



PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

UMOWA NR

zawarta w dniu 2022 roku we Wrocławiu pomiędzy :

Skarbem Państwa - **Komendantem Wojewódzkiej Policji we Wrocławiu, reprezentowanym przez nadinsp. Dariusza Wesołowskiego**, 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 Sądowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy w(e)/dla <oznaczenie sądu rejestrowego> <nr wydziału> Wydział Krajowego Rejestru Sądowego 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/łączy, 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**”,

Zwanych łącznie „**Stronami**”

Na podstawie Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2022 r. poz. 1710) 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 w terminie 20-21 października 2022 r. Termin realizacji usługi może ulec zmianie i zostać wyznaczony przez Zamawiającego w okresie pomiędzy 17 a 28 października 2022 r.** Usługa będzie świadczona podczas dwudniowych ćwiczeń w ramach Projektu pn. „Rozpoznanie i neutralizacja zagrożeń CBRN-E na terenie obiektów IK” nr PL/2020/PR/0085 realizowany w ramach Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa

Projekt pn. „Rozpoznanie i neutralizacja zagrożeń CBRN-E na terenie obiektów IK” nr PL/2020/PR/0085 realizowany w ramach Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego – Instrument na rzecz wsparcia finansowego współpracy policyjnej, zapobiegania i zwalczania przestępczości oraz zarządzania kryzysowego na lata 2014-2020

Wewnętrznego – Instrument na rzecz wsparcia finansowego współpracy policyjnej, zapobiegania i zwalczania przestępczości oraz zarządzania kryzysowego na lata 2014-2020 - zgodnie z Załącznikiem nr 1 do umowy.

2. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzenia posiłków zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. z 2020 r., poz. 2021 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 miejscami noclegowymi 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:
 - 1) Zakwaterowanie 120 uczestników ćwiczeń w 19 pokojach 1-osobowych, każdy pokój z łazienką i wc w pokoju, z ogrzewaniem, z dostępem do WiFi oraz 28 pokojach 2-osobowych (dwa łóżka pojedyncze, niedopuszczalne są łóżka małżeńskie) z łazienką i wc w pokoju do osobnego wykorzystania, ogrzewane, z dostępem do WiFi i 15 pokojach trzyosobowych (trzy łóżka pojedyncze, niedopuszczalne są łóżka małżeńskie) z łazienką i wc w pokoju do osobnego wykorzystania, ogrzewane, z dostępem do WiFi - zgodnie z Opisem Przedmiotu Umowy stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
 - 2) Wyżywienie uczestników spotkania w wyznaczonych terminach, zgodnie z Opisem Przedmiotu Umowy stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
 - 3) Zamawiający zobowiązuje się na 2 dni przed terminem rozpoczęcia spotkania, do podania Wykonawcy ostatecznej informacji o liczbie osób.

§ 3

Termin wykonania umowy

Umowa będzie realizowana w terminie 20-21 października 2022 r. Termin realizacji usługi może ulec zmianie i zostać wyznaczony przez Zamawiającego w okresie pomiędzy 17 a 28 października 2022 r., o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę niezwłocznie, jednak nie później niż 7 dni kalendarzowych przed planowanymi ćwiczeniami. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu w sytuacji wynikającej z przepisów związanych z pandemią wirusa COVID-19. Nowe terminy w takim przypadku zostaną niezwłocznie ustalone z Zamawiającym.

§ 4

Wynagrodzenie wykonawcy

1. Maksymalną wartość przedmiotu umowy określonego w § 1 , Strony ustalają na kwotę do zł. brutto (słownie:.....).- 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 w terminie późniejszym niż 2 dni przed rozpoczęciem spotkania, pozostaje bez wpływu na wysokość wynagrodzenia.

3. Zmniejszenie liczby uczestników nie może obejmować więcej niż 15 % ogólnej liczby uczestników wskazanej w § 2 ust.1 pkt 1.
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 ds. Funduszy Pomocowych 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.

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

Projekt pt. „Rozpoznanie i neutralizacja zagrożeń CBRN-E na terenie obiektów IK” nr PL/2020/PR/0085 realizowany w ramach Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego – Instrument na rzecz wsparcia finansowego współpracy policyjnej, zapobiegania i zwalczania przestępczości oraz zarządzania kryzysowego na lata 2014-2020”

§ 5

Kary umowne

1. W razie niewykonania przedmiotu umowy w całości, o którym mowa w § 1, z przyczyn zależnych od Wykonawcy, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i 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 faktury wystawianej 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.
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 09.11.2022 r.

§ 6

1. Żadna ze Stron Umowy nie będzie odpowiedzialna za niedotrzymanie zobowiązań umownych, jeżeli takie niedotrzymanie będzie skutkiem działania Siły wyższej.

