka, sernik, babka piaskowa, makowiec – 2 do wyboru + 1 bezglutenowe

- kompotu i do tego napoje bez ograniczeń – woda mineralna gazowana i niegazowana, soki, kawa, herbata, mleko, cukier bez ograniczeń.

**Kolacja** **w formie bufetu na ciepło** – dla 50 osóbw drugim dniu spotkania z co najmniej 2 ciepłymi daniami do wyboru, dostępna w godz.: od 19:00 do 20:30. Ponadto bułki razowe, chleb do wyboru 4 rodzaje (żytnie, razowe, orkiszowe, bezglutenowe), masło min. 82% tłuszczu, dżem naturalny, wędliny (3 rodzaje do wyboru) + kabanosy/ kiełbasa, sery żółte, masło (2 rodzaje do wyboru), warzywa świeże sezonowe (np. pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka), ciepłe napoje – bufet kawowy, herbata (czarna, zielona, owocowa), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki naturalne bez ograniczeń (jabłkowy/ pomarańczowy), cytryna i cukier.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Śniadanie – ilość osób:** | **Obiad – ilość osób:** | **Kolacja – ilość osób:** |
| **1 dzień – 13.03.2024 r.** | ---------- | 50 osób | ---------- |
| **2 dzień – 14.03.2024 r.** | 50 osób | 50 osób | 50 osób |
| **3 dzień – 15.03.2024 r.** | 50 osób | 50 osób | ---------- |

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., tj. 2019 r. poz. 1252).

Ostateczne menu zostanie ustalone ze Zleceniodawcą na 4 dni robocze przed podpisaniem umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do przesunięć czasowych posiłków o ± 30 minut w stosunku do godzin ich rozpoczęcia wskazanych w ostatecznej agendzie spotkania przekazanej Wykonawcy.

**Uroczysta kolacja** – w dniu przyjazdu, tj. 13.03.2024 r., godz.: 18:00 z obsługą kelnerską, zasiadana i serwowana, składająca się z:

1. przystawek – 2 rodzaje, w tym jedna wegetariańska,
2. dań głównych na ciepło do wyboru (2 rodzaje, sztuka mięsa min. 300 gr),
3. sałatek lub surówek – 2 rodzaje,
4. deska serów oraz propozycja 3 finger food ustawiana na stół po wyserwowaniu w/w dań,
5. deseru – 1 rodzaj,
6. kawy, herbaty, soków 100%, wody gazowanej i niegazowanej.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Śniadanie – ilość osób:** | **Obiad – ilość osób:** | **Uroczysta kolacja – ilość osób:** |
| **1 dzień – 13.03.2024 r.** | ---------- | ---------- | 50 osób |
| **2 dzień – 14.03.2024 r.** | ---------- | ---------- | ---------- |
| **3 dzień – 15.03.2024 r.** | ---------- | ---------- | ---------- |

Uroczysta kolacja winna odbyć się w restauracji, bądź część restauracji, która będzie   
na wyłączność dla uczestników spotkania

* + - 1. **Przerwy kawowe - ciągłe.**

Przerwa kawowa - ciągła, dostępna przez cały czas trwania spotkania. Napoje i ciasta serwowane   
w sali szkoleniowej lub w pomieszczeniu obok (w bliskiej odległości od sali szkoleniowej).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Terminy:** | **Ilość osób:** | **Godziny:** | **Catering:** |
| **13.03.2024 r. – pierwszy dzień** | 50 osób | 15:30 – 18:00 | Napoje bez ograniczeń: woda mineralna gazowana  i niegazowana, ciepłe napoje: kawa (z ekspresu)  i herbata (do wyboru: czarna, zielona, owocowa), mleko 2%, cytryna cukier – bez ograniczeń, ciasto  (co najmniej 3 rodzaje, przynajmniej po 2 kawałki  na osobę + 1 bezglutenowe), kruche ciastka, owoce sezonowe – stały dostęp (uzupełniany serwis). |
| **14.03.2024 r. – drugi dzień** | 50 osób | 10:00 – 14:00  15:30 – 20:00 | Napoje bez ograniczeń: woda mineralna gazowana  i niegazowana, ciepłe napoje: kawa (z ekspresu)  i herbata (do wyboru: czarna, zielona, owocowa), mleko 2%, cytryna cukier – bez ograniczeń, ciasto  (co najmniej 3 rodzaje, przynajmniej po 2 kawałki  na osobę + 1 bezglutenowe), kruche ciastka, owoce sezonowe – stały dostęp (uzupełniany serwis). |
| **15.03.2024 r. – trzeci dzień** | 50 osób | 10:00 – 14:00 | Napoje bez ograniczeń: woda mineralna gazowana  i niegazowana, ciepłe napoje: kawa (z ekspresu)  i herbata (do wyboru: czarna, zielona, owocowa), mleko 2%, cytryna cukier – bez ograniczeń, ciasto  (co najmniej 3 rodzaje, przynajmniej po 2 kawałki  na osobę + 1 bezglutenowe), kruche ciastka, owoce sezonowe – stały dostęp (uzupełniany serwis). |

* + - 1. **Sala szkoleniowa/konferencyjna.**

**Sala klimatyzowana z systemem nagłośnienia (co najmniej 2 mikrofony bezprzewodowe):** sala   
ze swobodnym dostępem dla 50 osób, stoły ustawione w rzędach, z osobnymi stołami   
dla prelegentów. Sala bez filarów, z klimatyzacją, dostępem do internetu i do sieci WI-FI, możliwością zaciemnienia okien żaluzjami lub roletami. Wyposażona w rzutnik, laptop oraz ekran **(w cenie),**z dostępem do 6-10 gniazd zasilania w energię elektryczną.Zaplecze sanitarne ma być usytuowane   
w pobliżu sali szkoleniowej (bez konieczności wychodzenia z budynku, na tym samym piętrze)**. Sala ma być dostępna wyłącznie do użytku dla uczestników spotkania** przez cały czas jego trwania   
tj. od godz. 14:00 w pierwszym dniu spotkania do godz. 15:30 w ostatnim dniu spotkania.