Projekt pn. „Rozpoznanie i neutralizacja zagrożeń CBRN-E na terenie obiektów IK” nr PL/2020/PR/0085 realizowany w ramach Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego – Instrument na rzecz wsparcia finansowego współpracy policyjnej, zapobiegania i zwalczania przestępczości oraz zarządzania kryzysowego na lata 2014-2020

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 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 terminów ustalonych w § 1 ust. 1 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 jakiegokolwiek usługi dodatkowe świadczone przez Wykonawcę na rzecz uczestników spotkania 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.
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-mailem.

1. Osobami odpowiedzialnymi ze strony Wykonawcy za realizację niniejszej umowy będą:

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

Osobami odpowiedzialnymi ze strony Zamawiającego za realizację niniejszej umowy będą:

-, e-mail:, tel.

-, e-mail:, tel.

2. 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.

3. 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 ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeksu Cywilnego oraz innych odpowiednich ustaw.

§ 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 Umowy - harmonogram pobytu 2-dniowego w okresie między 20 a 21 października 2022 r, lub zgodnie z zapisami umownymi.

Obiekt (nazwa i adres) świadczący opisaną poniżej usługę :

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

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia :

MINIMALNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI ORAZ ZAKRESU ZAMAWIANEJ USŁUGI

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dwudniowa usługa hotelowo – gastronomiczna, która zostanie zrealizowana w terminie od 20-21 października 2022 r. (Zamawiający informuje, że termin realizacji ćwiczenia może ulec zmianie – dwudniowe ćwiczenie może zostać zrealizowane w terminie od 17 do 28.10.2022 r.) Zadanie realizowane jest w ramach projektu pn. „Rozpoznanie i neutralizacja zagrożeń CBRN-E na terenie IK” realizowanego w ramach Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego – Instrument na rzecz wsparcia finansowego współpracy policyjnej, zapobiegania i zwalczania przestępczości oraz zarządzania kryzysowego na lata 2014-2020.

Liczba uczestników: **120 osób**.

Termin: 20-21.10.2022 r. (termin realizacji ćwiczenia może ulec zmianie – dwudniowe ćwiczenie może zostać zrealizowane w terminie od 17 do 28.10.2022 r.)

Cena ma zawierać opłatę miejscową oraz wyszczególnione poniżej usługi:

1. Noclegi:

W trakcie spotkań zaplanowano:

- 1 nocleg dla 120 uczestników: 19 pokoi jednoosobowych z łózkami pojedynczymi, każdy pokój z łazienką i wc w pokoju, ogrzewany, z dostępem do WiFi i TV, 28 pokoi dwuosobowych z łózkami pojedynczymi (nie dopuszczalne są łóżka małżeńskie) każdy pokój z łazienką i wc w pokoju, ogrzewany, z dostępem do WiFi, 15 pokoi trzyosobowych z łózkami pojedynczymi (nie dopuszczalne są łóżka małżeńskie) każdy pokój z łazienką i wc w pokoju, ogrzewany, z dostępem do WiFi.

Termin noclegów	Ilość noclegów	Ilość osób	Rodzaj pokoju
1 dzień/2 dzień spotkania	1	120 osób	62 pokoi: 19 pokoi jednoosobowych z łazienką i wc w pokoju do osobnego wykorzystania, ogrzewane, z dostępem do WiFi i TV

Projekt pn. „Rozpoznanie i neutralizacja zagrożeń CBRN-E na terenie obiektów IK” nr PL/2020/PR/0085 realizowany w ramach Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego – Instrument na rzecz wsparcia finansowego współpracy policyjnej, zapobiegania i zwalczania przestępczości oraz zarządzania kryzysowego na lata 2014-2020

			<p>28 pokoi dwuosobowych (dwa, łóżka pojedyncze, niedopuszczalne są łóżka małżeńskie) z łazienką i wc w pokoju do osobnego wykorzystania, ogrzewane, z dostępem do WiFi i TV</p> <p>15 pokoi trzyosobowych z łóżkami pojedynczymi (nie dopuszczalne są łóżka małżeńskie) każdy pokój z łazienką i wc w pokoju, ogrzewany, z dostępem do WiFi.</p>
--	--	--	---

Przez pokój 1-osobowy Zamawiający rozumie pomieszczenie (pokój), w którym będzie mieszkała 1 osoba. Przez pokój 2-osobowy Zamawiający rozumie pomieszczenie (pokój), w którym będą mieszkali 2 osoby. Przez pokój 3-osobowy Zamawiający rozumie pomieszczenie (pokój), w którym będą mieszkali 3 osoby.

Przyjazd I dnia do godz. 9:00, wyjazd drugiego dnia do godz. 12:00.

W przypadku późniejszych godzin zakwaterowania i wykwaterowania Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pomieszczenia bagażowego zapewniającego bezpieczne składowanie bagażu uczestników spotkania.

2. Wyżywienie:

Potrawy świeże (nie catering i nie mrożone), przygotowywane na bieżąco, metodą tradycyjną bez użycia , obsługa, naczynia wielorazowego użytku, sztuce metalowe, posiłki serwowane w tym samym budynku (ewentualnie kompleksie) co nocleg i sala konferencyjna.

Śniadanie – dla 120 osób drugiego dnia po przyjeździe w formie bufetu szwedzkiego, co najmniej od godz. 7:30-10:00; z co najmniej 2 ciepłymi daniami do wyboru (np. parówki, jajecznica, omlety, racuchy,) ciepłe napoje - bufet kawowy (kawa z ekspresu), herbata (czarna, zielona, owocowa), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki - napoje bez ograniczeń, cytryna, miód i cukier, pieczywo świeże na śniadanie: bułki pszenne, chleb do wyboru 4 rodzaje (żytnie, razowe, pszenne, bezglutenowe), warzywa świeże (np. pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka), masło naturalne, dżem, wędliny (min. 3 rodzaje do wyboru), sery żółte (min. 2 do wyboru), sery białe, jajka na zimno podawane w różnych postaciach (min. 2 rodzaje), co najmniej 3 rodzaje płatków śniadaniowych, mleko do płatków (ciepłe i zimne), joghurt, sałatki (min. 2 rodzaje do wyboru), ciasto (min. 2 rodzaje do wyboru).

Obiad- dla 120 osób w dniu przyjazdu, w formie bufetu szwedzkiego od godz. 13.30 – 14.30, składający się każdorazowo z:

*I dania -zupa – min 2 zupy do wyboru,

* II dania

- ziemniaki/kasza/kluski/makaron – min. 3 rodzaje do wyboru,

- mięso – min. 2 rodzaje do wyboru,

- surówki – min. 3 rodzaje do wyboru,

- warzywa gotowane,

- min. jeden posiłek wegetariański do wyboru zamiast posiłków mięsnych.

* deseru - ciasto typu : szarlotka, sernik, babka piaskowa, makowiec lub inne formy (np. galaretki, lody), – min. 2 do wyboru

* napoje bez ograniczeń – woda mineralna gazowana i niegazowana, soki, kawa, herbata, mleko, cukier bez ograniczeń.

Ostateczne menu do ustalenia z Zamawiającym na 4 dni robocze przed realizacją usługi.

Kolacja - dla 120 osób w dniu przyjazdu w godzinach od 19:30 – do zakończenia kolacji. Kolacja powinna być przygotowana dla uczestników spotkania w dwóch odrębnych pomieszczeniach: pierwsze pomieszczenie kolacja dla tzw. VIP-ów – 35 osób – osoby przy jednym stole, kolacja serwowana, drugie pomieszczenie sala dla 90 osób, w formie bufetu szwedzkiego, stoły ustalone dowolnie.

Kolacja z co najmniej 2 ciepłymi daniami do wyboru (np. placki ziemniaczane z gulaszem, mięso z dodatkami, itp.). Ponadto bułki pszenne, chleb do wyboru 4 rodzaje (żytnie, razowe, pszenne, bezglutenowe), masło naturalne, dżem, wędliny (min. 3 rodzaje do wyboru), sery żółte (min. 2 do wyboru), warzywa świeże (np. pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka), sałatki (min. 2 do wyboru), ciepłe napoje - bufet kawowy (ekspres do kawy), herbata (czarna, zielona, owocowa), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki - napoje bez ograniczeń.

	Śniadanie – ilość osób	Obiad – ilość osób	Kolacja – ilość osób
1 dzień	-----	120 osób	120 osób
2 dzień	120 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. - tekst jednolity z 2020 r., poz. 2021 ze zm.). Dania i napoje serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami.

3. Przerwy kawowe

Przerwa kawowa w sali szkoleniowej lub w pomieszczeniu obok (w bliskiej odległości od sali szkoleniowej).