**5. Parking na terenie obiektu** dla minimum 30 samochodów osobowych bezpłatny.

**6. Inne wymagania związane z realizowaną usługą:**

- obiekt powinien być obiektem całorocznym o standardzie min. trzy gwiazdkowym lub ośrodek konferencyjny o równorzędnym standardzie,

- z dostępem do internetu oraz do sieci WI-FI na terenie całego obiektu,

- w części ogólnodostępnej – klimatyzacja lub systemy zapewniające właściwą wymianę powietrza   
i utrzymanie temperatury 18-21 stopni C i wilgotności 45-60%,

- sala konferencyjna oraz restauracja winna znajdować się w budynku, w którym zapewnione będą noclegi,

- obiekt musi posiadać zaplecze rekreacyjno-sportowe.

Minimalny standard zakwaterowania oraz minimalne wymagania co do wyposażenia:

1. **Instalacje i urządzenia techniczne:**

- Ogrzewanie w całym obiekcie lub w części nieklimatyzowanej.

- Instalacja sanitarna: zimna i ciepła woda przez całą dobę.

- Oświetlenie dostosowane do charakteru pomieszczeń.

1. **Podstawowe elementy dotyczące funkcji, programu obsługowego i użytkowności obiektu:**

- Zespół higieniczno-sanitarny przy zespole ogólnodostępnym, dostosowany do liczby miejsc gastronomicznych i w salach wielofunkcyjnych. Wyposażenie (minimum): umywalki z blatem lub z półką, lustro nad każdą umywalką, z oświetleniem górnym lub bocznym, suszarka   
do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku, pojemnik niepalny na papier i odpady, dozownik   
do płynnego mydła, wieszaki ścienne, WC.

- Część mieszkalna. Zestaw wyposażenia meblowego: łóżko jednoosobowe o wymiarach   
90-200 cm, nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania, szafa garderobiana   
lub zabudowana wnęka, minimum 5 wieszaków na osobę, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę), lustro, wieszak ścienny na wierzchnią odzież. Oświetlenie: lampka nocna przy każdym miejscu do spania umożliwiająca czytanie w pozycji leżącej, lampka do pracy przy stole lub biurku, oświetlenie ogólne. Wyposażenie uzupełniające każdej j.m.: firany lub żaluzje lub rolety przepuszczające światło[[1]](#footnote-1), zasłony lub rolety lub żaluzje okienne zaciemniające[[2]](#footnote-2), kosz niepalny na śmieci w j.m. bez w.h.s. Wyposażenie podstawowe: wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa, umywalka z blatem lub półką, WC. Wyposażenie uzupełniające: mydelniczka, papiernica, haczyki, wieszaki na ręczniki, uchwyty przy wannie i natrysku, lustro z górnym lub bocznym oświetleniem, uniwersalne gniazdko elektryczne z osłoną, pojemnik na śmieci niepalny lub trudnopalny, zestaw minimum dla jednej osoby: mydełko toaletowe lub dozownik mydła, ręcznik, szklanka, torba higieniczna.

- Recepcja czynna całą dobę.

- Woda butelkowana mineralna/stołowa w pokoju dla każdej osoby wraz ze szklankami.

- Dywanik przy wannie/kabinie natryskowej.

- Ręcznik kąpielowy.

- Bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego wolnego gniazdka elektrycznego przy miejscu do pracy (stół lub biurko).

*Załącznik nr 2 do umowy – protokół odbioru*

**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

*Załącznik nr 3 do umowy – specyfikacja ilościowo-cenowa przedmiotu umowy*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis/nazwa** | **ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| **KOL. 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, ogrzewany, z dostępem do Wi-Fi  **(CENA ZA OSOBĘ)** | **16** |  |  |
| 2 | Nocleg – pokój 2 osobowy z łazienką i wc w pokoju, ogrzewany, z dostępem do Wi-Fi  (**CENA ZA OSOBĘ )** | **84** |  |  |
| 3 | ŚNIADANIE \* | **100** |  |  |
| 4 | OBIAD | **150** |  |  |
| 5 | KOLACJA | **50** |  |  |
| 6 | UROCZYSTA KOLACJA | **50** |  |  |
| 7 | PRZERWA KAWOWA | **150** |  |  |
| 8 | SALA KONFERENCYJNA \*\* | **1** |  |  |
|  |  |  | **Razem wartość oferty brutto :** |  |
|  |  |  |  |  |
| \* w przypadku kiedy cena śniadania jest wliczona w cenę noclegu proszę pisać „0” | | | |  |
| \*\* w przypadku kiedy cena sali konferencyjnej wliczona jest cenę usługi proszę wpisać "0" | | | |  |

1. Dopuszcza się elementy dwufunkcyjne [↑](#footnote-ref-1)
2. Jw.

   j.m. – jednostka mieszkalna

   w.h.s. – węzeł higieniczno-sanitarny [↑](#footnote-ref-2)