Terminy	Ilość osób	Godziny	Catering
pierwszy dzień	120 osób	9:00 – 13:30	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, kruche ciastka, paluszki, owoce sezonowe - stały dostęp (uzupełniany serwis)
drugi dzień	120 osób	10:00 – 12:00	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, kruche ciastka, paluszki, owoce sezonowe - stały dostęp (uzupełniany serwis)

4. Sala szkoleniowa/konferencyjna klimatyzowana: ze swobodnym dostępem dla 120 osób, stoły w ustawieniu teatralnym. Sala wyposażona w krzesła i stoły umożliwiające wszystkim uczestnikom wygodne robienie notatek. Sala bez filarów, z klimatyzacją, wentylacją, dostępem do WI-FI, możliwością zaciemnienia okien żaluzjami lub

roletami. Wyposażona w rzutnik, laptop, ekran oraz odpowiednie do wielkości sali nagłośnienie, działające mikrofony (**w cenie**), z dostępem do co najmniej 10 gniazd zasilania w energię elektryczną. Zaplecze sanitarne usytuowane w pobliżu sali szkoleniowej (bez konieczności wychodzenia z budynku, na tym samym piętrze). **Sala ma być dostępna wyłącznie do użytku uczestników spotkania** przez cały czas jego trwania tj. od godz. 9:00 pierwszego dnia do godz. 12:00 drugiego dnia.

5. Parking na terenie obiektu bezpłatny parking dla min. 50 samochodów – parking monitorowany i objęty ochroną.

6. Inne wymagania związane z realizowaną usługą:

- obiekt powinien być obiektem całorocznym,
- dostęp WI-FI na terenie całego obiektu,
- teren obiektu ogrodzony i wyposażony w system kamer lub strzeżony,
- w części ogólnodostępnej – klimatyzacja lub systemy zapewniające właściwą wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21 stopni C i wilgotność 45-60 %
- instalacja sanitarna – ciepła i zimna woda przez całą dobę,
- sala konferencyjna oraz restauracja znajdująca się w budynku (lub kompleksie hotelowym), w którym zapewnione będą noclegi,
- przedstawiciel obiektu dostępny na miejscu przez cały okres pobytu,
- obiekt musi posiadać zaplecze rekreacyjno-sportowe,
- **środki ochronne wymagane w związku z COVID - 19**

Minimalny standard zakwaterowania

Minimalne wymagania co do wyposażenia:

Instalacje i urządzenia techniczne

1. Ogrzewanie w całym obiekcie lub w części nieklimatyzowanej.
2. Instalacja sanitarna: zimna i ciepła woda przez całą dobę.
3. Oświetlenie dostosowane do charakteru pomieszczeń.

Podstawowe elementy dotyczące funkcji, programu obsługowego i użyteczności obiektu

1. Zespół higieniczno-sanitarny przy zespole ogólnodostępnym, dostosowany do liczby miejsc gastronomicznych i sal 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 ściennie;
- WC.

Część mieszkalna

1. 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.

2. Oświetlenie:

- lampka nocna przy każdym miejscu do spania umożliwiającą czytanie w pozycji leżącej;
- lampka do pracy przy stole lub biurku;
- oświetlenie ogólne.

3. Wyposażenie uzupełniające każdej j.m. (jednostka mieszkalna):

- firany lub żaluzje lub rolety przepuszczające światło¹;
- zasłony lub rolety lub żaluzje okienne zaciemniające²;
- kosz niepalny na śmieci w j.m. bez w.h.s. (węzeł higieniczno-sanitarny)

4. Wyposażenie podstawowe w w.h.s.:

- wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa;
- umywalka z blatem lub półką;
- WC.

5. Wyposażenie uzupełniające w w.h.s.:

- 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.

¹Dopuszcza się elementy dwufunkcyjne

²Jw.

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 zaoferowaną 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	19		
2	Nocleg – pokój 2 osobowy(dwa, łóżka pojedyncze, niedopuszczalne są łóżka małżeńskie) z łazienką i wc w pokoju do osobnego wykorzystania, ogrzewane, z dostępem do WiFi i TV (CENA ZA 2-OSOBOWY POKÓJ)	28		
3	Nocleg – pokój 3 osobowy z łóżkami pojedynczymi (nie dopuszczalne są łóżka małżeńskie) każdy pokój z łazienką i wc w pokoju, ogrzewany, z dostępem do WiFi (CENA ZA 3-OSOBOWY POKÓJ)	15		
4	śniadanie*	120		
5	Obiad	120		
6	Kolacja	85		
7	Kolacja serwowana dla tzw.VIPów	35		
8	Przerwy kawowe	240		
9	Sala konferencyjna **	1		
			Razem wartość oferty brutto :	

Zamawiający dopuszcza by Wykonawca:

* W poz. 4 tabeli dotyczącej podania ceny jednostkowej za 1 szt. śniadania

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

**W poz. 9 tabeli dotyczącej udostępnienia sali konferencyjnej w terminie zgodnym z Opisem Przedmiotu Zamówienia, Wykonawca może wpisać „0” , jeżeli dla gości hotelowych usługi te są nieodpłatne.